

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 149/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA”
EK-sz.: IT-PDO-0005-0687-06.03.2008.
OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Carciofo Spinoso di Sardegna”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. **A termék típusa (III. melléklet):**

1.6. Osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva.

3.2. **A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” (szardíniai tüskés articsóka), amelynek előállítására a „Cynara scolymus” botanikai fajra visszavezethető „Spinoso Sardo” helyi ökotípust használják, az alábbi alaktani jellemzőkkel rendelkezik: évelő, rizómás, közepes növésű növény. Fő fészekvirágzata 45–70 cm közötti magasságban van, szára felálló, sarjadási képessége magas, fokozatosan terem. Levele zöld, hegyes, közepes méretű, erősen heterofil, ami abban nyilvánul meg, hogy számos levele teljes lemezes, mások karéjosak, gyakran hasadtak. Virágzata hosszúkás, kúp formájú fészekvirágzat, mely közepesen tömör, magassága legalább 6 cm, átmérője 6 és 13 cm közötti. Nagyméretű, hosszúkás külső csészelevelei zöldek, lilás-barnás árnyalattal, és hegyes, sárga színű csúcsban végződnek; belső csészelevelei szalmasárgák, lilás erezettel; szárának hossza 10 és 40 cm közötti (az 1466/2003/EK rendelettel jóváhagyott eltérésnek megfelelően), míg a szár átlagos vastagsága 1–3,5 cm.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” OEM terméknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Fizikai jellemzők: alak: hosszúkás, kúp formájú, közepesen tömör fészekvirágzat; szín: zöld, lilás-barnás árnyalattal; a csészelevelek csúcsa sárga színű; a szár szerkezete: belső része kevésbé rostos, lágy és ehető; ehető rész: a friss fészekvirágzat súlyának legalább 30%-a.

Kémiai jellemzők: szénhidrát tartalma 100 g nyersanyagban legalább 2,5 g; polifenol tartalma 100 g nyersanyagban legalább 50 mg; nátrium: 100 g nyersanyagban legfeljebb 0,125 g; vas: 100 g nyersanyagban legfeljebb 0,80 mg.

Érzékszervi jellemzők: illat: intenzív kárdi- és virágillat; állag: húsos, ugyanakkor lágy és ropogós csészelevelek; íz: testes, a kesernyés és az édeskés íz kiegyensúlyozott arányú, ami a polifenol származékok és a cinarin jelenlétének köszönhető; fanyarság: az articsókában természetes módon jelen lévő c-savak kevésbé érzékelhetők, mivel ízüket ellensúlyozza a szénhidrátok jelentős mennyiségének köszönhető édeskés íz túlsúlya. A „Carciofo Spinoso di Sardegnát” – a virágzatán kívül a szárát is – hagyományosan nyersen fogyasztják, ezáltal jobban hasznosul a növény tápanyagtartalma. Az OEM jelölést kizárólag az „Extra” és az „I.” kereskedelmi osztályba tartozó „Carciofo Spinoso di Sardegna” termék kaphatja meg.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:*

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” előállításának összes fázisát a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” nyers fogyaszthatósága érdekében – tekintettel arra, hogy az articsóka romlandó, a virágzat, a szár és a levelek elveszítik frissességüket, csillogásukat és nedvességtartalmukat – minimálisra kell csökkenteni a termékkel végzett műveleteket, és az articsókát betakarítás után azonnal csomagolni kell. Ez az előírás biztonságos megoldást jelent a frissesség megőrzésére, mivel így csökkenthető a termékben végbemenő oxidáció és párolgás, amely megváltoztatná a termék fizikai, érzékszervi és kémiai jellemzőit.

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” az alábbi, zárt csomagolástípusokban, a logó feltüntetésével hozható forgalomba: 2–12 darab egész virágzatot vagy annak részét tartalmazó tálca; 500 g – 5 kg közötti, élelmiszerbarát anyagból készült kosár; 4–60 darab virágzatot tartalmazó, fából, kartonból vagy élelmiszerbarát műanyagból készült láda.

Alkalmazhatók továbbá a hatályos vonatkozó közösségi jogszabályokban előírt, a termék csomagolására alkalmas anyagok. Minden csomagolásnak azonos kereskedelmi kategóriához tartozó „Carciofo Spinoso di Sardegna” terméket kell tartalmaznia. A csomagolási egység látható részének a teljes belső tartalomra jellemzőnek kell lennie.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A csomagoláson elhelyezett címkéknek az alábbiakat kell tartalmazniuk: a „Carciofo Spinoso di Sardegna” OEM-elnevezést és a közösségi logót, az Extra vagy I. kereskedelmi kategóriát, a méretet, a virágzatok számát, a hatályos jogszabályokban előírt, bármely más megjelölést, és a logót.

