V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 149/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ([1]). Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA“

ES št.: IT-PDO-0005-0687-06.03.2008

ZGO ( ) ZOP (X)

1. **Ime:**

„Carciofo Spinoso di Sardegna“

2. **Država članica ali tretja država:**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

3.1 *Vrsta proizvoda (Priloga III):*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:*

„Carciofo Spinoso di Sardegna“ se pridobiva iz lokalnega ekotipa „Spinoso Sardo“, ki spada v botanično vrsto „Cynara scolymus“ in ima naslednje posebne morfološke značilnosti: srednje velika korenikasta trajnica, pri kateri je cvetna os glavne glavice na višini od 45 do 70 cm; navzgor rastoča, zelo primerna za pridelavo cvetnega prahu s kolobarjenjem. Zeleni, bodičasti listi so srednje veliki in se močno razlikujejo po obliki, kar ponazarja obstoj številnih lopatičastih listov in drugih krpastih ter, pogosteje, pernatih listov. Glavice so podolgovate, stožčaste oblike, so srednje čvrste, dolžine najmanj 6 cm in premera od 6 do 13 cm; dolgi zeleni zunanji ovršni listi, katerih velik del je obarvan vijoličasto-rjavo, s koničastimi vrhovi, ki se zaključijo z rumeno bodico; slamnato rumeni notranji ovršni listi z vijoličastimi žilami; stebla dolžine od 10 do 40 cm (izjemo dovoljuje Uredba (ES) št. 1466/2003) in debeline od 1 do 3,5 cm.

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

ZOP „Carciofo Spinoso di Sardegna“ mora imeti naslednje značilnosti:

Fizične značilnosti: oblika: podolgovata, stožčasta in srednje čvrsta glavica; barva: zelena, velik del obarvan vijoličasto-rjavo; rumene bodice na ovršnih listih; struktura stebla: mehak in užiten notranji del, ne preveč vlaknast; užitni del: najmanj 30 % teže sveže glavice.

Kemijske značilnosti: vsebnost ogljikovih hidratov je najmanj 2,5 g na 100 g sveže snovi; vsebnost polifenolov je najmanj 50 mg na 100 g sveže snovi; natrij: največ 0,125 g na 100 g sveže snovi; železo: največ 0,80 mg na 100 g sveže snovi.

Organoleptične značilnosti: aroma: intenzivna aroma po osatu in cvetlicah; tekstura: ovršni listi so mesnati, vendar mehki in hrustljavi pri steblu; okus: poln, z uravnoteženo mešanico grenkih in sladkih not zaradi vsebnosti polifenolnih spojin in cinarina; trpkost: prisotnost taninov, ki so naravne sestavine artičok, je komajda zaznavna, saj se pogosto izravna s prevladujočimi sladkimi aromami, ki so posledica velike vsebnosti ogljikovih hidratov. Stebla in glavice „Carciofo Spinoso di Sardegna“ se običajno uživajo surovi, kar omogoča boljšo absorpcijo vsebovanih hranilnih snovi. Status ZOP se lahko dodeli samo za „Carciofo Spinoso di Sardegna“, ki spada v tržna razreda „Extra“ in „I“.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

—

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Vsi postopki pridelave „Carciofo Spinoso di Sardegna“ se izvajajo na območju iz točke 4.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:*

Zaradi nagnjenosti k hitri pokvarljivosti v smislu izgube svežine, tj. sijaja in čvrstosti glavic, stebel in listov, je treba ravnanje z njimi omejiti na nujno potrebno in jih zapakirati takoj po obiranju, da se omogoči tradicionalen način uživanja surovih „Carciofo Spinoso di Sardegna“. Ta omejitev zagotavlja očitno prednost v smislu svežine z zmanjšanjem oksidacije in izločanja vlage, ki jima bi bil proizvod izpostavljen, kar bi posledično spremenilo njegove fizične, organoleptične in kemijske značilnosti.

Proizvod „Carciofo Spinoso di Sardegna“ je dan na trg za porabo v naslednjih vrstah zaprte embalaže, na katero je pritrjen logotip: pladnji, ki vsebujejo od dva do 12 celih in/ali odrezanih glavic; od 500-gramske do 5-kilogramske košare iz materialov za živila; leseni, kartonasti ali plastični zaboji za živila, ki vsebujejo od štiri do 60 glavic.

Materiali, primerni za pakiranje proizvoda v skladu z zadevnimi predpisi Skupnosti, se lahko še naprej uporabljajo. Vsako pakiranje mora vsebovati „Carciofo Spinoso di Sardegna“ istega tržnega razreda. Vidni del vsebine pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

Na etiketah, pritrjenih na embalažo, morajo biti navedeni označba ZOP „Carciofo Spinoso di Sardegna“ in logotip Skupnosti; oznaka razreda „Extra“ ali „I“; velikost; število vsebovanih glavic; vse druge zakonsko predpisane oznake in logotip.

