

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2011/C 35/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„BROVADA“

č. ES: IT-PDO-0005-0783-14.07.2009

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Brovada“

Termín není zeměpisným označením. Jde o výraz v dialektu, který je tradičně používán jako substantivum v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 a označuje potravinu, jež je předmětem tohoto dokumentu.

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.6 – Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodu 1:

CHOP „Brovada“ označuje výrobek, který je výsledkem zpracování místního ekotypu bílé vodnice s fialovým krčkem (*Brassica rapa* L. var. *rapa Hart*) – vodnice používané k výrobě výrobku „Brovada“ – v procesu macerace a kvašení v matolinách.

Výrobek se uvádí na trh nahrubo strouhaný. Má tyto vlastnosti:

- konzistence je křupavá a elastická, nesmí být tvrdá,
- barva je krémově bílá, s nádechem do růžova až červená v závislosti na vlastnostech použitých matolin,
- rozměry strouhaných proužků se pohybují mezi 3 a 7 mm,
- pH je v rozmezí 3,4 až 3,8,
- obsah těkavých kyselin (kyseliny octové) nepřevyšuje 5,5 mg/g,
- chuť je kyselá bez chuťových stop po čerstvé zelenině,
- pronikavá vůně matolin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Vodnice používaná k výrobě výrobku „Brovada“ je místní ekotyp bílé vodnice s fialovým krčkem (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart), který je zapsán v regionálním rejstříku pro ochranu původních genetických zdrojů s významem pro zemědělství a lesnictví (oddíl „Rostliny“) autonomního regionu Friuli-Venezia Giulia (Friulsko-Julské Benátsko). Zralý produkt na poli musí mít tyto vlastnosti:

- kořen má tvar válce nebo komolého kuželu, což usnadňuje strouhání,
- minimální délka je 12 cm,
- dužina je pevná, šťavnatá a má bílou barvu,
- pokožka má od krčku do dvou třetin celkové délky červenofialové zbarvení, zbytek je bílý,
- kořen je pod zemí alespoň z jedné třetiny své celkové délky.

Matoliny mají tyto vlastnosti:

- pocházejí výhradně z hroznů červených odrůd z oblasti produkce uvedené v bodě 4,
- nesmí nést zřetelné stopy plísně a hniloby,
- jsou suché a lehce rozmělnitelné.

Voda.

Volitelné suroviny:

- mačkané hrozny: pocházejí z červených odrůd pěstovaných v oblasti produkce uvedené v bodě 4, lze je přimíchat pouze do matolin,
- červené víno: pochází z červených odrůd pěstovaných a zpracovaných v oblasti produkce uvedené v bodě 4,
- ocet z červeného vína,
- hrubá mořská sůl.

Použití konzervačních látek a barviv není povoleno.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Pěstování vodnice a zpracování výrobku „Brovada“ se musí uskutečnit ve vymezené oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Balení výrobku „Brovada“ před uvedením na trh musí proběhnout v místě produkce, aby se výrobek a jeho tekutá složka, která se uvolnila během strouhání po ukončení kvašení, ochránila před rozkladem a s ním spojenými změnami hlavních chemicko-organoleptických vlastností.

Výrobek je uváděn na trh v následujících hermeticky uzavřených baleních:

- plastové potravinářské sáčky pro objemy: 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg a 1,5 kg;
- plastové potravinářské vaničky pro objemy: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450 g, 500 g, 550 g, 600 g, 650 g, 700 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, 1,05 kg, 1,1 kg, 1,15 kg, 1,2 kg, 1,25 kg, 1,3 kg, 1,35 kg, 1,4 kg, 1,45 kg, 1,5 kg, 3 kg a 4 kg;
- plastové potravinářské kbelíky pro objemy: 2,5 kg, 5 kg a 10 kg;
- sklenice pro objemy: 250 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg a 1,5 kg.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Každé jednotlivé balení musí být povinně označeno patřičným štítkem s nápisem „Brovada“.

Na těchto štítcích musí být uvedeny:

logo a slova „Chráněné označení původu“; symbol Společenství, rok výroby matolin, označení výrobní šarže.

Název CHOP „Brovada“ se nepřekládá.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Je však povoleno použití označení, která odkazují na názvy, obchodní firmy či soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný nebo jiný charakter, který by mohl uvést spotřebitele v omyl.

Logo se skládá ze dvou hlavních částí: obrázku vodnice a nápisu „Brovada“.

Obrázek vodnice je ruční grafika vyvedená na hrubém papíře. Vodnice na obrázku má sklon přibližně 20° vpravo od své svislé osy a část jejího listoví je překryta písmenem „B“ v nápisu „Brovada“, který je celý vyveden hůlkovým písmem. Pod celou délku loga, které se skládá ze dvou výše uvedených částí, jsou uvedena slova: „Chráněné označení Původu“.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce a balení výrobku „Brovada“ CHOP se nachází v censovém a správním území obcí provincií Gorizia, Pordenone a Udine autonomního regionu Friuli-Venezia Giulia (Friulsko-Julské Benátsko); vyloučeny jsou oblasti nacházející se v nadmořské výšce nad 1 200 m.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast, ve které se vodnice používaná k výrobě dotčeného výrobku pěstuje, má mírné klima: teplotní výkyvy jsou zanedbatelné, množství dešťových srážek je vyhovující. Průměrné množství srážek v období od července do listopadu se pohybuje v rozmezí 500 mm až 700 mm. V nejteplejším semestru, od dubna do září, prší každý druhý den. Srážky jsou nejčastější během pozdního odpoledne (35 %), nejméně často se vyskytují dopoledne (15 %).

