

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 351/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.**

**„CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA”**

**Nr WE: IT-PDO-0105-01325 – 7.4.2015**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

„Consortio di Tutela del Carciofo Spinoso di Sardegna D.O.P.”  
Corso Europa 33 07039 Valledoria (SS)  
Włochy

Tel./Faks +039 079582248  
E-mail: carcspindisardegna@tiscali.it

Consortio di Tutela (konsorcjum ochrony) na rzecz ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna” jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [pakowanie]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

### Opis produktu

Wnosi się o zmianę następującej treści w art. 2 specyfikacji:

„barwa: zielona, z licznymi pasmami fioletowo-brunatnymi;”

w celu nadania jej brzmienia:

„barwa: zielona, czasami z licznymi pasmami fioletowo-brunatnymi;”.

Powyższa zmiana jest konieczna, ponieważ pasma, nawet jeżeli są obecne, mogą czasami być mniej oczywiste ze względu na fakt, iż odcień ich barwy nie kontrastuje wystarczająco z odcieniem podstaw przysadek. Czynniki te mogą prowadzić do trudności w ocenie i interpretowaniu cech produktu podczas kontroli na miejscu.

Wnosi się o skreślenie następującej części akapitu dotyczącego właściwości chemicznych ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna”:

„żelazo: nie więcej niż 0,80 mg na 100 g świeżego produktu.”.

Analiza zawartości żelaza (Fe) w próbce kwiatów z okresu 2012–2013 wykazała znaczną średnią różnicę ( $p < 0,001$ ) w porównaniu z próbką kwiatów z okresu 2013–2014, polegającą na tym, że w wyniku analizy próbki z okresu 2012–2013 uzyskano wartości wynoszące  $0,55 \pm 0,17$  mg/100 g, natomiast w przypadku próbki z okresu 2013–2014 otrzymano wartości wynoszące  $1,25 \pm 0,54$  mg/100 g.

Zmienność zawartości żelaza w tkankach rośliny w podanych latach może się wiązać z odmiennymi warunkami meteorologicznymi, w szczególności ze strukturą opadów, które mogą mieć wpływ na dostępność żelaza w glebie.

Stwierdza się zatem, że zawartość żelaza nie jest odpowiednim parametrem produkcji w odniesieniu do produktu oznaczonego ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna”, a co więcej, wysoka zmienność tego parametru może uniemożliwić certyfikację produktu, który poza tym jest produkowany w pełnej zgodności ze specyfikacją produktu. Konieczna jest zatem zmiana art. 2 specyfikacji polegająca na skreśleniu informacji o zawartości żelaza z określonych w specyfikacji właściwości chemicznych.

### Metoda produkcji

Wnosi się o zmianę następującej treści w art. 5 specyfikacji:

„Gęstość sadzenia musi wynosić 0,7–1,2 rośliny na m<sup>2</sup>.”

w celu nadania jej brzmienia:

„Gęstość sadzenia musi wynosić 0,6–1,2 rośliny na m<sup>2</sup>. Rośliny mogą być uprawiane jako rośliny jednoroczne lub wieloletnie.”.

Konieczność zwiększenia odległości sadzenia, które to zwiększenie przyczyni się do zmniejszenia liczby roślin na m<sup>2</sup>, wynika z potrzeb operacyjnych związanych z zarządzaniem uprawami, mechanizacją oraz koniecznością usprawnienia i zwiększenia trwałości ochrony roślin. Co więcej, zwiększenie przestrzeni między roślinami umożliwi łatwiejszą obsługę maszyn do zbioru oraz wpłynie na poprawę warunków pielęgnowania i miejscowego zwalczania inwazji szkodników. Mniejsza liczba roślin na m<sup>2</sup> umożliwi zarówno lepsze zarządzanie, jak i zwiększenie wydajności uprawy, w szczególności gdy stosowana jest metoda mikrorozmnażania do celów produkcji ulepszonych klonów, które zazwyczaj są odporniejsze.

Ponadto tego rodzaju ogólne zmniejszenie gęstości sadzenia pomoże ograniczyć prawdopodobieństwo wystąpienia ogniska mączniaka rzekomego, mączniaka prawdziwego lub pleśni dzięki poprawie aeracji wokół uprawy, ograniczając tym samym konieczność ochrony roślin dzięki zwiększeniu jej skuteczności.

