C/2024/2071

7.3.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/2071)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cavolfiore della Piana del Sele“

ЕС №: PGI-IT-02905

Изпратено на 20.3.2023 г.

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

С наименованието Cavolfiore della Piana del Sele се обозначават глави карфиол, принадлежащи към изброените по-долу сортове/хибриди от вида *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, които се отглеждат в района, определен в точка 4 от настоящия единен документ.

Сортовете/хибридите, чийто цикъл на отглеждане е между 70 и 215 дни, са следните:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcala, Moonshine, Whiton, Adona, Moncayo, Bouchard, Lotsa, Socius, Ardent, Obiwan, Casper, Spacestar Gol, Acis, Wonder, Lavaredo, Borealis, Naruto, Akara, Tramont, Rafale, Omeris, Karen, Maimon, Subasio, Cantabria, Altair, Alfeen, Bernoulli, Amistad, Amistad Bio, Pamyros, Diwan, Guendis, Typical, Lecatis, Triomphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto, Nomad.

Продуктът се пуска на пазара пресен или готов за консумация след съвсем малка преработка (IV gamma), която се състои в подбор, сортиране, нарязване, измиване, изсушаване и опаковане в пакети, запечатани кутии или други, както е описано в точка 3.5 по-долу, като е възможно да се използва защитна въздушна среда.

За да отговарят на условията за получаване на закрила, главите карфиол трябва да притежават следните характеристики при пускането им за консумация:

а) по отношение на размера — най-малко 13 cm в диаметър;

б) форма и цвят, характерни за сорта, към който принадлежат;

в) отсъствие на петна по цялата повърхност на главата;

г) отсъствие на листа във вътрешността на главата;

д) вътрешна структура: цветчета с плътна структура;

е) непокътнати цветчета и листа, които покриват главата;

ж) отсъствие на необичайни миризми и загниване;

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=bg

з) сухото вещество на главите трябва да надвишава 6 % от теглото им в свежо състояние;

и) остатъкът, определен рефрактометрично, трябва да е ≥ 8,7 градуса по Брикс;

л) антиоксиданти: витамин C трябва да надвишава 50 mg/kg.

м) степен на твърдост при прибиране на реколтата: 3 psi (фунта сила на квадратен инч);

н) магнезий: не по-малко от 18 mg/100 g.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на Cavolfiore della Piana del Sele трябва да се извършват в рамките на географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Пресните глави се подбират и опаковат според различните им размери и изискванията на пазара, а именно:

— продукт с листа: с листа, покриващи главата;

— продукт с „корона“: с листа, изрязани на най-малко 3 cm над главата;

— продукт с „полукорона“: с листа, изрязани на поне 3 cm над главата, но по-малко на брой от продукта с „корона“;

— продукт без листа: с отстранени петте най-вътрешни листа и неядливата част на стъблото;

— обелен продукт: без листа и защитен с пластмасово фолио, включително микроперфорирано фолио.

Използваната опаковка трябва да отговаря на изискванията на законодателството на ЕС. Опаковката може да бъде изработена от различни материали, като дърво, картон, хартия, мрежа и пластмаса.

При пускането на пазара съдържанието на всяка опаковка и всяка отделна опаковка трябва да бъдат еднакви по размер и да включват глави карфиол от един и същи сорт. Пуснатите на пазара, готови за консумация продукти (IV gamma), трябва да бъдат опаковани в контейнери като тарелки, пакети или кутии. Защитната въздушна среда не е задължителна.

Контейнерите могат да бъдат изработени от пластмаса, картон или друг материал, който се счита за подходящ за такава употреба съгласно съответното законодателство.

Опаковката трябва да бъде такава, че да се запазят типичните характеристики и особености на продукта, без да се стига до разваляне.

Съдържанието на всяка опаковка трябва винаги да е ясно видимо. Всички опаковки трябва да бъдат запечатани, така че продуктът да не може да бъде изваден, без те да бъдат разкъсани. Продуктът не може да се продава в насипно състояние.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Логото на наименованието трябва да бъде залепено върху неядливите части на всяка глава карфиол във всяка опаковка.

За продукти, които се пускат на пазара готови за консумация (IV gamma), логото на наименованието трябва да бъде залепено върху всеки контейнер.

Опаковките и контейнерите на продуктите, които се пускат на пазара в прясно състояние или готови за консумация (IV gamma), трябва да бъдат обозначени с логото за ЗГУ на Европейския съюз, придружено от думите „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ [„ЗГУ Cavolfiore della Piana del Sele“], както и наименованието, фирмата и адреса на производителя и опаковчика.

На опаковките може също така да се представят информация, символи или пиктограми, които приканват потребителя да изхвърли контейнера по екологосъобразен начин, за да се насърчи събирането, повторната употреба и рециклирането.

Освен това може да бъдат посочени и други сертификати, получени от продукта (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue и др.). Разрешено е използването на имена, фирмени наименования и частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не въвеждат потребителя в заблуждение по отношение на естеството и характеристиките на продукта.

Добавянето на каквото и да е друго описание, което не е изрично предвидено в спецификацията на продукта, не е разрешено.

