C/2025/2027

4.4.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2027)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló”

EU br.: PDO-ES-0202-AM01 – 10.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ poljoprivredni proizvodi

☐ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca [Regionalno ministarstvo poljoprivrede, voda, stočarstva i ribarstva]

—

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Objašnjenje zašto je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143:

U skladu s člankom 24. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143 riječ je o standardnoj izmjeni jer:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili upotrebe tog naziva;

(b) ne postoji rizik od poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem na koju se upućuje u jedinstvenom dokumentu;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Ta izmjena uključuje izmjenu jedinstvenog dokumenta.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Zaštićene mogu biti samo rane bijele sorte (cvjetne glavice). Dosad se najviše uzgajala sorta *Blanca de Tudela*, stoga se u specifikaciji proizvoda izričito upućivalo na nju i to je bila jedina sorta registrirana za ZOI „Alcachofa de Benicarló".

Razmnožavanje se provodi sadnjom korijenovih izdanaka i reznica. Predloženom izmjenom dopustio bi se alternativni sustav razmnožavanja sadnjom sadnica ranih bijelih sorti iz certificiranih rasadnika, pod uvjetom da su u skladu s važećim zahtjevima iz specifikacije proizvoda.

1. Pojednostavnjenje teksta

U prvom odlomku odjeljka B, „Opis proizvoda", uz riječ „zahtjevi" dodaje se „ostali" radi lakšeg razumijevanja.

U drugom odlomku odjeljka B, „Opis proizvoda", briše se sljedeće: „gdje rastu sorta *Blanca de Tudela* i njezine podsorte *Benicarló, del Prat* i *de Reus*."

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

2. Promjena uvjeta sadnje

U prvom odlomku točke (b), „Sadnja", u odjeljku E, „Način proizvodnje", dodaje se sljedeće: „ili biljkama iz ovlaštenih rasadnika kad je riječ o sortama koje se razmnožavaju sijanjem sjemena."

U posljednjem odlomku točke (b), „Sadnja", u odjeljku E, „Način proizvodnje", dodaje se sljedeće: „Sjetva sorti sjemena u rasadniku odvija se od travnja do lipnja. Biljke se presađuju na polje u razdoblju od svibnja do kolovoza. Uz to, sadnja sorti reznica koje se razmnožavaju reznicama...". Uklonjena su ograničenja u vezi s gustoćom sadnje.

U posljednjem odlomku točke (b), „Sadnja", u odjeljku E, „Način proizvodnje", briše se upućivanje na prosječnu gustoću sadnje po hektaru jer trenutačno nije primjenjivo.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. Promjena uvjeta reprodukcije

U točki (c), „Uvjeti uzgoja i/ili proizvodnje", u odjeljku F, „Povezanost", tekst „iz reznica koje su odabrali sami uzgajivači" zamjenjuje se tekstom „u svakom opisanom koraku" kako bi se u izmjenu mogao uključiti nov način uzgoja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. Ažuriranje inspekcijske strukture

Ažurirani podaci o inspekcijskoj strukturi.

Naziv: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Alcachofa de Benicarló" [Regulatorno vijeće za zaštićenu oznaku izvornosti „Alcachofa de Benicarló"]

Adresa: César Cataldo, 2 – 1º, 12580 BENICARLÓ (Castellón)

Tel. +34 964461674

Faks +34 964461674

E-adresa: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Internet: www.alcachofabenicarlo.com

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. Ažuriranje zakonodavstva

U poglavlju XVII. Zakona 10/2006 od 26. prosinca 2006. o fiskalnim mjerama, administrativnom i financijskom

upravljanju i organizaciji Vlade, koji je donijela Vlada Valencije, pod naslovom „Zaštita sustava poljoprivredno-prehrambene kvalitete" uređuju se upravljanje, kontrola i certifikacija zaštićenih oznaka izvornosti, zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i ekološkog uzgoja.

Uredba vijeća Consell 222/2007 od 9. studenoga 2007. o utvrđivanju pravila za regulatorna vijeća ili upravljačka tijela oznaka kvalitete u autonomnoj zajednici Valenciji.

Uredba vijeća Consell 46/2010 od 12. ožujka 2010. o izmjeni članka 4. stavka 4., članka 6. stavka 3., članka 7. stavaka 1., 3. i 5., članka 8. stavka 1. i članka 11. stavaka 2., 3., 4. i 5. Uredbe vijeća Consell 222/2007 od 9. studenoga 2007.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv (nazivi) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 07 – JESTIVO POVRĆE, POJEDINI KORIJENI I GOMOLJI

— 08 – JESTIVO VOĆE I ORAŠASTI PLODOVI; KORE AGRUMA ILI DINJA I LUBENICA

— 10 – ŽITARICE

— 11 – PROIZVODI MLINSKE INDUSTRIJE; SLAD; ŠKROB; INULIN; PŠENIČNI GLUTEN

— 20 – PROIZVODI OD POVRĆA, VOĆA, ORAŠASTIH PLODOVA ILI DRUGIH DIJELOVA BILJAKA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Cvjetne glavice artičoka (*Cynara scolymus* L) „ekstra klase" i „I. klase" namijenjene konzumaciji u svježem obliku.

Zaštićene su rane bijele sorte. Naziva ih se ranima jer cvatnja može započeti ujesen te se nastaviti u zimu i proljeće.