### Związek

Wykreślenie parametru dotyczącego zawartości żelaza z kwantyfikacji analitycznej, o które zwrócono się we wniosku, nie ma wpływu na specyfikę „Carciofo Spinoso di Sardegna”. Do szczególnych cech, jakie odróżniają „Carciofo Spinoso di Sardegna” od wszystkich innych karczochów, zalicza się między innymi ich zrównoważony smak wynikający z zawartości węglowodanów i fenoli oraz niskiej zawartości sodu. Obecność tych składników zawsze pozwalała na spożywanie „Carciofo Spinoso di Sardegna” w stanie surowym, co stanowi cechę charakterystyczną tego produktu, która uzasadnia oznaczenie go chronioną nazwą pochodzenia oraz stanowi potwierdzenie jego związku z obszarem produkcji.

### Pakowanie

Akapit:

„»Carciofo Spinoso di Sardegna« jest wprowadzany do sprzedaży w następujących, zamkniętych opakowaniach, na których umieszczone jest logo:

— tacki zawierające od 2 do 12 kwiatów całych lub porcjowanych,

- koszyki z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych o pojemności od 500 g do 5 kg,
- skrzynki drewniane, kartonowe i plastikowe z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych zawierające od 4 do 60 kwiatów.”

powinien otrzymać następujące brzmienie:

„Produkt »Carciofo Spinoso di Sardegna« jest wprowadzany do obrotu w następujących zamkniętych lub otwartych opakowaniach, na których umieszczone jest logo:

opakowania zamknięte:

- tacki zawierające 1–12 kwiatów całych lub porcjowanych,
- koszyki z materiałów odpowiednich do zastosowań spożywczych o pojemności 500 g – 5 kg,
- opakowania drewniane, kartonowe i wykonane z tworzywa sztucznego zawierające 1–60 kwiatów, z szypułkami lub bez, o wielkości dostosowanej do liczby kwiatów w każdym rodzaju opakowania;

opakowania otwarte:

- opakowania zawierające całe kwiaty (1–6) identyfikowane za pomocą zabezpieczającej przed naruszeniem banderoli do żywności. Taka banderola powinna otaczać pojedynczy kwiat lub maksymalnie 6 kwiatów. Na banderoli należy umieścić logo nazwy oraz wszystkie informacje wymagane w specyfikacji produktu.”.

Wnioski w sprawie zmian dotyczące pakowania są konieczne w celu zaspokajania potrzeb rynku, który stale się zmienia, oraz zagwarantowania większego udziału w dużym rynku punktów sprzedaży detalicznej, czego jeszcze się nie udało osiągnąć w przypadku „Carciofo Spinoso di Sardegna”, częściowo ze względu na stosowany do tej pory sposób pakowania tych warzyw. Zmiana ta przewiduje wprowadzenie pojedynczych opakowań, zastąpienie terminu „skrzynki” bardziej ogólnym terminem „opakowania” w celu uwzględnienia innych rodzajów opakowań zamkniętych, takich jak na przykład paczki i torebki wykonane z tworzywa sztucznego (opakowania typu *flow-pack*), a ponadto wprowadzenie opakowań otwartych, aby umożliwić wprowadzenie „Carciofo Spinoso di Sardegna” do obrotu w postaci pojedynczych kwiatów albo w paczkach zawierających do 6 kwiatów.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### „CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA”

Nr WE: IT-PDO-0105-01325 – 7.4.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

#### 1. Nazwa

„Carciofo Spinoso di Sardegna”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

##### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Carciofo Spinoso di Sardegna” otrzymuje się z lokalnego ekotypu „Spinoso Sardo”, należącego do gatunku botanicznego *Cynara scolymus* i charakteryzuje się on następującymi właściwościami morfologicznymi: jest to średniej wielkości roślina wieloletnia, posiadająca kłącza, rosnąca pionowo do góry, której główny kwiatostan znajduje się na wysokości 45–70 cm, wytwarzająca liczne odrośla, dobrze nadaje się do produkcji pyłku, a jej kwiaty zbiera się stopniowo przez cały okres kwitnienia. Liście mają kolce, są koloru zielonego, średniej wielkości i cechują się znaczną heterofilią, która przejawia się w dużej liczbie liści z wewnętrznymi blaszkami i innych liści klapowanych lub częściej pierzastych. Kwiatostan jest stożkowy, wydłużony, średnio zwarty, o wysokości co najmniej 6 cm i średnicy 6–13 cm; zewnętrzne przysadki są barwy zielonej, czasami z licznymi pasmami fioletowo-brunatnymi, duże, wydłużone o szpiczastym wierzchołku zakończonym żółtym kolcem; wewnętrzne przysadki są barwy słomkowożółtej z fioletowymi żyłkami; szypułka ma długość 10–40 cm (zgodnie z odstępstwem dopuszczonym w rozporządzeniu (WE) nr 1466/2003) i grubość średnio 1–3,5 cm.

ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna” musi posiadać następujące cechy:

fizyczne: kształt: kwiatostan stożkowy, wydłużony, średnio zwarty; barwa: zielona, czasami z licznymi pasmami fioletowo-brunatnymi; kolce w przysadkach o barwie żółtej; struktura łądygi: część wewnętrzna jest delikatna i jadalna, mało włóknista; część jadalna: stanowi nie mniej niż 30 % masy świeżego kwiatostanu;

chemiczne: zawartość węglowodanów wynosi nie mniej niż 2,5 g na 100 g świeżego produktu; zawartość polifenoli wynosi nie mniej niż 50 mg na 100 g świeżego produktu; sól: nie więcej niż 0,125 g na 100 g świeżego produktu;

organoleptyczne: zapach: intensywny ostowy i kwiatowy; konsystencja: przysadki są mięsiste i jednocześnie delikatne i kruche u podstawy; smak: pełny o zrównoważonym połączeniu smaku gorzkiego i słodkiego dzięki obecności pochodnych polifenoli i cynaryny; cierpkość: zawartość taniny, naturalnego składnika karczochów, jest mało odczuwalna, ponieważ jest zrównoważona przeważającym słodkim smakiem wynikającym z dużej zawartości węglowodanów. Tradycyjny sposób spożywania łądyg i kwiatostanów „Carciofo Spinoso di Sardegna” w stanie świeżym umożliwia lepsze wykorzystanie zawartych w nim składników odżywczych. Status ChNP mogą uzyskać tylko produkty „Carciofo Spinoso di Sardegna” należące do kategorii handlowych „ekstra” lub „I”.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Carciofo Spinoso di Sardegna” są przeprowadzane na obszarze określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W celu umożliwienia tradycyjnego sposobu spożywania „Carciofo Spinoso di Sardegna” w stanie świeżym, zważywszy na fakt, że produkt ten łatwo się psuje, tj. traci cechy świeżości, takie jak połysk i jędrność kwiatostanu, łądygi i liści, należy do niezbędnego minimum ograniczyć wszelkie operacje i poddać produkt kondycjonowaniu natychmiast po zbiorze. Ten wymóg przynosi niewątpliwą korzyść dla zachowania świeżości produktu dzięki ograniczeniu procesów utleniania i odparowywania, którym ulegałby produkt i które zmieniłyby jego właściwości fizyczne, organoleptyczne i chemiczne.

„Carciofo Spinoso di Sardegna” jest wprowadzany do sprzedaży w następujących zamkniętych lub otwartych opakowaniach, na których umieszczone jest logo:

opakowania zamknięte:

— tacki zawierające 1–12 kwiatów całych lub porcjowanych,

— koszyki z materiałów odpowiednich do zastosowań spożywczych o pojemności 500 g – 5 kg,

— opakowania drewniane, kartonowe i wykonane z tworzywa sztucznego zawierające 1–60 kwiatów, z szypułkami lub bez, o wielkości dostosowanej do liczby kwiatów w każdym rodzaju opakowania;

opakowania otwarte:

— opakowania zawierające całe kwiaty (1–6) identyfikowane za pomocą zabezpieczającej przed naruszeniem banderoli do żywności. Taka banderola powinna otaczać pojedynczy kwiat lub maksymalnie 6 kwiatów. Na banderoli należy umieścić logo nazwy oraz wszystkie informacje wymagane w specyfikacji produktu.

Materiały uznawane za odpowiednie do pakowania produktu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie wspólnotowymi przepisami prawa mogą pozostać w użyciu. Każde opakowanie musi zawierać „Carciofo Spinoso di Sardegna” należące do tej samej kategorii handlowej. Ponadto widoczna część zawartości każdego opakowania musi odzwierciedlać stan całej zawartości.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach muszą znajdować się następujące informacje: oznaczenie ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna” i logo wspólnotowe; wskazanie kategorii „ekstra” lub „I”; wielkość; liczba kwiatów; wszelkie inne informacje przewidziane w obowiązujących przepisach prawa; oraz logo.

