

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2010/C 149/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti zápisu 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**„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA“****č. ES: IT-PDO-0005-0687-06.03.2008****CHZO () CHOP (X)****1. Název:**

„Carciofo Spinoso di Sardegna“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:**3.1 Druh produktu (Příloha III):**

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

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

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ je získán z místního ekotypu „Spinoso Sardo“, který patří k botanickému druhu *Cynara scolymus*, je charakteristický níže uvedenými morfologickými jedinečnostmi: víceletá oddenková rostlina středního vzrůstu s hlavním květním úborem vsazeným ve výšce od 45 do 70 cm, vzpřímený růst, vysoká schopnost tvořit pupence, produkce rozložená v čase. Listy zelené barvy, ostnité, střední velikosti, s vysokou různolistostí projevující se četnými vnitřními zákrovními lístky a dalšími laločnatými či častěji peřenosečnými listy. Protažený kuželový květní úbor, středně kompaktní, s minimální výškou 6 cm a o průměru 6–13 cm, vnější listeny zelené barvy s rozsáhlými fialově-nahnědlými odstíny, velké, protáhlé, se špičatým vrcholkem zakončeným žlutým ostnem; vnitřní listeny slámově žluté barvy s fialovým žilkováním; stonek o délce 10–40 cm (ve smyslu odchylky povolené nařízením (ES) č. 1466/2003) a o průměrné tloušťce 1–3,5 cm.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ CHOP musí mít následující vlastnosti:

Fyzikální: tvar: protažený kuželový květní úbor středně kompaktní; barva: zelená s rozsáhlými fialově-nahnědlými odstíny; ostny žluté barvy na listenech; struktura stonku: vnitřní část málo vláknitá, měkká a jedlá; jedlá část: nejméně 30 % hmotnosti čerstvého květního úboru.

Chemické: Obsah uhlohydrátů nejméně 2,5 g v 100 g čerstvé hmoty. Obsah polyfenolů nejméně 50 mg v 100 g čerstvé hmoty. Sodík: nanejvýš 0,125 g v 100 g čerstvé hmoty. Železo: nanejvýš 0,80 mg v 100 g čerstvé hmoty.

Organoleptické: vůně: intenzivní bodláková a květinová; konzistence: masité a současně měkké listeny křupavé ve spodní části; chuť: plná s vyváženou syntézou nahořklosti a nasládlosti díky polyfenolovým derivátům a cynarinu; svravost: přítomnost taninů, přirozené složky artyčoku, je málo znát, protože je vyvážena převažujícími chutěmi po sladkém danými významným obsahem uhlohydrátů. Tradiční konzumace artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v syrovém stavu, a to nejen květního úboru, ale i stonku, umožňuje větší zhodnocení nutričních složek v něm obsažených. Uznání CHOP může získat pouze „Carciofo Spinoso di Sardegna“ náležející do obchodních kategorií „Extra“ („výběr“) a „I“.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Všechny fáze produkce artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ jsou vykonávány v oblasti uvedené v bodě 4.

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

Pro tradiční konzumaci artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v syrovém stavu je vzhledem k snadné kazivosti produktu, kterou se rozumí ztráta charakteristik čerstvosti neboli lesklosti a tuhosti květního úboru, stonku a listů, nutno omezit manipulaci na minimum a upravit jej bezprostředně po fázi sklizně. Touto zásadou je zaručena jednoznačná výhoda z hlediska čerstvosti omezením oxidačních a transpiračních jevů, jimž by byl produkt vystaven a jejichž důsledkem by byly pozměněny jeho fyzikální, organoleptické a chemické vlastnosti.

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ se dodává ke spotřebě v následujících uzavřených obalech opatřených logem: tácky na celé a/nebo naporcované květní úbory po 2 až 12 kusech; košíčky z materiálu vhodného na potraviny od 500 g do 5 kg; dřevěné, kartonové a plastové lísky vhodné na potraviny pro květní úbory po 4 až 60 kusech.

Použitelné jsou všechny materiály považované za vhodné pro balení produktu platnými předpisy Společenství v dané věci. Každé balení musí obsahovat „Carciofo Spinoso di Sardegna“ stejné zbožívé kategorie. Viditelná část obsahu každého balení musí reprezentovat celek.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na etiketách upevněných na baleních musí být uvedeno: označení „Carciofo Spinoso di Sardegna“ CHOP a logo Společenství, třída jakosti Extra nebo I, velikost, počet kusů květních úborů, všechny ostatní údaje podle zákonů v platném znění a logo.

