C/2024/2071

7.3.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/2071)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cavolfiore della Piana del Sele“

EÚ č.: PGI-IT-02905

Zaslané 20. 3. 2023

1. **Názov CHZO**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

Názvom „Cavolfiore della Piana del Sele“ sa označujú hlávky karfiolu, ktoré patria medzi odrody/hybridy druhu *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* uvedené ďalej a ktoré sa pestujú v oblasti vymedzenej v bode 4 tohto jednotného dokumentu.

Medzi odrody/hybridy s vegetačným cyklom v dĺžke 70 až 215 dní patria:

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.

Výrobok sa na trh uvádza čerstvý alebo pripravený na konzumáciu po len veľmi miernom spracovaní (IV gamma), ktoré zahŕňa výber, triedenie, rezanie, umývanie, sušenie a balenie do vrecúšok, uzavretých dóz či iných obalov, ako sa ďalej uvádza v bode 3.5, prípadne s ochrannou atmosférou.

Aby sa na hlávky karfiolu mohla vzťahovať ochrana, musia mať pri predaji tieto vlastnosti:

a) pokiaľ ide o veľkosť, priemer musí dosahovať aspoň 13 cm;

b) tvar a farba musia byť typické pre odrodu, do ktorej karfiol patrí;

c) na celom povrchu hlavičky sa nesmú nachádzať žiadne škvrny;

d) v hlavičke sa nesmú nachádzať listy;

e) vnútornú štruktúru musia tvoriť ružičky s hustou textúrou;

f) ružičky a listy, ktoré pokrývajú hlávku, musia byť neporušené;

g) nesmie byť prítomný žiadny nezvyčajný pach ani hniloba;

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

h) sušina hlavičiek musí predstavovať viac ako 6 % ich hmotnosti v čerstvom stave;

i) refraktometrické rezíduum musí mať hodnotu ≥8,7°Brix;

j) antioxidanty: obsah vitamínu C musí presahovať 50 mg/kg;

k) miera tuhosti pri zbere: 3 psi (libra sily na štvorcový palec);

l) obsah magnézia nesmie byť nižší ako 18 mg/100 g.

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

–

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

Všetky fázy výroby výrobku „Cavolfiore della Piana del Sele“ sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti.

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

Čerstvé hlavičky karfiolu sa vyberajú a balia podľa ich veľkosti a požiadaviek trhu, konkrétne:

— výrobok s listami: listy zakrývajú hlavičku,

— osekaný výrobok: s listami zrezanými aspoň 3 cm nad hlavičkou,

— poloosekaný výrobok: s listami zrezanými aspoň 3 cm nad hlavičkou, listov je však menej ako v prípade osekaného výrobku,

— výrobok bez listov: odstraňuje sa päť najvnútornejších listov, ako aj nejedlá časť stonky,

— očistený výrobok: bez listov, hlavička je zabalená do ochrannej plastovej fólie vrátane mikroperforovanej fólie.

Použitý obal musí byť v súlade s právom EÚ. Obal môže byť vyrobený z rôznych materiálov, napríklad z dreva, lepenky, papiera, sieťoviny či plastu.

Pri predaji musí mať obsah každého balenia, ako aj jednotlivé balenie ako také rovnakú veľkosť. V balení musia byť hlávky karfiolu tej istej odrody. Výrobky, ktoré sa na trh uvádzajú pripravené na konzumáciu (IV gamma), musia byť zabalené v nádobách, ako sú podložky, vrecúška alebo dózy. Balenie v ochrannej atmosfére nie je povinné.

Nádoby môžu byť vyrobené z plastu, lepenky alebo akéhokoľvek iného materiálu, ktorý sa v príslušných právnych predpisoch považuje za vhodný na takéto použitie.

V obale sa musia zachovať typické charakteristiky a vlastnosti výrobku bez toho, aby došlo k ich zhoršeniu.

Obsah každého balenia musí byť vždy jasne viditeľný. Všetky obaly musia byť uzavreté, aby sa z nich výrobok nedal vybrať bez porušenia obalu. Výrobok sa nesmie predávať voľne.

