C/2024/2071

2024.3.7.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/2071)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cavolfiore della Piana del Sele”

EU-szám: PGI-IT-02905

Elküldve: 2023.3.20.

1. **Elnevezés (OFJ)**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Cavolfiore della Piana del Sele” elnevezés az ezen egységes dokumentum 4. pontjában meghatározott területen termesztett, a *Brassica oleracea* L. var. *Botrytis* faj alábbiakban felsorolt fajtáihoz/hibridjeihez tartozó karfiolfejeket jelöli.

A fajták/hibridek, amelyek növekedési ciklusa 70 naptól 215 napig terjed, a következők:

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.

A terméket frissen vagy csak nagyon csekély mértékű feldolgozást követően, fogyasztásra kész állapotban (IV gamma) hozzák forgalomba, amely feldolgozás válogatásra, osztályozásra, darabolásra, mosásra, szárításra és csomagokba, lefóliázott tálcákra vagy egyéb módon történő csomagolásra bontható, az alábbi 3.5. pontban tovább részletezett módon, lehetőség szerint védőgáz használatával.

Ahhoz, hogy a karfiolfejeket meg lehessen óvni, a forgalomba hozatalkor a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

a) a méretet tekintve legalább 13 cm átmérő;

b) a fajtájukra jellemző alak és szín;

c) a fej teljes felületének foltmentessége;

d) a fejen belül nincsenek levelek;

e) belső felépítés: tömött szerkezetű rózsák;

f) ép rózsák és a fejet borító levelek;

g) kellemetlen szagoktól és rothadástól mentes;

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

h) a fejek szárazanyag-tartalmának meg kell haladnia a friss fejek tömegének 6 %-át;

i) a refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom ≥ 8,7 Brix-fok;

j) antioxidánsok: a C-vitamin-tartalomnak meg kell haladnia az 50 mg/kg-ot;

k) a betakarításkori keménységi index: 3 psi (font per négyzethüvelyk);

l) a magnéziumtartalom legalább 18 mg/100 g.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

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

A „Cavolfiore della Piana del Sele” előállítása valamennyi szakaszának a földrajzi területen belül kell történnie.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A friss fejeket különböző méretük és a vonatkozó piaci követelmények szerint válogatják és csomagolják, nevezetesen az alábbiak szerint:

– leveles termék: a fejet borító levelekkel,

– rövidre vágott levelű termék: amelynek a leveleit a fej fölött legalább 3 cm-re levágták,

– rövidre vágott levelű, de kevesebb levelet tartalmazó termék: amelynek a leveleit a fej fölött legalább 3 cm-re levágták, de a levelek száma kevesebb, mint a fenti, rövidre vágott levelű termék esetében,

– levelek nélküli termék: amelynek az öt legbelső levelét és szárának nem ehető részét eltávolították,

– letisztított termék: levelek nélküli és műanyag fóliaréteggel, többek között mikroperforált fóliaréteggel védett.

A felhasznált csomagolásnak meg kell felelnie az uniós jognak. A csomagolás készülhet különféle anyagokból, például fából, kartonpapírból, papírból, hálóból és műanyagból.

Forgalomba hozatalkor minden egyes csomag és minden egyes egyedi csomagolás tartalmának egységes méretűnek kell lennie és azonos fajtához tartozó karfiolfejeket kell magában foglalnia. A fogyasztásra kész (IV gamma) állapotban forgalomba hozott termékeket tárlóedényekbe, például tálcákra, csomagokba vagy dobozokba kell csomagolni. A védőgázas csomagolás nem kötelező.

A tárlóedények készülhetnek műanyagból, kartonból vagy bármilyen egyéb, a vonatkozó jogszabály szerint az adott rendeltetésre alkalmas anyagból.

A csomagolásnak meg kell őriznie a termék sajátos tulajdonságait és jellemzőit anélkül, hogy annak romlását okozná.

Minden egyes csomagolás tartalmának tisztán láthatónak kell lennie. Minden csomagolást felnyitás elleni védelemmel ellátva kell lezárni. A termék nem értékesíthető ömlesztve.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az elnevezés logóját minden egyes csomagban valamennyi karfiolfej nem ehető részére kell rögzíteni.