Letní teploty se pohybují od 18,8 do 22,4 °C, podzimní teploty jsou charakteristické svojí stabilitou. V celé oblasti výroby jsou průměrné minimální teploty spíše vyšší (8,2 °C).

Půda, ve které se vodnice pěstuje, je kyprá a má nízký obsah skeletu. Pro její strukturu je charakteristická propustnost a výborná odvodnitelnost, což umožňuje vysoké okysličení půdy. Pěstební pozemky se nacházejí v nadmořské výšce nepřesahující 1 200 m. V oblasti nad 1 200 m nad mořem totiž dvouletý druh vodnice používaný k výrobě dotčeného výrobku nedokáže správně ukončit vegetativní cyklus, kořeny rostou špatně, rostlina má potíže s přezimováním a v některých případech neprodukuje plodné květy. Zvláštní charakter půdy spolu s mírnými teplotami ve vegetativním období přímo působí na růst vodnice a umožňují výbornou kvalitu produkce. Ve všech fázích zpracování dotčeného výrobku mají znalosti a zkušenosti výrobců nezastupitelnou úlohu. Při výrobě dotčeného výrobku je lidská činnost klíčová: ať již jde o proces acidifikace matolin včetně odhadování použitelného množství, o správné vrstvení výrobku v kádích nebo o stanovení délky a ukončení fermentačního procesu vodnic.

5.2 Specifičnost produktu:

Brovada se připravuje výhradně ve vymezené oblasti, která se nachází na území autonomního regionu Friuli-Venezia Giulia (Friulsko-Julské Benátsko).

Výrobek „Brovada“ má křupavou chuť, elastickou, nikdy tvrdou konzistenci, je kyselý a voní pronikavě po matolinách. Barva je krémově bílá, s nádechem do růžova až červena v závislosti na vlastnostech použitých matolin.

5.3 Přičinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Souvislost mezi dotčeným výrobkem a zeměpisnou oblastí výroby spočívá v tom, že v dané oblasti se pěstuje ekotyp vodnice používaný k výrobě výrobku a dále ve zvláštní metodě zpracování vodnice, která je v tomto regionu jedinečná. Oblast výroby výrobku „Brovada“ je charakteristická mírnými klimatickými podmínkami ve stěžejních obdobích setby a růstu rostliny a je totožná s oblastí, ve které se ekotyp vodnice používaný k výrobě výrobku tradičně pěstoval. Tento ekotyp je výsledkem dlouhodobého hromadného výběru uskutečněného v průběhu času místními výrobci dotčeného výrobku. Půdní vlastnosti a nadmořská výška pěstebních pozemků spolu s mírnými teplotami ve vegetativním období umožňují takovou produkci vodnice určené k výrobě dotčeného výrobku, která vykazuje vynikající vlastnosti, pokud jde o křehkost a dužnatost, což jsou nezbytné předpoklady k následujícímu zpracování.

Také matoliny a případně hrozny a/nebo víno používané k výrobě dotčeného výrobku jsou výsledkem specifické interakce červených odrůd a zeměpisné oblasti. Mikrobiální flóra, která je v těchto výrobcích přirozeně přítomná, je pro oblast výroby charakteristická a významně ovlivňuje fermentační proces matolin a vodnice, a to také z hlediska organoleptických vlastností výrobků.

Kromě toho mají v mnoha fázích zpracování výrobku „Brovada“ nezastupitelnou úlohu znalosti a zkušenosti výrobců.

Určit správnou délku fermentace pouze na základě sledování a zkušeností je bezpochyby dáno tradicí a kulturou. Existuje mnoho faktorů, které ovlivňují správný vývoj dvou procesů acidifikace: na fermentaci matolin mají vliv bakterie octového kvašení, na fermentaci vodnice mléčné bakterie. Znalost těchto faktorů a schopnost správně je využívat za účelem získání výrobku „Brovada“, který má pevně dané chemické vlastnosti a jedinečnou konzistenci, chuť a vůni, jsou omezeny pouze na oblast výroby, což je také bohatě zdokumentováno.

Existuje značné množství historických odkazů, které jsou důkazem existence dotčeného výrobku ve výše vymezené oblasti: „Cronaca inedita“, publikace o vpádech Turků do Friuli, jejímž autorem je Jacopo Valvasone di Maniago, historik ze 16. stol. (Udine, 1860 tiskařství Tombetti – Murero); popis výroby a skladování vodnice ve spisu „Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia“, jehož autorem je profesor Filippo Re (díl V – leden, únor, březen 1810): postup, který téměř před dvěma sty lety zaznamenal tento významný vědec v oblasti agronomie, je v hlavních rysech totožný s dnešní výrobou dotčeného výrobku.

„Brovada“ je zmiňována v mnoha gastronomických spisech, ale také v krásné literatuře. Dvěma hlavními díly se zmínkou o výrobku jsou:

- Ippolito Nievo (1831–1861): „Confessioni di un italiano“ (česky vyšlo pod názvem „Zpověď Italova“, 1867);
- Guido Piovene (1907–1974): „Viaggio in Italia“ (1957).

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh uznání chráněného označení původu „Brovada“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 78 ze dne 3. dubna 2009.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).
