

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 29/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CARCIOFO BRINDISINO”

NR WE: IT-PGI-0005-0798-17.02.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Carciofo Brindisino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

ChOG „Carciofo Brindisino” oznacza karczochy świeże gatunku *Cynara cardunculus* podgat. *Scolymus* (L.) ekotypu „Carciofo Brindisino”.

„Carciofo Brindisino” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym w momencie wprowadzenia do obrotu musi posiadać następujące cechy:

— kwiatostany o kształcie cylindrycznym, wysokości co najmniej 8 cm i średnicy co najmniej 6 cm, średnio spoiste; zewnętrzne przysadki barwy zielonej z fioletowymi pasmami; wierzchołek całkiem zaokrąglony lub lekko wyżłobiony, pozbawiony kolca lub czasem zakończony małym kolcem; wewnętrzne przysadki barwy biało-zielonkawej z nieznacznymi fioletowymi pasmami; nóżka nie dłuższa niż 10 cm, niewielkiej lub średniej grubości,

— kwiatostany muszą być całe, o świeżym wyglądzie, pozbawione oznak wędnięcia, zdrowe (pozbawione uszkodzeń powodowanych przez pasożyty), czyste, pozbawione obcych zapachów lub smaków,

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- kwiatostany muszą być delikatne i smakowite; podstawa przysadek i dno kwiatowe muszą być mięsiste, delikatne i smakowite, a średnia łączna zawartość włókien musi wynosić 5 g na 100 g części jadalnej.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie fazy produkcji „Carciofo Brindisino” muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4 poniżej. Zbiór musi być przeprowadzany ręcznie przez odcięcie łodygi tak, by pozostała długości nie większej niż 10 cm, przy czym dopuszcza się pozostawienie jednego lub dwóch liści. Ze względu na wyjątkową delikatność „Carciofo Brindisino” musi być zbierany ostrożnie tak, by uniknąć uszkodzeń mechanicznych.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie „Carciofo Brindisino” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej, aby uniknąć uszkodzeń lub pogorszenia jakości w wyniku transportu karczochów luzem. Jest to produkt, który łatwo się psuje, źle znosi obróbkę i transport. Procesy pogarszające jakość, takie jak ciemnienie i wędnięcie są tym bardziej widoczne, im dłuższy jest czas przechowywania, które musi odbywać się w miejscach chłodnych, zadaszonych, przewiewnych, w których nie gromadzi się wilgoć.

W ramach pakowania wykonuje się jedną lub kilka z następujących czynności przeprowadzanych na obszarze produkcji przez personel posiadający specjalne umiejętności zawodowe:

- usunięcie łodygi: odcięcie całej łodygi lub jej części. Pozostała część łodygi może być oczyszczona z zewnętrznej części włóknistej,
- przycięcie: polega na obcięciu części wierzchołkowej przysadek karczocha,
- usunięcie przysadek zewnętrznych: polega na usunięciu bardziej włóknistych przysadek kwiatostanu, aby zapewnić możliwość bezpośredniego wykorzystania produktu,
- pakowanie.

Produkt jest wprowadzany do obrotu w stanie świeżym w opakowaniach zawierających od co najmniej 1 (jednej) sztuki karczocha do nie więcej niż 25 (dwudziestu pięciu) sztuk karczochów, wykonanych z surowca pochodzenia roślinnego, kartonu lub innego materiału, który można poddawać recyklingowi, dopuszczonego na mocy obowiązujących przepisów prawa. Opakowania te są zapieczętowane tak, że po otwarciu pieczęć nie może być już wykorzystana. W każdym opakowaniu produkty muszą być jednorodne, mieć typową dla odmiany barwę i zwarte przysadki.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Opakowania stosowane do wprowadzenia produktu na rynek w stanie świeżym muszą być oznaczone logo ChOG „Carciofo Brindisino”.



0c 10m 25y 0k

100c 0m 100y 60k

60c 10m 100y 10k

0c 40m 100y 0k

40c 0m 0y 0k

80c 20m 10y 0k

0c 60m 90y 50k

font: Optima ExtraBlack

Stosuje się również wersję czarno-białą i monochromatyczną w kolorze zielonym.

Na opakowaniach muszą ponadto znajdować się etykiety, na których umieszczone są czcionką drukowaną o tych samych wymiarach następujące informacje:

- Indicazione Geografica Protetta (Chronione Oznaczenie Geograficzne) (lub IGP) „Carciofo Brindisino”,
- nazwisko, nazwa i adres zakładu pakującego lub produkcyjnego,
- cechy handlowe przewidziane w obowiązujących przepisach prawa (typ, waga opakowania, itd.),
- znak wspólnotowy.

Wszystkie napisy muszą być umieszczone w tym samym polu i przedstawione w sposób wyraźny, czytelny i nieusuwalny.

Zabrania się stosowania jakiegokolwiek określenia, które nie byłoby wyraźnie przewidziane, oraz ewentualnych określeń dodatkowych o charakterze reklamującym lub wprowadzającym konsumenta w błąd co do rodzaju i cech produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Carciofo Brindisino” obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin: Brindisi, Cellino San Marco, Mesagne, San Donaci, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, San Vito dei Normanni i Carovigno.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Czynniki środowiskowe

Cechy gleb występujących na obszarze produkcji „Carciofo Brindisino” są typowe dla terenów piaszczystych, wapiennych, powstałych na wybrzeżu, znanych lepiej jako „tufy”. Są to gleby, które charakteryzuje średnia zawartość azotu, niska zawartość fosforu i wysoka potasu, średnia zawartość substancji organicznej o obojętnym lub zasadowym odczynie pH i duża wydajność wodna. Ukształtowanie terenu jest w większości równinne.