Logo nazwy to wystylizowany rysunek karczocha kolczastego („carciofo spinoso”) spersonifikowanego przez umieszczenie w jego środku rysunek uśmiechu, dzięki czemu główka warzywa przypomina ludzką twarz, a liście – otwarte ramiona, rozpostarte w przyjacielskim i serdecznym geście. Przekaz, jaki z tego rysunku wynika, to informacja o produkcie o łagodnym smaku mimo kolczastego wyglądu.



ChNP musi być przedstawiona na etykiecie jasną, nieusuwalną czcionką w kolorze wyraźnie kontrastującym z kolorem samej etykiety oraz w taki sposób, by wyraźnie odznaczała się od wszystkich innych informacji umieszczonych na etykiecie, których rozmiar musi być o połowę mniejszy niż czcionka użyta do wykonania napisu ChNP. Zabrania się dodawania do chronionej nazwy pochodzenia jakiegokolwiek określenia, którego wyraźnie nie przewidziano; dopuszcza się natomiast używanie nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Carciofo Spinoso di Sardegna” musi być uprawiany i pakowany na obszarach produkcji, które leżą na terenie następujących gmin:

Prowincja Cagliari: Assemini, Assemini Isola Amministrativa (I.A.), Barrali, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Donori, Elmas, Escolca (I.A.), Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Muravera, Nuraminis, Serdiana, Pimentel, Pula, Quartu Sant’ Elena, Quartucciu, Samatzai, San Sperate, San Vito, Selargius, Selegas, Sestu, Sinnai (I.A.), Ussana, Uta, Villanovafranca, Villaputzu, Villasimius, Villasor i Villaspeciosa.

Prowincja Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant’Anna Arresi, Tratalias i Villaperuccio.

Prowincja Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro i Villamar.

Prowincja Oristano: Arborea, Baratili San Pietro, Bauladu, Bosa, Cabras, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Marrubiu, Milis, Mogoro, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò Arcidano, Santa Giusta, San Vero, Siamaggiore, Seneghe, Sennariolo, Simaxis, Solarussa, Terralba, Tramatzu, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani i Zerfaliu.

Prowincja Nuoro: Dorgali, Galtelli, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola i Torpè.

Prowincja Ogliastra: Arzana (I.A.), Barisardo, Baunei, Cardedu, Girasole, Lanusei (I.A.), Loceri (I.A.), Lotzorai, Tertenia i Tortolì.

Prowincja Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monte Leone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sèdini, Sennori, Sorso i Tissi.

Prowincja Olbia-Tempio: Badesi, Budoni i San Teodoro.

Powyższy obszar produkcji pokrywa się z obszarem, na którym jest tradycyjnie uprawiany „Carciofo Spinoso di Sardegna”. Obszary te mają wszystkie cechy glebowo-klimatyczne odpowiednie dla upraw, a jednocześnie to na tym obszarze powstało całe dziedzictwo doświadczeń, tradycji i umiejętności techniczno-uprawnych, które gwarantują nadanie produktowi charakterystycznych cech.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Wszystkie gleby położone na obszarze produkcji określonym w pkt 4, na których uprawia się „Carciofo Spinoso di Sardegna”, są pochodzenia aluwialnego; są świeże, bogate w fosfor, żelazo, magnez, wapń, potas i materię organiczną oraz na ogół mają odczyn obojętny lub lekko subalkaliczny.

Średnia temperatura zimą wynosi 11,3 °C, a latem 24 °C. Przymrozki występują bardzo rzadko, opady śniegu stanowią wyjątek. Roczny rozkład opadów deszczu jest bardzo nieregularny: najwyższy ich poziom występuje zimą, a latem nie występują niemal w ogóle.

Do szczególnych cech „Carciofo Spinoso di Sardegna” zalicza się jego nieznaczna cierpkość, przyjemny smak wynikający ze zrównoważonego połączenia smaku gorzkiego i słodkiego oraz delikatność miąższu umożliwiająca spożywanie produktu w stanie świeżym. Inne cechy to wysoka zawartość polifenoli i innych składników odżywczych oraz szczególnie niska zawartość sodu i żelaza.