Логото на наименованието е показано по-долу в различните му варианти: черно и бяло (позитив), цветно и черно и бяло (негатив)







4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на Cavolfiore della Piana del Sele се намира в провинция Салерно и обхваща административната територия на следните общини: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella и Pontecagnano Faiano.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между Cavolfiore della Piana del Sele и географския район на производство се основава на качеството на продукта и на добрата репутация, която той е придобил с течение на времето.

Климатът на Piana del Sele си взаимодейства положително със специфичните характеристики на почвата при формирането на високо ценените качествени характеристики на Cavolfiore della Piana del Sele, тъй като позволява на растенията да използват максимално своя генетичен потенциал, като същевременно се свежда до минимум рискът от воден и топлинен стрес.

Районът се отличава с много специфичен климат, който се дължи както на регулиращото температурата въздействие на Тиренско море на западния бряг, така и на планинската верига Албурни на североизток, която го предпазва от студените ветрове от Балканите, и също така позволява събирането на идващите от запад дъждове в естествени подземни резервоари, което оказва благоприятно влияние върху културите.

Референтният район е оптимален за производството и отглеждането на карфиол, включително през летния период. Различната надморска височина осигурява оптимален температурен диапазон за отглеждане на този вид (4—20 °C) в хълмистите части на определения район, което дава възможност производството да започне дори през пролетните и летните месеци между май и септември. От друга страна, най-продуктивните равнинни райони обхващат есенния и зимния период (от октомври до април).

Земеделските земи имат дебел вулканично-алувиален пласт почва. Вулканичният елемент се е образувал в резултат на различните изригвания на Везувий, докато река Селе и други повърхностни водни потоци, които пресичат района, осигуряват алувиалния компонент. Това е довело до създаването на почви, които са много богати на макро- и микроелементи, по-специално калий, калций, магнезий и желязо, които участват в метаболитните процеси и придават на продукта уникална текстура, пригодност за различни видове готвене и наситен вкус.

Разпознаваемото и признато високо качество и отличителните характеристики на Cavolfiore della Piana del Sele се дължат преди всичко на специфичните характеристики на околната среда, които съществуват единствено в района на отглеждане на Cavolfiore della Piana del Sele. Тези характеристики представляват напълно уникално съчетание.

Връзката се доказва, като се сравни продуктът, получен в определения район, с продукти от различни райони на производство (в северната и южната част на Пиана дел Селе), което подчертава специфичните качествени характеристики на Cavolfiore della Piana del Sele.

За тази цел Катедрата по селско стопанство към Неаполския университет „Федерико II“ е провел тригодишен изследователски проект в три различни населени места: Eboli (SA), Acerra (NA) и Foggia (FG).

В трите споменати района разсадът от карфиол е засаден по едно и също време и е използвана една и съща техника на отглеждане, така че единственият експериментален фактор или единственият променлив компонент е мястото на отглеждане. Всеки януари през трите години на изследователския проект са вземани случайни проби от глави карфиол от стопанства, отглеждащи този градински вид в Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) и Tavoliere delle Puglie (Foggia).

При аналитичните изпитвания на Cavolfiore della Piana del Sele е установено съдържание на сухо вещество от 10,65 %, което е с 13,2 % по-високо от това на карфиол, добит в Acerra (9,41 %), и с 10,9 % по-високо, отколкото на този, добит във Foggia (9,60 %).

Остатъкът, определен рефрактометрично, се различава още по-значително: 9,22 градуса по Брикс в Eboli (Piana del Sele), което е с 22,9 % повече, отколкото в Acerra (7,50 градуса по Брикс), и с 40,1 % повече, отколкото във Foggia (6,58 градуса по Брикс).

Същото се отнася и за съдържанието на магнезий, което е 25,8 mg/100 g в Eboli, 20,8 mg/100 g в Acerra и 18,7 mg/100 g във Foggia.

В главите карфиол от Piana del Sele се синтезира два пъти повече (88,4 mg/kg) аскорбинова киселина (витамин C), която е много характерен антиоксидант за зеленчуците и плодовете, отколкото в тези от Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg), и над три пъти повече от тези от Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

В рамките на изследователския проект е сравнена степента на твърдост при прибиране на реколтата на Cavolfiore della Piana del Sele, която е средно 4,35 psi, спрямо средно 3,79 psi за карфиола от Acerra и 3,89 psi за карфиола от Foggia.

Високата степен на твърдост придава на продукта по-голяма устойчивост при готвене, а оттам и хрупкавост, докато по-високото съдържание на магнезий стимулира по-голяма фотосинтетична активност, което спомага както за това главата на карфиола да е по-сладка, както се вижда от високия остатък, определен рефрактометрично, и следователно по-вкусна, така и за по-привлекателния зелен цвят на припокриващите се листа.

Поради това може да се твърди, че репутацията на Cavolfiore della Piana del Sele се повишава благодарение на признаването на „специфични органолептични и/или хранителни свойства“, които се дължат на отличителни качествени характеристики.

Всичко това е довело до традиционно много благоприятно отношение към карфиола Cavolfiore della Piana del Sele, за което свидетелства непрекъснатото нарастване на производството през годините, съчетано с утвърдената и широко разпространена репутация на продукта на националния и на европейския пазар.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare_rev_20122023.pdf