Az eredetmegjelölés logója egy emberként ábrázolt mosolygó articsókát ábrázol: a növény feje emberi fejet, a levelek széttárt karokat idéznek fel, amelyek barátságos és hívogató mozdulatot ábrázolnak. A logó üzenete az, hogy a növény tüskés kinézete ellenére édes ízű termék.



Az OEM megjelölést a címkén világos, eltávolíthatatlan, a címke színétől élesen elütő színű, a címkén fellelhető minden más megjelöléstől határozottan megkülönböztethető betűkkel kell feltüntetni, az egyéb feliratokat az OEM felirat felének megfelelő nagyságú betűkkel kell szerepeltetni. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tilos hozzáfűzni bármilyen, kifejezetten nem előírt minősítést, azonban megengedett cégnév és magánvédjegy feltüntetése azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicséző jelentésük, vagy ne téveszthessék meg a fogyasztót.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” termék termesztését és csomagolását az alábbi települések területét magába foglaló termőterületen kell végezni:

Cagliari megye: 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.

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

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

Oristano megye: 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.

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

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

Sassari megye: 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.

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

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” terméket hagyományosan a fenti termőterületen termesztik. A fenti területeken egyidejűleg található meg a termesztéshez szükséges összes talajtani és éghajlati jellemző, ugyanakkor kifejlődött az a tapasztalat, hagyomány és technológiai kultúra, amely biztosítja a termék sajátosságát.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” 4. pontban meghatározott termőterületének talaja hordalékos, foszforban, vasban, magnéziumban, kalciumban, káliumban és szerves anyagokban gazdag, kémhatása semleges vagy enyhén lúgos.

A téli átlaghőmérséklet 11,3 °C, a nyári átlaghőmérséklet mintegy 24 °C. A dér rendkívül ritka, és csak kivételesen havazik. A csapadék éves eloszlása rendkívül egyenetlen, mennyisége télen a legnagyobb, míg nyáron szinte egyáltalán nincs csapadék.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” sajátos jellemzője, hogy csak csekély mértékben fanyar, a kesernyész és az édeskés íz egyensúlyának köszönhetően kellemes ízű, húsa pedig lágy, ami lehetővé teszi a termék nyersen történő fogyasztását. További jellemzői, hogy polifenolokban és más tápanyagokban gazdag, valamint különösen nagy mennyiségben tartalmaz nátriumot és vasat.

Végül, de nem utolsósorban különlegessége a fészekvirágzat alakja, amely szorosan egymás mellett elhelyezkedő csészelevelekből áll, így megakadályozza esetleges ártalmas anyagok beszívargását, így biztosítva a termék egészséges voltát.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Carciofo Spinoso di Sardegna” OEM-ként történő bejegyzését alátámasztó, továbbá a terméket az azonos árukategóriához tartozó többi terméktől megkülönböztető jellemzők a következők: csak enyhén kesernyész, az édeskés és a kesernyész íz egyensúlyának köszönhetően kellemes ízű, húsa lágy, ami lehetővé teszi a nyersen történő fogyasztását, tápanyagokban gazdag, továbbá egyedülállóan tisztító hatású a szervezetre (serkenti a vizeletkiválasztást, méregteleníti a májat, csökkenti a vér koleszterinszintjét), jelentős mennyiségű szénhidrátot, ásványi sókat, vasat, káliumot, foszfort és különféle vitaminokat – különösen A-vitamint – tartalmaz.

A fenti jellemzők alapja a termék szoros kapcsolata a sziget területével, amely a hagyományos termesztési technikának, valamint a kedvező talajtani, éghajlati és morfológiai jellemzőknek köszönhetően különösen alkalmas az articsóka termesztésére. Az articsóka termesztésére alkalmas talajok nagy többsége jelentős mennyiségű kalciumot, magnéziumot és káliumot tartalmaz, elsősorban ennek köszönhető, hogy a növény jól tűri a magas hőmérséklet és az alacsony relatív páratartalom okozta stresszt. Ugyanakkor ezek a „friss”, mély, elsősorban hordalékos eredetű, vízpangástól mentes talajok optimális anyagcserét biztosítanak, lehetővé téve, hogy a növény felvegye a foszfort, a vasat, a káliumot és az ásványi sókat, amelyek az 5.2. pontban felsorolt jellemzőket biztosítják.

