C/2025/2027

4.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2027)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló“

EÚ č.: PDO-ES-0202-AM01 – 10.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Consejería de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca [Regionálne ministerstvo poľnohospodárstva, vodného hospodárstva, chovu hospodárskych zvierat a rybolovu]

–

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

V súlade s článkom 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143 ide o štandardnú zmenu, keďže:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo zmenu v používaní tohto názvu;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Táto zmena vedie k zmene jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Chráneným výrobkom sú len skoré odrody, ktoré sú biele (kvetné úbory). Doteraz sa najčastejšie pestovala odroda „Blanca de Tudela“, čo bolo dôvodom, prečo sa na ňu v špecifikácii výrobku osobitne odkazovalo, keďže to bola jediná odroda, ktorá bola zapísaná v rámci CHOP „Alcachofa de Benicarló“.

Množenie sa uskutočňuje výsadbou koreňových krčkov a výhonkov. Navrhovaná zmena zahŕňa povolenie alternatívneho systému šľachtenia prostredníctvom výsadby semenáčov z certifikovaných škôlok skorých odrôd bielej farby za predpokladu, že spĺňajú aktuálne požiadavky špecifikácie výrobku.

1. Zjednodušenie znenia

V prvom odseku oddielu B „Opis výrobku“ bolo na lepšie pochopenie k slovu „požiadavky“ pridané slovo „ďalšie“.

V druhom odseku oddielu B „Opis výrobku“ sa vypúšťa tento text: „kde sa vyskytuje odroda ‚Blanca de Tudela‘ a jej varianty ‚Benicarlò‘, ‚del Prat‘ a ‚de Reus‘“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. Zmena podmienok výsadby

Do prvého odseku oddielu E „Spôsob výroby“, písmena b) „Výsadba“ sa dopĺňa tento text: „alebo rastlinami z povolených škôlok v prípade odrôd, ktoré sa množia semenami“.

Do posledného odseku oddielu E „Spôsob výroby“, písmena b) „Výsadba“ sa dopĺňa tento text: „Výsev odrôd semien v škôlke sa uskutočňuje od apríla do júna. Rastliny sa presádzajú na pole od mája do augusta. Rovnako aj výsadba odrôd, ktoré sa rozmnožujú odrezkami...“. Zrušili sa obmedzenia hustoty výsadby.

V poslednom odseku oddielu E „Spôsob výroby“, písmene b) „Výsadba“, sa vypustil odkaz na priemernú hustotu na hektár, pretože v súčasnosti sa neuplatňuje.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. Zmena podmienok rozmnožovania

V oddiele F „Súvislosť“, písmene c) „Podmienky pestovania a/alebo výroby“ sa formulácia „z výberu odrezkov samotnými poľnohospodármi“ nahradila formuláciou „v každom opísanom kroku“, aby sa prispôsobila zmene, ktorá zahŕňa nový spôsob pestovania.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. Aktualizácia kontrolnej štruktúry

Aktuálne údaje z kontrolnej štruktúry.

Názov: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Alcachofa de Benicarló“ [Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu „Alcachofa de Benicarló“]

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

Tel. +34 964461674

Fax +34 964461674

E-mail: alcachofablo@alcachofabenicarlo.com

Webová stránka: www.alcachofabenicarlo.com

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. Aktualizácia právnych predpisov

V zákone Generalitat Valenciana č. 10/2006 z 26. decembra 2006 o daňových opatreniach, administratívnom

a finančnom riadení a o organizácii Generalitat sa v jeho kapitole XVII s názvom „Ochrana systémov kvality poľnohospodárskych a potravinárskych výrobkov“ upravuje riadenie, kontrola a certifikácia chránených označení pôvodu, zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a ekologického poľnohospodárstva.

Dekrét rady č. 222/2007 z 9. novembra 2007, ktorým sa stanovujú pravidlá týkajúce sa regulačných rád alebo riadiacich orgánov pre označenia kvality autonómneho spoločenstva Valencia.

Dekrét rady č. 46/2010 z 12. marca 2010, ktorým sa mení a dopĺňa článok 4 ods. 4; článok 6 ods. 3; článok 7 ods. 1, 3 a 5, článok 8 ods. 1 a článok 11 ods. 2, 3, 4 a 5 dekrétu rady č. 222/2007 z 9. novembra 2007.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Alcachofa de Benicarló / Carxofa de Benicarló“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 07 – ZELENINA, JEDLÉ RASTLINY, KORENE A HĽUZY

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

— 10 – OBILNINY

— 11 – MLYNÁRSKE VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULÍN; PŠENIČNÝ LEPOK

— 20 – PRÍPRAVKY ZO ZELENINY, OVOCIA, ORECHOV ALEBO OSTATNÝCH ČASTÍ RASTLÍN

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Kvetné úbory artičok (*Cynarus Scolymus* L) určené na konzumáciu v čerstvom stave, patriace do tried „Extra“ a „I“.

Chránené sú skoré odrody, ktoré sú biele. Označujú sa ako „skoré“, pretože môžu začať kvitnúť na jeseň a pokračovať v zime a na jar.

Pokiaľ ide o vlastnosti výrobku, kvetné úbory sú okrem krásneho zovňajšku husté a kompaktné a majú takisto vyššiu odolnosť voči zhnednutiu po odrezaní stoniek.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Produkt, o ktorom sa v tejto žiadosti hovorí, musí byť vypestovaný vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Zemné práce: Parcely sa vyberajú a pripravujú tak, aby sa na nich artičoky mohli pestovať dva až tri roky. Hlboká orba sa vykonáva raz alebo dvakrát, aby sa zabezpečilo dobré prevzdušnenie a dôkladná priepustnosť pôdy. Následne sa na prekyprenie povrchu pôdy a prípravu brázd na neskoršiu výsadbu použije kypriaci nástroj. Najmenej 20 dní pred výsadbou sa pridá organická pôdna pomocná látka.