Logo označení je stylizované zobrazení ostnatého artyčoku zlidštěného úsměvem, hlavice zeleniny je vyvedena jako skutečná lidská hlava, listy jsou přetvořeny na paže roztažené do vlídného přátelského gesta. Logo tím vypovídá o produktu sladké chuti i přes ostnatý vzhled.



CHOP musí být na etiketě uvedeno zřetelnými, nesmazatelnými písmeny v barvě, jež silně kontrastuje s barvou etikety, a lze jej jednoznačně odlišit od ostatních označení, která smějí být uvedena v poloviční velikosti, než jak je napsáno CHOP. K uvedenému chráněnému označení původu je zakázáno přidávat jinou než výslovně uvedenou kvalifikaci, přičemž je povoleno používat obchodní firmy a soukromé značky, pokud nemají velebicí význam a nemohou klamat spotřebitele.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ se musí pěstovat a upravovat v oblastech produkce, jež spadají do území následujících obcí:

Provincie Cagliari: Assemini, Assemini Isola Amministrativa (I.A.), Barrali, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Donori, Elmas, Escolca (I.A.), Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Muravera, Nuraminis, Sordiana, Pimentel, Pula, Quartu Sant' Elena, Quartucciu, Samatzai, San Sperate, San Vito, Selargius, Selegas, Sestu, Sinnai (I.A.), Ussana, Uta, Villanovafranca, Villaputzu, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincie Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio.

Provincie Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arborei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro, Villamar.

Provincie Oristano: Arborea, Baratili San Pietro, Bauladu, Bosa, Cabras, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Marrubiu, Milis, Mogoro, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò Arcidano, Santa Giusta, San Vero, Siamaggiore, Seneghe, Sennariolo, Simaxis, Solarussa, Terralba, Tramatzu, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani, Zerfaliu.

Provincie Nuoro: Dorgali, Galtelli, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola, Torpè.

Provincie Ogliastra: Arzana (I.A.), Barisardo, Baunei, Cardedu, Girasole, Lanusei (I.A.), Loceri (I.A.), Lotzorai, Tertenia, Tortolì.

Provincie Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monte Leone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sedini, Sennori, Sorso, Tissi.

Provincie Olbia-Tempio: Badesi, Budoni, San Teodoro.

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ se ve výše uvedené oblasti produkce pěstuje tradičně. Na těchto územích se současně vyskytují všechny charakteristiky půdně-klimatické vlohy vhodné pro pěstování a rozvinulo se zde rovněž celé dědictví zkušeností, tradic a technicko-pěstebních dovedností, jimiž je zaručena charakterizace produktu.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Všechny půdy spadající do oblasti produkce vymezené v bodě 4, na nichž se pěstuje „Carciofo Spinoso di Sardegna“, jsou naplaveninového původu, svěží, bohaté na fosfor, železo, hořčík, vápník, draslík a organickou hmotu, převážně s neutrální či mírně zásaditou reakcí.

Průměrná teplota v zimě je 11,3 °C, v létě asi 24 °C. Námrazy jsou velmi zřídka, sněží jen výjimečně. Dešťové srážky jsou v rámci roku rozloženy velmi nepravidelně, se špičkou v zimním období a téměř žádné během léta.

5.2 Specifičnost produktu:

Jedinečnými vlastnostmi artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ je omezená svravost, příjemná chuť daná vyváženou skladbou nahořklosti a nasládlosti a měkkost dužiny podporující konzumaci v syrovém stavu. Další charakteristikou je hojnost polyfenolů a dalších nutričních prvků a obzvlášť nízký obsah sodíku a železa.

Neméně důležitý je i jedinečný tvar květního úboru, jehož listeny pevně na sebe naskládané jej chrání před vníkaním vnějších škodlivých látek a zaručují tak jeho zdravotnost.

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

Mezi vlastnosti, jež opravňují žádost o uznání „Carciofo Spinoso di Sardegna“ jako CHOP a jimiž se tento odlišuje od jiných produktů stejného zboží druhu, patří: omezená svravost, příjemná chuť daná vyváženou skladbou nahořklosti a nasládlosti, měkkost dužiny podporující konzumaci v syrovém stavu, bohatý obsah živin s výrazným čistícím účinkem pro organismus (stimulace vyměšování moči, detoxikace jater, snížení cholesterolu v krvi), uhlohydráty ve významném množství, minerální soli, železo, draslík, fosfor a různé druhy vitaminů, zejména skupiny A.

