C/2024/2071

7.3.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/2071)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Cavolfiore della Piana del Sele“

EU št.: PGI-IT-02905

Poslano 20. marca 2023

1. **Ime ZGO**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ime „Cavolfiore della Piana del Sele“ označuje glave cvetače spodaj navedenih sort/hibridov vrste *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, ki se gojijo na območju, opredeljenem v točki 4 tega enotnega dokumenta.

Sorte/hibridi, katerih rastni cikel traja 70–215 dni, so:

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 in nomad.

Proizvod se daje na trg svež ali pripravljen za uživanje po le manjši predelavi (kategorija IV), ki vključuje izbiranje, sortiranje, rezanje, pranje, sušenje in pakiranje v zavojčke, zaprte posodice ali drugo, kot je podrobneje opisano v točki 3.5 spodaj, po možnosti v spremenjeni atmosferi.

Do zaščite so upravičene glave cvetače, ki imajo ob dajanju na trg naslednje značilnosti:

(a) premer najmanj 13 cm;

(b) oblika in barva značilni za sorto, v katero spadajo;

(c) brez madežev na celotni površini glave;

(d) brez listov v notranjosti glave;

(e) notranja struktura: čvrsti cvetovi;

(f) nepoškodovani cvetovi in listi, ki prekrivajo glavo;

(g) brez neobičajnih vonjev in gnilobe;

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

(h) delež suhe snovi glav mora presegati 6 % njihove sveže teže;

(i) ostanek, določen refraktometrično, mora znašati ≥ 8,7 °Bx;

(j) antioksidanti: vsebnost vitamina C mora presegati 50 mg/kg;

(k) stopnja čvrstosti ob spravilu: 3 psi (funtov na kvadratni palec);

(l) vsebnost magnezija ni nižja od 18 mg/100 g.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“ je treba izvajati na geografskem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sveže glave se izberejo in pakirajo glede na različne velikosti in tržne zahteve, in sicer:

— proizvod z listi: z listi, ki prekrivajo glavo,

— obrezan proizvod: z listi, odrezanimi vsaj 3 cm nad glavo,

— delno obrezan proizvod: z listi, odrezanimi vsaj 3 cm nad glavo, ki pa jih je manj kot pri obrezanem proizvodu,

— proizvod brez listov: s petimi najbolj notranjimi listi in odstranjenim neužitnim delom kocena,

— gol proizvod: brez listov in zaščiten s plastično folijo, vključno z mikroperforirano folijo.

Uporabljena embalaža mora biti v skladu s pravom EU. Embalaža je lahko izdelana iz različnih materialov, kot so les, karton, papir, mrežasta tkanina in plastika.

Ob dajanju na trg morata imeti vsebina vsake enote pakiranja in vsako posamezno pakiranje enotno velikost in morata vsebovati glave cvetače iste sorte. Proizvodi, dani na trg kot pripravljeni za uživanje (kategorija IV), morajo biti pakirani v vsebnike, kot so pladnji, zavojčki ali posodice. Pakiranje v spremenjeni atmosferi ni obvezno.

Vsebniki so lahko izdelani iz plastike, kartona ali katerega koli drugega materiala, ki je v skladu z zadevno zakonodajo primeren za tako uporabo.

Embalaža mora ohranjati značilne lastnosti in značilnosti proizvoda, ne da bi povzročila kakršno koli poslabšanje.

Vsebina vsake enote pakiranja mora biti vedno jasno vidna. Vsa embalaža mora biti zapečatena tako, da proizvoda ni mogoče odstraniti brez odpiranja. Prodaja nepakiranega proizvoda ni dovoljena.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Logotip označbe mora biti pritrjen na neužitne dele vsake glave cvetače v posameznem pakiranju.

Pri proizvodih, ki se dajejo na trg kot pripravljeni za uživanje (kategorija IV), mora biti logotip označbe pritrjen na vsakem vsebniku.

Na embalaži in vsebnikih proizvodov, ki se dajejo na trg kot sveži ali pripravljeni za uživanje (kategorija IV), morajo biti prikazani: evropski logotip ZGO skupaj z navedbo „Cavolfiore della Piana del Sele ZGO“ ter ime, firma in naslov pridelovalca in pakirnice.

Na embalaži so lahko tudi informacije, simboli ali piktogrami, ki potrošnika spodbujajo k okolju prijaznemu odstranjevanju vsebnika, da se spodbudijo zbiranje, ponovna uporaba in recikliranje.

Poleg tega se lahko navedejo še drugi certifikati, pridobljeni za proizvod (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue itn.). Uporaba imen, imen podjetij in zasebnih blagovnih znamk je dovoljena, če ne hvalijo proizvoda ter ne zavajajo potrošnika glede narave in značilnosti proizvoda.

Drugi opisi, ki niso izrecno določeni v specifikaciji proizvoda, niso dovoljeni.

Logotip označbe je v nadaljevanju prikazan v več različicah: črno-beli (pozitivni), barvni in črno-beli (negativni).







4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“ leži v pokrajini Salerno in obsega upravno ozemlje naslednjih občin: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella in Pontecagnano Faiano.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med proizvodom „Cavolfiore della Piana del Sele“ in geografskim območjem proizvodnje temelji na kakovosti proizvoda in velikem slovesu, ki ga je sčasoma pridobil.