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

V každom balení musí byť na nejedlej časti každej hlavičky karfiolu nalepené logo označenia.

V prípade výrobkov, ktoré sa na trh uvádzajú pripravené na konzumáciu (IV gamma), musí byť logo označenia nalepené na každej nádobe.

Na obaloch a nádobách s výrobkami, ktoré sa na trh uvádzajú čerstvé alebo pripravené na konzumáciu (IV gamma), musí byť uvedené európske logo CHZO spolu s nápisom „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ („CHZO Cavolfiore della Piana del Sele“), ako aj meno, obchodné meno a adresa výrobcu a baliarne.

Na obale môžu byť uvedené aj informácie, symboly či piktogramy na motiváciu spotrebiteľa, aby nádobu zneškodnil ekologickým spôsobom, a to v snahe podporiť zber, opätovné používanie a recykláciu.

Okrem toho možno uviesť ďalšie certifikácie výrobku (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue atď.). Povoľuje sa používanie mien, obchodných mien a súkromných značiek, pokiaľ nemajú žiadny pochvalný význam, a tak nie je pravdepodobné, že by viedli k zavádzaniu spotrebiteľa, pokiaľ ide o povahu a vlastnosti výrobku.

Nepovoľuje sa žiaden iný opis, ktorý sa výslovne nestanovuje v špecifikácii výrobku.

Logo označenia je znázornené ďalej v texte v rôznych verziách: čierno-biele (pozitív), farebné a čierno-biele (negatív).







4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť pestovania karfiolu „Cavolfiore della Piana del Sele“ sa nachádza v provincii Salerno a tvorí ju administratívne územie týchto obcí: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella a Pontecagnano Faiano.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Základom súvislosti výrobku „Cavolfiore della Piana del Sele“ so zemepisnou oblasťou pestovania je kvalita výrobku a mimoriadne dobré meno, ktoré si časom získal.

Oceňované kvalitatívne vlastnosti výrobku „Cavolfiore della Piana del Sele“ sú výsledkom pozitívneho spolupôsobenia podnebia a osobitných vlastností pôdy v oblasti Piana del Sele. Vďaka ich pôsobeniu môžu rastliny dosiahnuť svoj maximálny genetický potenciál a zároveň sa minimalizuje riziko vodného a teplotného stresu.

Oblasť má mimoriadne osobitnú klímu, ktorá je dôsledkom vplyvu Tyrrhenského mora na tepelnú reguláciu na západnom pobreží, ako aj vplyvu horského pásma Alburni na severovýchode, ktoré oblasť chráni pred chladným vetrom vanúcim z Balkánu a zároveň umožňuje zachytávať zrážky prichádzajúce zo západu v prírodných podzemných zásobárňach, z ktorých môže plodina čerpať vodu.

Referenčná oblasť predstavuje ideálnu oblasť pestovania karfiolu, a to aj v letnom období. Rozdielne nadmorské výšky zabezpečujú optimálnu teplotnú škálu na pestovanie tohto druhu (4 – 20 °C) v kopcovitých oblastiach vymedzenej oblasti, vďaka čomu možno s pestovaním začať dokonca aj v jarných a letných mesiacoch od mája do septembra. Najproduktívnejšie rovinaté oblasti sú naopak úrodné v jesennom a zimnom období (od októbra do apríla).

Poľnohospodárska pôda má hrubú vrstvu vulkanicko-aluviálnej ornice. Tento vulkanický prvok je dôsledkom viacerých erupcií Vezuvu, zatiaľ čo rieka Sele a ďalšie vodné toky na povrchu, ktoré pretínajú danú oblasť, prinášajú aluviálnu zložku. Výsledkom sú pôdy, ktoré sú veľmi bohaté na makro- a mikroživiny, najmä draslík, vápnik, horčík a železo. Takéto živiny sú súčasťou metabolických procesov, vďaka ktorým výrobok získava svoju jedinečnú textúru, plnú chuť a je vhodný na rôzne typy tepelnej úpravy.