Kad je riječ o svojstvima proizvoda, cvjetne glavice imaju lijepu vanjštinu, ali su i čvrste i kompaktne te su otpornije na oksidaciju nakon rezanja stabljika.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Proizvod koji je predmet ovog zahtjeva mora se uzgajati na razgraničenom zemljopisnom području.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Priprema polja: parcele se odabiru i pripremaju tako da se artičoke na njima mogu uzgajati dvije ili tri godine. Jedanput ili dvaput godišnje obavlja se duboko oranje kako bi se osigurala dobra prozračenost i propusnost tla. Nakon toga primjenjuje se alat za obrađivanje tla kako bi se razmrvila površina tla, a brazde pripremile za kasniju sadnju. Najmanje 20 dana prije sadnje dodaje se organski poboljšivač tla.

Sadnja: primjenjuje se sustav razmnožavanja reznicama od matičnih biljaka koje odaberu sami uzgajivači ili biljkama

iz ovlaštenih rasadnika kad je riječ o sortama koje se razmnožavaju sijanjem sjemena. Za pripremu reznica nakon završetka berbe i zaustavljanja navodnjavanja, odnosno nakon što biljke očvrsnu, čupaju se odabrane matične biljke. Uzgajivači dobivaju između četiri i šest reznica iz podanka matične biljke. Sjetva sorti sjemena u rasadniku odvija se od travnja do lipnja. Biljke se presađuju na polje u razdoblju od svibnja do kolovoza. Sadnja reznica sorti koje se razmnožavaju reznicama izvršava se ručno tijekom srpnja i kolovoza.

Gnojidba: bazalno gnojivo primjenjuje se tijekom pripreme polja. Tijekom cijele sezone nanosi se gornji sloj, ovisno o potrebama biljaka.

Berba: berba se odvija postupno otprilike od listopada do travnja. Provodi se ručno, s pomoću noža. Artičoke se odabiru i režu tako da se na njima zadrži stabljika kraća od 10 cm, a zatim se stavljaju u košare. Nakon što se košare napune, oprezno ih se prazni u plastične kutije i upućuje u centre za preradu što je prije moguće.

Pakiranje: u postrojenjima za pakiranje proizvodi se odabiru, klasificiraju, a zatim pakiraju u skladu s dodijeljenim kategorijama.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Vlasnici centara za preradu dobit će trake za pakiranje na kojima se moraju jasno istaknuti naziv zaštićene oznake izvornosti „Alcachofa de Benicarló” i njihov vlastiti logotip, kao i etiketa s brojem koja se, mora pričvrstiti prije otpreme u skladu s pravilima koja je utvrdilo Regulatorno vijeće, bez obzira na vrstu pakiranja u kojem se artičoke stavljaju u promet.

Na etiketi se mora istaknuti logotip ZOI-ja koji je prikazan u nastavku:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje obuhvaća općine Benicarló, Cálig, Peñíscola i Vinaròs – sve su u blizini obale i u regiji Baix Maestrat, koja pripada pokrajini Castellón (u autonomnoj zajednici Valenciji). Cijelo područje proizvodnje trenutačno se proteže na 25 129 hektara, od čega se 16 000 ha koristi za uzgoj poljoprivrednih kultura, uključujući 3 800 ha za uzgoj povrća od kojih se više od 18 % koristi za uzgoj artičoka. Područje proizvodnje isto je kao i područje prerade.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povijesna

Artičoka je proizvod s dugom tradicijom, posebno u gradu Benicarló. Savršeno je prilagođena tom području, a njezinu važnost za lokalnu zajednicu dokazuje činjenica da je prikazana na grbu općine Benicarló. Taj je prikaz biljke i ploda artičoke vrlo star, smatra se da potječe iz 13. stoljeća. Botaničar Cabanilles nazvao ju je *Scolymus hispanicus* i naveo da je u njegovo vrijeme (kasno 18. stoljeće) uspijevala na navodnjavanim zemljištima u cijeloj Valenciji.

Današnji način proizvodnje i stavljanja artičoke na tržište započeo je prije pola stoljeća, odnosno krajem 40-ih godina prošlog stoljeća, kad su iskusni uzgajivači zaključili da ih mogu uzgajati u velikim količinama jer se proširila trgovina i postala su dostupna nova tržišta zahvaljujući mogućnostima prijevoza.

Prirodni okoliš

Artičoka koja se uzgaja u općinama na koje se odnosi oznaka izvornosti raste u optimalnim uvjetima. Pogoduju joj klimatski uvjeti tog područja i svojstva tla obalnih ravnica na sjeveru Autonomne zajednice Valencije.

Reljef

Riječ je o obalnom području s blagim padinama prosječnog nagiba od 2 % koje je zaštićeno planinskim lancem.

Tlo

Stjenovitu podlogu čini vapnenac i ima blago lužnatu pH-vrijednost i ilovastu teksturu.

Klima

Suha subhumidna, morska mediteranska, s blagim, ali ne toplim zimama i malim rizikom od mraza. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 400 mm i padaline su neravnomjerno raspoređene, pa je potrebno dopremiti vodu za navodnjavanje.

U tim uvjetima i uz pažljiv uzgoj bijele sorte uspijevaju razviti cvjetne glavice jedinstvenih značajki. Uz to što imaju gust i kompaktan izgled, artičoke s predmetnog područja otpornije su na oksidaciju nakon rezanja, što proizvođači iznimno cijene.

Uzgajaju se ručno i pažljivo od trenutka kad uzgajivači odaberu reznice do berbe, kad se svakog dana odabiru artičoke koje su optimalne za berbu. Uzgajivači te i sve druge faze provode s velikom pažnjom, što je rezultat profesionalnosti i tradicije nekoliko generacija.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://breu.gva.es/b/v2CsPP2KhJ