Podnebje območja Piana del Sele se ugodno prepleta s posebnimi značilnostmi tal in tako prispeva k zelo cenjenim kakovostnim značilnostim cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“, saj rastlinam omogoča najboljši možen izkoristek genskega potenciala, hkrati pa zmanjšuje tveganje vodnega in toplotnega stresa.

Območje ima zelo posebno podnebje zaradi vpliva Tirenskega morja, ki uravnava temperaturo, na njegovi zahodni obali in gorovja Alburni na severovzhodu, ki ga ščiti pred mrzlimi vetrovi z Balkana in omogoča, da se padavine, ki prihajajo z zahoda, zbirajo v naravnih podzemnih zbiralnikih, kar koristi posevkom.

Referenčno območje je optimalno proizvodno območje za gojenje cvetače, tudi v poletnem obdobju. Različne nadmorske višine zagotavljajo optimalen temperaturni razpon za gojenje te vrste (4–20 °C) na hribovitih predelih opredeljenega območja, kar omogoča začetek proizvodnje celo v spomladanskih in poletnih mesecih med majem in septembrom. Nasprotno pa najproduktivnejša ravninska območja pokrivajo jesensko in zimsko obdobje (od oktobra do aprila).

Kmetijska zemljišča imajo debelo vulkansko-aluvialno vrhnjo plast tal. Vulkanski element je posledica različnih izbruhov Vezuva, aluvialno komponento pa zagotavljajo reka Sele in drugi površinski vodotoki, ki prečkajo to območje. Tako so nastala tla, ki so zelo bogata z makro- in mikrohranili, zlasti kalijem, kalcijem, magnezijem in železom, ki imajo vlogo v presnovnih procesih, s katerimi proizvod pridobi edinstveno teksturo, primernost za različne vrste kuhanja in poln okus.

Na prepoznavno in priznano visoko kakovost cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“ ter njene posebne značilnosti vplivajo predvsem posebne značilnosti okolja, ki obstajajo izključno na območju gojenja cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“. Te značilnosti tvorijo popolnoma edinstveno kombinacijo.

Povezavo dokazuje primerjava proizvoda, pridobljenega na opredeljenem območju, s proizvodi z različnih proizvodnih območij (severno in južno od Piane del Sele), ki poudarja posebne kakovostne značilnosti cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“.

V ta namen je oddelek za kmetijstvo Univerze Friderika II. v Neaplju izvedel triletni raziskovalni projekt na treh različnih lokacijah, in sicer v Eboli (SA), Acerri (NA) in Foggii (FG).

Na vseh treh navedenih območjih so bile sadike cvetače posajene hkrati in uporabila se je ista tehnika gojenja, tako da sta bila edini preskusni dejavnik ali edina spremenljivka kraj pridelave. V treh letih raziskovalnega projekta so vsako leto januarja odvzeli naključne vzorce glav cvetače s kmetij, ki gojijo to sorto vrtnin, v Piani del Sele (Eboli), Agru Acerranu (Acerra) in Tavoliereju delle Puglie (Foggia).

Analitski preskusi na cvetači „Cavolfiore della Piana del Sele“ so pokazali 10,65-odstotno vsebnost suhe snovi, kar je za 13,2 % višje od vsebnosti pri cvetači, pridelani v Acerri (9,41 %), in za 10,9 % višje kot pri cvetači iz Foggie (9,60 %).

Razlike v ostanku, določenem refraktrometrično, so bile še izrazitejše: 9,22 °Bx v Eboliju (Piana del Sele), kar je za 22,9 % več kot v Acerri (7,50 °Bx) in za 40,1 % več kot v Foggii (6,58 °Bx).

Enako velja za vsebnost magnezija, ki znaša 25,8 mg/100 g v Eboliju, 20,8 mg/100 g v Acerri in 18,7 mg/100 g v Foggii.

V glavah cvetače iz Piane del Sele se sintetizira dvakrat toliko (88,4 mg/kg) askorbinske kisline (vitamina C), zelo reprezentativnega antioksidanta v zelenjavi in sadju, kot v glavah cvetače iz Agra Acerrana (Acerra) (43,6 mg/kg) in več kot trikrat toliko kot v glavah iz Tavoliereja delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

V okviru raziskovalnega projekta so primerjali stopnjo čvrstosti cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“ ob spravilu, ki je v povprečju znašala 4,35 psi, s povprečno 3,79 psi pri cvetači iz Acerre in 3,89 psi pri cvetači iz Foggie.

Visoka stopnja čvrstosti daje proizvodu večjo obstojnost pri kuhanju in s tem hrustljavost, višja vsebnost magnezija pa spodbuja večjo fotosintezo, zato je glava cvetače slajša, kar se kaže v visoki ravni ostanka, dobljenega refraktometrično, in s tem okusnejša, listi, ki jo prekrivajo, pa imajo privlačnejšo zeleno barvo.

Zato je mogoče trditi, da sloves cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“ še povečujejo priznane „posebne organoleptične in/ali hranilne lastnosti“, ki izhajajo iz posebnih kakovostnih značilnosti.

Zaradi vsega tega so glave cvetače „Cavolfiore della Piana del Sele“ tradicionalno zelo cenjene, kar dokazuje stalno povečevanje proizvodnje iz leta v leto v povezavi z uveljavljenim in vsesplošnim slovesom proizvoda na domačem trgu in evropskih trgih.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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