Logotip označbe vsebuje stiliziran prikaz antropomorfne bodičaste artičoke („carciofo spinoso“) z glavico rastline, ki se s pomočjo narisanega nasmeha spremeni v pravo glavo, in listi, ki se prelevijo v odprte, iztegnjene roke, ki nakazujejo prijateljsko in gostoljubno kretnjo. Sporočilo je, da je proizvod kljub svojemu bodičastemu videzu sladkega okusa.

ZOP na etiketi mora imeti jasne in neizbrisne črke v razločnem kontrastu barv glede na barvo etikete in mora biti jasno razločljiva od drugih informacij, ki so lahko natisnjene s črkami, ki so za polovico manjše od črk, uporabljenih za ZOP. Zaščiteni označbi porekla je prepovedano dodajati kakršen koli opis, ki ni izrecno predviden, medtem ko se dopušča uporaba imena podjetja in zasebnih znamk, če te ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja:**

Proizvod „Carciofo Spinoso di Sardegna“ se prideluje in pakira na območju proizvodnje, ki vključuje naslednje občine:

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

pokrajina Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Tratalias in Villaperuccio;

pokrajina Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro in Villamar;

pokrajina 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, Tramatza, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani in Zerfaliu;

pokrajina Nuoro: Dorgali, Galtellì, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola in Torpè;

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

pokrajina Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monteleone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sedini, Sennori, Sorso in Tissi;

pokrajina Olbia-Tempo: Badesi, Budoni in San Teodoro.

Zgoraj navedeno območje proizvodnje je območje, na katerem se tradicionalno goji „Carciofo Spinoso di Sardegna“. Te občine imajo hkrati tudi vse talne in podnebne značilnosti, potrebne za pridelavo, ter bogato dediščino izkušenj, običajev in pridobljenega tehničnega znanja o pridelavi, kar zagotavlja značilnosti proizvoda.

5. **Povezava z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnost geografskega območja:*

Prst na območju proizvodnje iz točke 4, na kateri se goji „Carciofo Spinoso di Sardegna“, je aluvialnega izvora; je zdrava, bogata s fosforjem, železom, magnezijem, kalcijem, kalijem in organskimi snovmi ter pH nevtralna ali rahlo subalkalna.

Povprečna zimska temperatura je 11,3 °C, medtem ko je poletno povprečje 24 °C. Zmrzali so zelo redke, snežne padavine so izjema. Padavine so čez leto neenakomerno razporejene, pri čemer jih je največ pozimi, poleti pa skorajda nič.

5.2 *Posebnost proizvoda:*

Posebne značilnosti „Carciofo Spinoso di Sardegna“ so rahla trpkost, prijeten okus, ki je rezultat uravnotežene mešanice grenkih in sladkih not, ter mehkoba mesa, ki spodbuja surovo uživanje. Druge značilnosti so visoka raven polifenolov in drugih hranilnih snovi, ki jih vsebuje, ter zelo nizke ravni natrija in železa.

In nenazadnje, vendar nič manj pomembno, posebna zgradba glavice, ki vsebuje ovršne liste, ki rastejo tesno drug ob drugem, preprečuje vdor zunanjih škodljivih snovi ter s tem zagotavlja neoporečnost proizvoda.

5.3 *Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):*

Značilnosti, ki upravičujejo vlogo za priznanje ZOP „Carciofo Spinoso di Sardegna“ in po katerih se proizvod razlikuje od drugih proizvodov iste vrste, so: rahla trpkost, prijeten okus, ki je posledica uravnotežene mešanice grenkih in sladkih not, mehkoba mesa, ki spodbuja njegovo surovo uživanje, visoka vsebnost hranilnih snovi, ki so pomembne za čiščenje organizma (spodbujanje izločanja urina, odstranjevanje strupov iz jeter in zniževanje ravni holesterola v krvi), velika vsebnost ogljikovih hidratov, mineralnih soli, železa, kalija, fosforja in različnih vrst vitaminov, zlasti vitaminov skupine A.

Te posebne značilnosti so močno povezane z ozemljem otoka, ki je posebej primerno za pridelavo proizvoda zaradi tradicionalnih tehnik pridelave ter ugodnih podnebnih, talnih in morfoloških razmer. Znatne količine kalcija, magnezija in kalija, ki so prisotne skoraj na vseh poljih, na katerih se gojijo artičoke, so glavni razlog za značilno odpornost rastline proti stresu zaradi visokih temperatur in nizke relativne vlažnosti. Enako je „zdrava“ in globoka prst na teh poljih, ki je pretežno aluvialnega izvora in na kateri se ne zadržuje voda, optimalen medij za izmenjavo snovi. Zagotavlja, da rastlina popolnoma absorbira fosfor, železo, kalij in druge mineralne snovi, ki proizvodu dajejo značilnosti iz točke 5.2.