A fogyasztásra kész (IV gamma) állapotban forgalomba hozott termékek esetében az elnevezés logóját az egyes tárolóedényekre kell rögzíteni.

A frissen vagy fogyasztásra kész állapotban (IV gamma) forgalomba hozott termékek csomagolásán és tárolóedényein fel kell tüntetni a következőket: az európai OFJ logója, amelyet a „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P” („Cavolfiore della Piana del Sele OFJ”) felirat kísér, valamint a termelő és a csomagoló neve, cégneve és címe.

A csomagoláson olyan információk, szimbólumok vagy piktogramok is feltüntethetők, amelyek arra ösztönzik a fogyasztót, hogy a gyűjtés, az újrahasználat és az újrafeldolgozás ösztönzése érdekében „ökobarát” módon ártalmatlanítsa a tárolóedényt.

Ezenkívül a termék által elnyert egyéb tanúsítványok (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue stb.) is feltüntethetők. A nevek, cégnevek és saját márkanevek használata engedélyezett, feltéve, hogy nem dicsérő célzatúak, és nem alkalmasak a fogyasztóknak a termék jellege és tulajdonságai tekintetében történő megtévesztésére.

A termékleírásban kifejezetten nem szereplő bármely más leírás feltüntetése nem megengedett.

A megjelölés logójának különféle változatai az alábbiakban látható: fekete-fehér (pozitív), színes, és fekete-fehér (negatív).







4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cavolfiore della Piana del Sele” előállítási területe Salerno megyében található, és a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella és Pontecagnano Faiano.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Cavolfiore della Piana del Sele” és az előállítás földrajzi területe közötti kapcsolat a termék minőségén és nagy hírnevén alapul, amelyre az idők során szert tett.

A Salernói-síkság éghajlata a sajátos talajtulajdonságokkal kedvező kölcsönhatásban alakítja a „Cavolfiore della Piana del Sele” nagyra értékelt minőségi tulajdonságait, mivel lehetővé teszi, hogy a növények a lehető legtöbbet hozzák ki genetikai potenciájukból, ugyanakkor minimálisra csökkenti a víz- és a hőstressz kockázatát.

A terület éghajlata szembetűnően sajátos, amelyet egyrészt a nyugati partvidékén található Tirrén-tenger, másrészt az északkeletre található – a területet nemcsak a Balkán-félsziget felől érkező hideg szelektől védő, hanem a nyugat felől érkező esőzéseknek a növénykultúrák szempontjából előnyös, természetes föld alatti vízgyűjtőkben történő összegyűjtését is lehetővé tevő – Alburni-hegység hőmérséklet-szabályozó szerepe befolyásol.

A referenciaterület optimális termőterület a karfioltermesztéshez, a nyári időszakban is. A változatos tengerszint feletti magasság optimális hőmérséklet-tartományt (4–20 °C) biztosít e faj termesztéséhez a meghatározott terület dombos vidékein, ami lehetővé teszi, hogy a termesztést akár a május és szeptember közötti tavaszi és nyári hónapokban megkezdjék. Ezzel szemben a legtermékenyebb sík területek fedik le az őszi és téli (októbertől áprilisig tartó) időszakot.

A mezőgazdasági terület talaja vastag vulkanikus-alluviális felső réteggel rendelkezik. A vulkanikus elemet a Vezúv különböző kitörései alakították ki, míg az alluviális összetevő a Sele folyóból és a területet behálózó többi felszíni vízfolyásból származik. Ez olyan makro- és mikrotápanyagokban – különösen káliumban, kalciumban, magnéziumban és vasban – igen gazdag talajok létrejöttét eredményezte, amely anyagok szerepet játszanak a termék egyedi állagát, különböző főzési módokra való alkalmasságát és teljes ízét biztosító anyagcsere-folyamatokban.