Výsadba: Systém množenia, ktorý sa používa, je prostredníctvom odrezkov pochádzajúcich z materských rastlín

vybraných samotnými poľnohospodármi alebo rastlín z autorizovaných škôlok v prípade tých odrôd, ktoré sa rozmnožujú semenom. Na prípravu odrezkov po ukončení zberu a zastavení zavlažovania, t. j. po „zdrevnatení“ rastlín, sa vybrané materské rastliny vykorenia. Poľnohospodári získavajú štyri až šesť odrezkov z odnože materskej rastliny. Výsev semien odrôd sa uskutočňuje v škôlke od apríla do júna. Rastliny sa presádzajú na pole od mája do augusta. Výsadba odrezkov odrôd, ktoré sa rozmnožujú odrezkami, sa vykonáva ručne v mesiacoch júl a august.

Hnojenie: Základná aplikácia počas prípravy lokality. V závislosti od potrieb rastlín sa v priebehu sezóny aplikuje vrchné hnojenie.

Zber: Zber sa uskutočňuje postupne, približne od októbra do apríla. Robí sa ručne pomocou noža. Artičoky sa vyberú a rozrežú, pričom sa ponechá časť stonky kratšia ako 10 cm, a potom sa uložia do košov. Po naplnení sa koše opatrne vyprázdnia do plastových nádob a čo najskôr sa odošlú do spracovateľských centier.

Balenie: V baliarňach sa výrobok preberá, potom sa roztriedi a následne zabalí podľa kategórií.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Majiteľom spracovateľských centier sa poskytnú baliace pásky, na ktorých musí byť zreteľne uvedený názov chráneného označenia pôvodu „Alcachofa de Benicarló“ a ich vlastné logo, ako aj štítok, ktorý sa bez ohľadu na druh balenia, v ktorom sa artičoky expedujú na spotrebu, musí umiestniť pred expedíciou v súlade s pravidlami stanovenými regulačnou radou.

Logo CHOP, ktoré sa musí uviesť na štítku, je takéto:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie tvoria obce Benicarló, Cálig, Peñíscola a Vinaròs, ktoré sa všetky nachádzajú v blízkosti pobrežia a v regióne „Baix Maestrat“ patriacom do provincie Castellón (autonómne spoločenstvo Valencia). Celá oblasť produkcie v súčasnosti pokrýva 25 129 hektárov, z čoho je približne 16 000 hektárov obhospodarovaných, pričom 3 800 hektárov tvoria zeleninové plodiny, z ktorých sa viac ako 18 % využíva na pestovanie artičoky. Oblasť produkcie je rovnaká ako oblasť spracovania.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Historická súvislosť

Artičoka je výrobkom s dlhou tradíciou, a to najmä v meste Benicarló. Táto rastlina je dokonale prispôsobená tejto oblasti, pričom jej miestny význam sa odráža aj v erbe mesta Benicarló, na ktorom je okrem iného vyobrazená artičoka. Tento obraz artičoky ako celej rastliny je veľmi starý, pravdepodobne pochádza z 13. storočia. Botanik Cabanilles ich svojho času (koncom 18. storočia) nazval „*Scolymus hispanicus*“ a uviedol, že sa im darí na zavlažovaných pozemkoch v celej oblasti Valencie.

Súčasná produkcia a predaj artičok sa začali pred polstoročím, koncom 40. rokov 20. storočia, keď sa skúsení poľnohospodári cítili schopní pestovať artičoky vo veľkom, pretože došlo k rozšíreniu obchodu a vďaka doprave sa trhy stali dostupnými.

Prírodné podmienky

Artičoky pestované v obciach patriacich do vymedzenej zemepisnej oblasti sa pestujú v optimálnych podmienkach. Táto oblasť, ktorá sa nachádza na severe autonómneho spoločenstva Valencia, sa vyznačuje špecifickými klimatickými podmienkami a pôdami, ktoré majú vlastnosti typické pre pobrežné roviny.

Reliéf

Ide o pobrežnú oblasť s miernymi svahmi s priemerným sklonom 2 %, ktorá je chránená horským hrebeňom.

Pôda

Skalné podložie pozostáva z vápenca, ktorý sa vyznačuje mierne zásaditým pH. Pôdy sú hlinité.

Podnebie

Suché, subhumidné, prímorské podnebie v stredomorskej oblasti, s miernymi, ale nie teplými zimami a s malým rizikom mrazu. Priemerný ročný úhrn zrážok je 400 mm a je nepravidelný, čo si vyžaduje prísun vody na zavlažovanie.

V týchto podmienkach a pri starostlivom pestovaní sa bielym odrodám darí rozvíjať kvetné úbory s jedinečnými vlastnosťami. Artičoky pochádzajúce z vymedzenej oblasti sa vyznačujú nielen dobrým vonkajším vzhľadom – kompaktnosťou a hustotou, ale po rozkrojení sú takisto odolnejšie proti stmavnutiu, čo je z obchodného hľadiska veľmi oceňovaná vlastnosť.

Pestovanie je ručné a veľmi dôkladné, od výberu odrezkov samotným farmárom po zber, pri ktorom sa každý deň vyberajú iba optimálne vyvinuté kvety artičok. Tieto a všetky ostatné fázy vykonávajú poľnohospodári s veľkou starostlivosťou, ktorá je výsledkom profesionality a tradície rozvíjanej po niekoľko generácií.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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