Podnebni dejavniki vplivajo na kakovost „Carciofo Spinoso di Sardegna“, saj določajo splošne funkcije rastline, kot sta fotosinteza ter absorpcija vode in hranilnih snovi. Zelo pomemben podnebni dejavnik pri določanju kakovostnih značilnosti „Carciofo Spinoso di Sardegna“ je sončna svetloba, zlasti intenzivnost sončnih žarkov, ki celo v zimskih mesecih vpliva na proizvodnjo rezervnih snovi rastline, kot so ogljikovi hidrati, ki prevladujejo v okusu rastline, zaradi česar so artičoke še posebej primerne za surovo uživanje. Treba je tudi omeniti, da je intenzivnost sončne svetlobe enaka po vsem območju proizvodnje, saj razlike v zemljepisni širini med zadevnimi območji na severu in jugu ne vplivajo na pravilen razvoj rastline.

Resnična primernost ozemlja skupaj s človeškimi viri na tem območju ter njihovimi običaji, izkušnjami in znanjem omogoča izbiro najboljših artičok z ročnim obiranjem, razvrščanjem in določanjem velikosti. Visoko usposobljeni lokalni delavci prirezujejo stebla in odščipujejo odvečne poganjke, kar omogoča pridelavo želenega proizvoda. Naravnanost proizvoda „Carciofo Spinoso di Sardegna“ za surovo uživanje je še poudarjena z optimalno kombinacijo kmetijskih dejavnikov, kot so čas in gostota sajenja, pametna uporaba namakanja, gnojenja in sredstev za zaščito rastlin, ter omejitev življenjske dobe artičoke na tri leta, kar zagotavlja čvrstost rastline.

Z zgodovinskega vidika segajo začetki pridelave, gojenja in predvsem povezave artičoke z lokalnim okoljem v obdobje Feničanov, od takrat pa je ta dejavnost prehajala iz roda v rod vse do današnjih dni, ko je pomemben del kmetijstva otoka in države. Pisne dokaze o prisotnosti artičok na Sardiniji najdemo v drugi polovici 18. stoletja v monografiji „Agricoltura di Sardegna“, ki jo je leta 1780 izdal Andrea Manca dell'Arca, plemič iz Sassarija, in vsebuje razdelek z naslovom: „Cardo e Carciofo. Propagazione. Varietà. Coltivazione. Uso.“. O obstoju „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v prvih desetletjih zadnjega stoletja priča tudi delo Maxa Leopolda Wagnerja „Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache“, izdano leta 1921 v Heidelbergu v Nemčiji. Od prvih desetletij 20. stoletja je bilo otoško kmetijstvo zelo posodobljeno, vključno s pridelavo artičok, pri čemer je prišlo do preusmeritve z oskrbovanja lokalnega trga na specializirano pridelavo, namenjeno italijanskemu in mednarodnim trgom. V tem obdobju velikih sprememb v trgovini se je artičoka „Carciofo Spinoso di Sardegna“ uveljavila na celinskih trgih, kjer nikakor ni bila neprepoznavna ali anonimna; njeno sardinsko poreklo je že od zgodnjih let 20 stoletja jamstvo za kakovost in poreklo, ki ga potrošniki cenijo in iščejo, kar dokazujejo številni viri. Zgodovinsko poreklo proizvoda je potrošnike sčasoma spodbudilo k istovetenju proizvoda „Carciofo Spinoso di Sardegna“ s podobo same Sardinije do te mere, da je „Carciofo Spinoso di Sardegna“ postala del vsakdana ter jo lahko najdemo na jedilnikih različnih restavracij, etiketah proizvodov in v trgovinskih dokumentih; zato se je pojavila potreba po določitvi formalnih pravil za uporabo te označbe, da bi bile značilnosti proizvoda neločljivo povezane z ozemljem Sardinije ter da se potrošnike in proizvajalce zaščiti pred kakršno koli nepravilno in nedovoljeno uporabo tega imena.

Sklic na objavo specifikacije:

Ministrstvo je sprožilo nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za priznanje zaščitene označbe porekla „Carciofo Spinoso di Sardegna“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 25 z dne 30. januarja 2008.

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na naslednji spletni strani:

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

ali:

— neposredno na domači strani Ministrstva (http://www.politicheagricole.it), s klikom na „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in nato na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.