Na tym obszarze występują idealne warunki do uprawiania „Carciofo Brindisino” również ze względu na cechy klimatu śródziemnomorskiego o łagodnych zimach oraz ciepłych i wilgotnych latach oraz ze względu na działanie zjawisk atmosferycznych typowych dla północno-wschodniej części basenu Morza Śródziemnego. Ponadto na warunki klimatyczne korzystnie wpływa dobroczynna bliskość Morza Adriatyckiego, które sprawia, że okres zimowy jest szczególnie łagodny, a przypadki szkód spowodowanych przymrozkami są bardzo rzadkie. Średnia temperatura w zimnych miesiącach wynosi około 9 °C, a w miesiącach ciepłych około 25,5 °C. Duże różnice temperatur nie występują lub występują bardzo rzadko. Opady, częste w okresie jesiennym i zimowym, kształtują się na poziomie 550 mm opadów deszczu/rok. Wiosna i lato charakteryzują się długimi okresami suszy.

Czynniki ludzkie

Również typową cechą dla obszaru produkcji jest wysoki poziom specjalizacji, jaki osiągnęli lokalni producenci w zakresie techniki uprawy „Carciofo Brindisino”, którego cenione cechy organoleptyczne są wynikiem techniki uprawnej dopracowywanej przez lata i ściśle związanej z obszarem produkcji.

5.2. *Specyfika produktu:*

Wśród specyficznych cech „Carciofo Brindisino” szczególnie ważne jest wczesne dojrzewanie, co umożliwia wprowadzenie tego produktu na rynek już począwszy od października.

„Carciofo Brindisino” wyróżnia się ponadto szczególną delikatnością i smakowitością kwiatostanów, a szczególnie podstawy przysadek, które są spójne, mięsiste i delikatne oraz dna kwiatowego, mięsistego i smacznego. Cechy te, wynikające z niewielkiej zawartości włókien, sprawiają, że „Carciofo Brindisino” jest szczególnie ceniony dla różnych zastosowań kulinarnych. Łagodny smak sprawia, że produkt ten jest ceniony również jako przeznaczony do spożycia w stanie surowym.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

„Carciofo Brindisino” jest produktem silnie związanym ze swoim obszarem produkcji, któremu zawdzięcza specyficzne cechy wynikające zarówno z warunków glebowo-klimatycznych, jak i z działania czynnika ludzkiego.

Szczególnie sprzyjający klimat w połączeniu z dobroczynnym wpływem nieodległego Morza Adriatyckiego, łagodzącego klimat w porze zimowej, umożliwiają wcześniejsze dojrzewanie produktów.

Szczególny skład gleb, złożonych z bogatych w potas ziem piaszczystych, wapniowych powstałych na wybrzeżu, w połączeniu ze specyficznymi cechami stosowanego ekotypu nadają kwiatostanom łagodności i smakowości, wynikających również z niskiej zawartości włókien. Wyniki uzyskane podczas prób przeprowadzonych metodą „panel test” przez *Consiglio Nazionale delle Ricerche* (Narodową Radę ds. Badań) – ISPA w Bari poświadczają te cechy organoleptyczne „Carciofo Brindisino” w porównaniu zarówno z innymi odmianami uprawianymi w prowincji Brindisi, jak i z karczochami tej samej odmiany, ale uprawianymi poza określonym obszarem produkcji.

Oczywistym dowodem związku tych upraw z ich terenem są ponadto liczne potrawy na bazie karczochów, które charakteryzują kuchnię lokalną, oraz wysoki stopień specjalizacji producentów z określonego obszaru, osiągnięty dzięki technikom upraw przekazywanym z pokolenia na pokolenie.

Czynniki historyczne

Już od pierwszej połowy XVIII w. można znaleźć świadectwa o renomie „Carciofo Brindisino”. W zbiorach przepisów kulinarnych różnych seminariów zlokalizowanych w regionie Apulia wymienia się potrawy na bazie tego produktu od 1736 r.

Warunki wybitnie sprzyjające uprawie tego gatunku panujące na tym obszarze spowodowały, że w ostatnich dziesięcioleciach zwiększyła się powierzchnia upraw karczochów tak, że obecnie około 20 % produkowanych we Włoszech karczochów pochodzi z prowincji Brindisi.

O wielkiej renomie „Carciofo Brindisino” świadczą obecnie liczne wydarzenia, takie jak wystawa poświęcona „Carciofo Brindisino”, której pierwsza edycja miała miejsce w 1970 r., a także spotkania gastronomiczne i konferencje poświęcone temu produktowi. W ramach edycji międzynarodowego salonu „Vinitaly” w 2008 r. nagrodzono zawodowych kucharzy za kulinarne pomysły poświęcone szczególnie „Carciofo Brindisino”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Carciofo Brindisino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 251 z dnia 28 października 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

- wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.