Az éghajlati tényezők meghatározzák a „Carciofo Spinoso di Sardegna” minőségét, mivel befolyásolják a növény általános funkcióit, a fotoszintézist, a víz és a tápanyagok felvételét. A fény nagyon fontos éghajlati tényező, amely meghatározza a „Carciofo Spinoso di Sardegna” minőségi jellemzőit. A sugárzás intenzitása különösen a téli hónapokban van hatással a tápanyagkészletek – például a szénhidrátok – termelésére, amelyek meghatározzák a termék ízét, különösen alkalmassá téve az articsókát a nyersen történő fogyasztásra. Végül meg kell jegyezni, hogy a napsütés intenzitása a teljes termőterületen egységes, mivel az északi és déli területek közötti magasságkülönbségnek nincs jelentősége a növény fejlődése szempontjából.

A terület fentiekben leírt alkalmasságán kívül az emberi erőforrás a maga hagyományával, tapasztalatával és képességeivel, a kézi betakarítás, válogatás és mérés segítségével biztosítja a legjobb minőségű articsóka termelését. A jól képzett helyi munkaerő által végzett ritkítás és egyelés szintén hozzájárul a nemes termék előállításához. A mezőgazdasági tényezők optimális kombinációja, az ültetési idő, az ültetési sűrűség, a tudatos öntözés, a trágyázás és a megfelelően alkalmazott növény-egészségügyi védelem eszközei, valamint az articsóka növények korlátozott, 1–3 éves kora tovább erősítik a „Carciofo Spinoso di Sardegna” természetes, nyers fogyasztásra való alkalmasságát.

Az articsóka termesztésének gyökerei és különösen a környezettel fennálló kapcsolata történelmileg a föníciai korra nyúlnak vissza, a növény századokon át napjainkig is a sziget és az ország mezőgazdaságában jelentős szerepet tölt be. A XVIII. század második felétől kezdődően írásos bizonyítékok támasztják alá az articsóka jelenlétét Szardínia szigetén. Andrea Manca dell'Arca sassari nemes 1780-ban kiadott „Agricoltura di Sardegna” (A szárd mezőgazdaság) című kézikönyvében az alábbi címet adja az egyik fejezetnek: „Kárdi és Articsóka. Szaporítás. Fajták. Termesztés. Felhasználás.” A „Carciofo Spinoso di Sardegna” létét a múlt század első évtizedeiben Max Leopold Wagner „La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua” (A szárd paraszti élet tükröződése a nyelvben) című műve is alátámasztja, amelyet 1921-ben a németországi Heidelbergben adtak ki. Az 1900-as évek első évtizedeitől kezdve észlelhető a sziget mezőgazdaságának megújulása. A fogyasztásra történő termelésről az articsóka esetében is áttértek a szakosított termelésre, a hazai és nemzetközi fogyasztói piacokat megcélözva. A nagy kereskedelmi fejlődés ezen időszakában lett a „Carciofo Spinoso di Sardegna” igen népszerű. „Az olasz félsziget piacain az articsókát természetesen nem megkülönböztetés és név nélkül forgalmazták”, hanem „a szárd termék már az 1900-as évek első éveitől kezdve minőségi és származási igazolást jelentett, amit a fogyasztók nagyra értékelték és megköveteltek”, amint azt számos forrás alátámasztja. A termék történelmi múltja azt eredményezte, hogy az idő múltával a fogyasztók a „Carciofo Spinoso di Sardegna” terméket Szardínia képéhez társították, olyannyira, hogy a köznyelvben az éttermek étlapján, a cégek címkéjén és a kereskedelmi iratokon „Carciofo Spinoso di Sardegna” név szerepelt. Így szükségessé vált a szóban forgó elnevezés megszilárdult használatának szabályozása, felbonthatatlanná téve a termék jellemzői és a szárd terület közötti kapcsolatot, megvédve a fogyasztókat és a termelőket az esetleges helytelen és illetéktelen használatától.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Carciofo Spinoso di Sardegna” OEM elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2008. január 30-i, 25. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárását.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes honlapon:

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

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapjának kezdőlapjára (<http://www.politicheagricole.it>) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” (Minőségi termékek), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.