Tyto jedinečnosti nacházejí základ v silné vazbě na ostrovní území, které je obzvlášť vhodné jak tradičními pěstitelskými technikami, tak příznivými půdně klimatickými a morfologickými podmínkami. Značné množství vápníku, hořčíku a draslíku, jež jsou obsaženy v převážné většině půd, na nichž se artyčoky pěstují, je hlavním činitelem odpovědným za příznivou odolnost rostliny vůči stresovým stavům daným vysokými teplotami a nízkou relativní vlhkostí. Tyto „svěží“, hluboké, vodu nezadržující půdy převážně naplaveninového původu jsou zároveň určující pro vynikající schopnost látkové výměny a garantují, že rostlina zcela vstřebá fosfor, železo, draslík a jiné minerální soli odpovědné za vlastnosti popsané v bodě 5.2.

Klimatické činitele ovlivňují kvalitu artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ tím, že podmiňují základní funkce rostliny, jako je fotosyntéza, příjem vody a živin. Velmi důležitým klimatickým činitelem určujícím kvalitativní vlastnosti artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ je světlo, zejména pak intenzita záření, která i v zimních měsících ovlivňuje produkci rezervních látek, jako jsou uhlohydráty, jež určují chuť artyčoku a činí jej obzvlášť vhodným pro spotřebu za syrova. I intenzita oslunění je v celé oblasti produkce stejnorodá, takže pro správný vývoj rostliny jsou rozdíly v zeměpisné šířce vymezených severních i jižních oblastí irelevantní.

Kromě této přirozené vlohy území i lidské zdroje svou tradicí, zkušeností a schopností umožňují ruční sklizni, třídění a kalibraci vybrat nejlepší artyčoky. K získání výběrového produktu přispívá i klučení a odstraňování planých výhonků prováděné místními, vysoce specializovanými pracovníky. Optimální kombinace agronomických činitelů, jako je doba výsadby, pěstební hustota, umné zavlažování, hnojení a prostředky fyto-sanitární ochrany moudře používané člověkem, jakož i obdělávání artyčokových polí časově omezené na dobu od 1 roku do 3 let, jehož důsledkem jsou rostliny silné, umocňuje přirozenou předurčenost artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ ke spotřebě v syrovém stavu.

Z historického hlediska jsou produkce a pěstování artyčoku a zejména jeho sepětí s prostředím zakořeněny již od období Feničanů a udržely se během staletí až po dnešní dny, kdy artyčok představuje jednu ze stěžejních ekonomik ostrovního a vnitrostátního zemědělství. Písemná svědectví o výskytu artyčoku na Sardinii lze nalézt již ve druhé polovině 18. století v pojednání sassarského šlechtice jménem Andrea Manca dell'Arca, který ve svém díle „Agricoltura di Sardegna“ („Zemědělství na Sardinii“) vydaném v roce 1780 nazval jednu stať: „Bodlák a artyčok. Rozšíření. Odrůdy. Pěstování. Použití.“ Doklad existence artyčoku „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v prvních desetiletích minulého století nalezneme i ve spise Maxe Leopolda Wagnera „La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua“ („Venkovský život na Sardinii a jeho odraz v jazyce“), vydaném v Heidelbergu v Německu v roce 1921. Již od prvních desetiletí 20. století jsme pak svědky významné obnovy ostrovního zemědělství, kdy se i v případě artyčoku přešlo z produkce určené pro vlastní spotřebu na specializovanou produkci zaměřenou na vnitrostátní a mezinárodní spotřební trhy. V tomto období velkého obchodního rozmachu se „Carciofo Spinoso di Sardegna“ stává stále proslulejším, neboť „na trzích poloostrova se artyčok určitě neprodával bez bližších údajů a anonymně“; „pocházet ze Sardinie“ bylo již od prvních let 20. století v podstatě osvědčením kvality a původu vítané a požadované spotřebiteli, jak dokládají četné prameny. Historický původ produktu vedl spotřebitele k tomu, aby během času ztotožnili „Carciofo Spinoso di Sardegna“ s obrazem Sardinie natolik, že je v běžném jazyce „Carciofo Spinoso di Sardegna“ uváděn na jídelních lístcích různých restaurací, na firemních označeních a v obchodních listinách; odtud vzešel i požadavek oficiálně vymezit zavedené používání tohoto označení tak, aby vznikla nerozlučná souvislost mezi vlastnostmi produktu a sardským územím v zájmu ochrany spotřebitelů a producentů před případným nesprávným a nepatřičným užitím.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce zveřejněním návrhu na uznání CHOP „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 25 ze dne 30. lenda 2008.

Konsolidované znění specifikace je k dispozici:

- na této internetové adrese http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

anebo

- přímo na domovské stránce ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>), kliknout na „Prodotti di Qualità“ (vlevo na obrazovce) a pak na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.