Rozpoznateľná a uznávaná vysoká kvalita a osobitné vlastnosti výrobku „Cavolfiore della Piana del Sele“ sa dosahujú predovšetkým vplyvom špecifických vlastností životného prostredia, ktoré sa vyskytujú výlučne v oblasti pestovania karfiolu „Cavolfiore della Piana del Sele“. Takéto vlastnosti spolu tvoria úplne jedinečnú kombináciu.

Uvedenú súvislosť možno dokázať porovnaním výrobku získaného vo vymedzenej oblasti s výrobkami z iných oblastí pestovania (na sever a na juh od Piana del Sele). Karfiol „Cavolfiore della Piana del Sele“ vykazuje úplne osobitné kvalitatívne vlastnosti.

Na tento účel katedra poľnohospodárstva Univerzity Federica II. v Neapole uskutočnila trojročný výskumný projekt v troch rôznych lokalitách: v mestách Eboli (SA), Acerra (NA) a Foggia (FG).

V uvedených troch oblastiach boli v rovnakom čase zasadené semenáčiky karfiolu a použila sa tá istá technika pestovania, takže jediný experimentálny faktor či jedinú premennú zložku predstavovalo miesto pestovania. Počas troch rokov trvania výskumného projektu boli každý január z poľnohospodárskych podnikov v oblastiach Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) a Tavoliere delle Puglie (Foggia), kde sa tento záhradný druh pestuje, odobraté náhodné vzorky hlavičiek karfiolu.

Výsledky analytických testov výrobku „Cavolfiore della Piana del Sele“ vykazujú obsah sušiny 10,65 %, čo je o 13,2 % viac ako v prípade karfiolov zo zberu v meste Acerra (9,41 %) a o 10,9 % viac ako v prípade karfiolov zo zberu v meste Foggia (9,60 %).

V prípade refraktometrického rezídua boli zaznamenané ešte výraznejšie rozdiely: 9,22 Brix v Eboli (Piana del Sele), čo je o 22,9 % viac než v meste Acerra (7,50 Brix) a o 40,1 % viac ako vo Foggii (6,58 Brix).

To isté platí aj pre obsah horčíka, ktorý v Eboli dosahuje 25,8 mg/100 g, v Acerre 20,8 mg/100 g a vo Foggii 18,7 mg/100 g.

V hlavičkách karfiolu z oblasti Piana del Sele sa syntetizuje dvakrát toľko (88,4 mg/kg) kyseliny askorbovej (vitamínu C), čo je antioxidant významne zastúpený v zelenine a ovocí, ako v hlavičkách karfiolu z Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) a viac než trikrát toľko ako v hlavičkách karfiolu z Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

Vo výskumnom projekte sa porovnávala aj miera tuhosti karfiolu „Cavolfiore della Piana del Sele“ pri zbere, ktorá v priemere dosahovala hodnotu 4,35 psi, oproti priemernej miere karfiolu z Acerry (3,79 psi) a karfiolu z Foggie (3,89 psi).

Vďaka vysokej miere tuhosti sa výrobok vyznačuje väčšou odolnosťou voči vareniu, preto je chrumkavý. Vyšší obsah horčíka zas podnecuje väčšiu fotosyntetickú aktivitu, vďaka ktorej je hlavička karfiolu sladšia, ako vyplýva z vysokej miery refraktometrického rezídua. Karfiol je tak chutnejší a listy, ktoré sa prekrývajú, získavajú príťažlivejšiu zelenú farbu.

Možno teda konštatovať, že uznanie „špecifických organoleptických a/alebo výživových vlastností“, ktoré sú výsledkom osobitných kvalitatívnych vlastností, ešte viac zvyšuje renomé výrobku „Cavolfiore della Piana del Sele“.

Vďaka všetkým uvedeným faktorom sú hlavičky karfiolu „Cavolfiore della Piana del Sele“ už tradične vnímané veľmi pozitívne, čo dokazuje aj neustály nárast produkcie v priebehu rokov spolu so skutočnosťou, že výrobok je na vnútroštátnom aj európskom trhu široko známy svojím dobrým menom, ktoré stojí na pevných základoch.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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