A „Cavolfiore della Piana del Sele” felismerhető és elismert kiváló minőségét és megkülönböztető jegyeit elsősorban a sajátos környezeti jellemzők befolyásolják, amelyek kizárólag a „Cavolfiore della Piana del Sele” termőterületen állnak fenn. Ezek a jellemzők teljesen egyedi kombinációt alkotnak.

A kapcsolatot a meghatározott területen előállított termék és (a Salernói-síkság északi és déli része) eltérő termelési területeinek termékeivel való összehasonlítása bizonyítja, ami rávilágít a „Cavolfiore della Piana del Sele” különleges minőségi jellemzőire.

E célból a Nápolyi II. Ferenc Egyetem Mezőgazdasági Tanszéke hároméves kutatási projektet hajtott végre három különböző helyszínen: Eboli (SA), Acerra (NA) és Foggia (FG).

A három említett területen a karfiolpalántákat egy időben palántázták el és ugyanazt a termesztési technikát alkalmazták, így az egyedüli kísérleti tényező, avagy az egyetlen változó komponens a termesztés helye volt. A kutatási projekt három éve alatt minden januárban véletlenszerűen mintát vettek karfiolfejekből az érintett kertészeti fajokat a Salernói-síkságon (Eboliban), az Agro acerrano síkságon (Accerában) és Tavoliere delle Puglie síkságon (Foggiában) termesztő gazdaságokban.

A „Cavolfiore della Piana del Sele” karfiolon végzett analitikai vizsgálatok 10,65 %-os szárazanyag-tartalmat mutattak ki, amely 13,2 %-kal magasabb, mint az Acerrában betakarított karfiolé (9,41 %) és 10,9 %-kal magasabb, mint a Foggia területén betakarított karfiolé (9,60 %).

A refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom még markánsabb eltérést mutatott: 9,22 Brix-fokot mértek az Eboliban (Salernói-síkság) termesztett karfiol esetében, amely érték 22,9 %-kal magasabb az Acerrában termesztett karfiolban mértnél (7,50 Brix-fok), és 40,1 %-kal magasabb, mint a Foggiában termelt karfiol esetében (6,58 Brix-fok).

Ugyanez vonatkozik a magnéziumtartalomra, amely az Eboliban termesztett növény esetében 25,8 mg/100 g, az Acerrában termesztett esetében 20,8 mg/100 g, a Foggiában termesztett karfiol esetében pedig 18,7 mg/100 g.

A Salernói-síkságon termesztett karfiolfejekben kétszer annyi (88,4 mg/kg) aszkorbinsav (C-vitamin) – azaz a zöldségekre és a gyümölcsökre igen jellemző antioxidáns – szintetizálódik, mint az Agro Accerrano síkságon (Acerra) előállítottakban (43,6 mg/kg), és háromszor annyi, mint a Tavoliere delle Puglie (Foggia) területéről származókban (27,1 mg/kg).

A kutatási projekt keretében összehasonlították a „Cavolfiore della Piana del Sele” betakarításkori keménységi indexét is, amely átlagosan 4,35 psi volt, míg az Acerrából származó karfiol esetében 3,79 psi, a foggiai karfiol esetében pedig 3,89 psi.

A magas fokú keménység növeli a termék főzéssel szembeni ellenállását és ezáltal ropogósságát, míg a magasabb magnézium-tartalom nagyobb fotoszintetikus aktivitást ösztönöz, ami hozzájárul a karfiol fejének édesebbé válásához – amint azt a refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom magas értéke is mutatja –, és ezáltal ízletesebbé válásához, valamint vonzóbb zöld színt kölcsönöz az egymást átfedő leveleknek.

Lehet tehát azzal érvelni, hogy a „Cavolfiore della Piana del Sele” hírnevét öregbíti a „különleges érzékszervi és/vagy tápértékbeli tulajdonságok” elismerése, amelyeket a sajátos minőségi jellemzők eredményeznek.

Mindez a „Cavolfiore della Piana del Sele” karfiolfejek hagyományosan igen kedvező megítéléséhez vezetett, amit a termelésnek az évek során bekövetkezett folyamatos növekedése, valamint a terméknek a nemzeti és európai piacokon fennálló, jól megalapozott és széles körű hírneve is bizonyít.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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