C/2024/2071

7.3.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/2071)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cavolfiore della Piana del Sele“

EU č.: PGI-IT-02905

Zasláno 20. 3. 2023

1. **Název (názvy) CHZO**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Cavolfiore della Piana del Sele“ označuje hlávky květáku, který patří k níže uvedeným odrůdám/hybridům druhu *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* a pěstuje se v oblasti vymezené v bodě 4 tohoto jednotného dokumentu.

Odrůdy/hybridy, jejichž vegetační cyklus se pohybuje mezi 70 a 215 dny, jsou:

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.

Produkt se uvádí na trh čerstvý nebo připravený ke konzumaci pouze po velmi mírném zpracování (gama IV), které spočívá ve výběru, třídění, krájení, mytí, sušení a balení do balíčků, uzavřených vaniček nebo jiných obalů, jak je podrobněji popsáno v bodě 3.5 níže, případně s použitím modifikované atmosféry.

Aby byly hlávky květáku způsobilé k ochraně, musí mít při uvolnění ke spotřebě tyto vlastnosti:

a) z hlediska velikosti nejméně 13 cm v průměru;

b) tvar a barva typické pro odrůdu, ke které patří;

c) nepřítomnost skvrn na celém povrchu hlávky;

d) nepřítomnost listů uvnitř hlávky;

e) vnitřní struktura: růžičky s hustou strukturou;

f) neporušené růžičky a listy pokrývající hlávku;

g) bez abnormálních pachů a hniloby;

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

h) sušina hlávky musí být vyšší než 6 % jejich čerstvé hmotnosti;

i) refraktometrická sušina musí být ≥ 8,7 °Brix;

j) antioxidanty: vitamin C musí být vyšší než 50 mg/kg;

k) stupeň pevnosti při sklizni: 3 PSI (libry síly na čtverečný palec);

l) hořčík ne méně než 18 mg/100 g.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce květáku „Cavolfiore della Piana del Sele“ musí probíhat v zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Čerstvé hlávky se vybírají a balí podle různých velikostí a požadavků trhu, a to jako:

— produkt s listy: s listy zakrývajícími hlávku,

— ořezaný produkt: s listy seříznutými alespoň 3 cm nad hlávkou,

— částečně ořezaný produkt: s listy seříznutými alespoň 3 cm nad hlávkou, ale v menším počtu než u ořezaného produktu,

— produkt bez listů: s odstraněnými pěti nejvnitřnějšími listy a nejedlou částí stonku,

— odlistěný produkt: bez listů a chráněný plastovou fólií, včetně mikroperforované fólie.

Použité obaly musí být v souladu s právními předpisy EU. Obaly mohou být vyrobeny z různých materiálů, například ze dřeva, lepenky, papíru, sítě a plastu.

Při uvedení ke spotřebě musí být obsah každého balení a každého jednotlivého balení velikostně jednotný a musí obsahovat hlávky květáku stejné odrůdy. Produkty uváděné na trh v podobě určené ke konzumaci (gama IV) musí být baleny v nádobách, jako jsou tácky, sáčky nebo vaničky. Modifikované atmosféry jsou volitelné.

Nádoby mohou být vyrobeny z plastu, lepenky nebo jiného materiálu, který je podle příslušných právních předpisů vhodný pro takové použití.

Obal musí zachovat typické vlastnosti a rysy produkty, aniž by došlo k jeho znehodnocení.

Obsah každého balení musí být vždy zřetelně viditelný. Všechny obaly musí být zapečetěny tak, aby nebylo možné produkt vyjmout bez jejich roztržení. Produkt se nesmí prodávat volně ložen.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Logo označení musí být nalepeno na nejedlých částech každé hlávky květáku v každém balení.

U produktů uváděných na trh připravených ke konzumaci (gama IV) musí být na každé nádobě nalepeno logo označení.

Na obalech a nádobách produktů, které se uvádějí na trh v čerstvém stavu nebo připraveny ke konzumaci (gama IV), musí být uvedeno: evropské logo CHZO doplněné slovy „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ [„Cavolfiore della Piana del Sele PGI“] a název, obchodní název a adresa výrobce a balírny.

Na obalech mohou být také uvedeny informace, symboly nebo piktogramy, které spotřebitele nabádají k tomu, aby obal zlikvidoval „ekologicky šetrným“ způsobem, a tím podpořil jeho sběr, opětovné použití a recyklaci.

Kromě toho mohou být uvedeny další certifikáty, jež produkt získal (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue atd.). Používání názvů, názvů společností a soukromých značek je povoleno za předpokladu, že nemají pochvalný účel a nemohou uvést spotřebitele v omyl, pokud jde o povahu a vlastnosti produktu.

Jakýkoli jiný popis, který není výslovně uveden ve specifikaci produktu, není povolen.

Logo označení je uvedeno níže v různých verzích: černobílý (pozitiv), barevný a černobílý (negativ).







4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce květáku „Cavolfiore della Piana del Sele“ se nachází v provincii Salerno a zahrnuje správní území následujících obcí: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella a Pontecagnano Faiano.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Spojení mezi produktem „Cavolfiore della Piana del Sele“ a zeměpisnou oblastí produkce je založeno na jakosti produktu a jeho dobré pověsti, kterou si časem získal.

Podnebí oblasti Piana del Sele se pozitivně doplňuje se specifickými vlastnostmi půdy při utváření vysoce ceněných jakostních vlastností produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“, neboť umožňuje rostlinám maximálně využít jejich genetický potenciál a zároveň minimalizovat riziko vodního a tepelného stresu.

Oblast má velmi specifické podnebí, které je dáno jak termoregulačním působením Tyrhénského moře na západním pobřeží, tak pohořím Alburni na severovýchodě, které ji chrání před studenými větry přicházejícími z Balkánu a zároveň umožňuje zachycovat srážky přicházející ze západu v přírodních podzemních nádržích, z nichž může plodina čerpat vodu.

Referenční oblast je optimální oblastí produkce pro pěstování květáku, a to i v letním období. Různé nadmořské výšky zajišťují optimální teplotní rozmezí pro pěstování tohoto druhu (4–20 °C) v kopcovitých oblastech vymezené oblasti, díky čemuž lze zahájit produkci i v jarních a letních měsících od května do září. Naopak nejproduktivnější rovinaté oblasti pokrývají podzimní a zimní období (říjen až duben).

Zemědělská půda má silnou vulkanicko-aluviální svrchní vrstvu půdy. Vulkanický prvek vznikl v důsledku různých erupcí Vesuvu, zatímco řeka Sele a další povrchové vodní toky, které protékají oblastí, představují aluviální složku. Díky tomu vznikla půda velmi bohatá na makro- a mikroživiny, zejména draslík, vápník, hořčík a železo, které se podílejí na metabolických procesech, jež dodávají produktu jedinečnou strukturu, vhodnost pro různé druhy vaření a plnou chuť.

Rozpoznatelná a uznávaná vysoká jakost a charakteristické vlastnosti produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“ jsou ovlivněny především specifickými vlastnostmi prostředí, které se vyskytují výhradně v pěstitelské oblasti produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“. Tyto vlastnosti tvoří zcela jedinečnou kombinaci.

Souvislost je doložena srovnáním produktu získaného ve vymezené oblasti s produkty z různých oblastí produkce (na severu a jihu nížiny Piana del Sele), při kterém vynikají specifické jakostní vlastnosti květáku „Cavolfiore della Piana del Sele“.

Za tímto účelem provedla katedra zemědělství Neapolské univerzity Fridricha II tříletý výzkumný projekt ve třech různých lokalitách: Eboli (Salerno), Aceře (Neapol) a Foggii (Foggia).

Ve třech uvedených oblastech byly sazenice květáku vysazeny ve stejnou dobu a byla použita stejná technika pěstování, takže jediným experimentálním faktorem nebo jedinou proměnnou složkou bylo místo pěstování. V lednu každého roku během tří let trvání výzkumného projektu byly odebrány náhodné vzorky hlávek květáku ze zemědělských podniků pěstujících tento zahradnický druh v oblastech Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) a Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Podle analytických testů činil obsah sušiny produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“ 10,65 %, což je o 13,2 % více než u květáku sklizeného v Aceře (9,41 %) a o 10,9 % více než u květáku sklizeného ve Foggii (9,60 %).

Refraktometrická sušina se lišila ještě výrazněji: 9,22 °Brix v Eboli (Piana del Sele), což je o 22,9 % více než v Aceře (7,50 °Brix) a o 40,1 % více než ve Foggii (6,58 °Brix).

Totéž platí pro obsah hořčíku, který v Eboli činí 25,8 mg / 100 g, v Aceře 20,8 mg / 100 g a ve Foggii 18,7 mg / 100 g.

V hlávkách květáku z oblasti Piana del Sele se syntetizuje dvojnásobné množství kyseliny askorbové (vitamín C), vysoce reprezentativního antioxidantu zeleniny a ovoce (88,4 mg/kg), než v hlávkách květáku z oblasti Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) a více než trojnásobné množství než v hlávkách květáku z oblasti Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

V rámci výzkumného projektu byl porovnáván stupeň pevnosti při sklizni u produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“, který činil v průměru 4,35 PSI, s průměrnou hodnotou 3,79 PSI u květáku z Acery a 3,89 PSI u květáku z Foggie.

Vysoký stupeň pevnosti dodává produktu větší odolnost během varu, a tedy i křupavost, zatímco vyšší obsah hořčíku stimuluje větší fotosyntetickou aktivitu, což přispívá jednak k tomu, že je hlávka květáku sladší, jak ukazuje vysoká refraktometrická sušina, a tím i chutnější, a jednak k tomu, že překrývající se listy mají atraktivnější zelenou barvu.

Lze tedy tvrdit, že pověst produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“ je posílena uznáním „specifických organoleptických a/nebo nutričních vlastností“, které jsou dány odlišnými jakostními znaky.

To vše vedlo k tradičně velmi příznivému hodnocení hlávek květáku „Cavolfiore della Piana del Sele“, o čemž svědčí neustálý nárůst produkce v průběhu let a zavedená a rozšířená pověst produktu na národních a evropských trzích.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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