Ostatnia, ale nie mniej ważna cecha to specyficzny kształt kwiatu, który dzięki ściśle przylegającym do siebie przyśladkom chroni roślinę przed przenikaniem z zewnątrz szkodliwych substancji, a przez to zapewnia jej dobry smak.

Cechy, które uzasadniają wniosek o uznanie „Carciofo Spinoso di Sardegna” za ChNP i które odróżniają go od innych produktów z tej samej kategorii handlowej, to: nieznaczna cierpkość, przyjemny smak wynikający ze zrównoważonego połączenia smaku gorzkiego i słodkiego, delikatność miąższu umożliwiająca spożywanie rośliny w stanie świeżym, wysoka zawartość składników odżywczych mających znaczenie dla oczyszczania organizmu (pobudzanie diurezy, oczyszczanie wątroby z toksyn oraz obniżanie poziomu cholesterolu w krwi), znaczna zawartość węglowodanów w połączeniu z zawartością soli mineralnych, żelaza, potasu, fosforu i różnych witamin, w szczególności z grupy A.

Te szczególne cechy mają swoje źródło w silnym związku z terytorium wyspy, które jest szczególnie odpowiednie dla karczocha zarówno ze względu na tradycyjne techniki uprawy, jak i sprzyjające warunki klimatyczne, glebowe i morfologiczne. Znaczna ilość wapnia, magnezu i potasu występująca na przeważającej większości terenów, na których uprawiany jest karczoch, jest głównym powodem charakterystycznej odporności rośliny na warunki skrajne związane z wysokimi temperaturami i niską wilgotnością względną. Również i gleby „świeże”, głębokie, pochodzenia głównie aluwialnego i pozbawione wód stojących, warunkują doskonałe zdolności wymiany, gwarantując całkowite wchłanianie przez roślinę fosforu, żelaza i potasu i innych soli mineralnych, które odpowiadają za kształtowanie się charakterystycznych cech „Carciofo Spinoso di Sardegna”.

Czynniki klimatyczne wpływają na jakość „Carciofo Spinoso di Sardegna”, ponieważ warunkują podstawowe funkcje rośliny, takie jak fotosynteza, wchłanianie wody i składników odżywczych. Światło słoneczne jest bardzo ważnym czynnikiem klimatycznym kształtującym cechy jakościowe „Carciofo Spinoso di Sardegna”, a intensywność nasłonecznienia, w szczególności w miesiącach zimowych, wpływa również na wytwarzanie substancji zapasowych rośliny, takich jak węglowodany, które wpływają na smak produktu i sprawiają, że karczochy te szczególnie nadają się do spożywania w stanie świeżym. Ponadto należy zauważyć, że intensywne nasłonecznienie występujące na całym obszarze produkcji jest jednorodne, ponieważ różnice poziomów między terenami przeznaczonymi pod uprawę, zarówno w części północnej, jak i południowej, nie mają wpływu na prawidłowy rozwój rośliny.

Poza tymi istotnymi dla upraw rośliny cechami obszaru produkcji również ludzie i ich tradycja, doświadczenie i umiejętności umożliwiają – poprzez ręcznie przeprowadzanie zbioru, sortowania i klasyfikowania pod względem wielkości – wybranie najlepszych sztuk karczochów. Odcinanie łodyg i odrywanie zbędnych pędów przeprowadzane przez miejscowych wysoko wyspecjalizowanych pracowników ułatwia uzyskanie wyselekcjonowanych produktów. Optymalne połączenie czynników agronomicznych, takich jak okres sadzenia, gęstość upraw, umiejętne zastosowanie systemów nawadniania, nawozów i środków ochrony roślin, mądrze wykorzystywanych przez człowieka, a także ograniczenie okresu uprawy karczocha do 1–3 lat, dzięki czemu rośliny są silne, podkreślają naturalne przeznaczenie „Carciofo Spinoso di Sardegna” do spożywania w stanie świeżym.

Z historycznego punktu widzenia produkcja i uprawa karczocha, a szczególnie jego związek ze środowiskiem lokalnym, mają swoje korzenie w epoce Fenicjan; te tradycyjne praktyki były przekazywane przez wieki aż do dzisiaj i obecnie stanowią jedną z najważniejszych gałęzi rolnictwa na wyspie i w całym kraju. Pisemne świadectwa potwierdzające obecność karczochów na Sardynii pojawiły się już w drugiej połowie XVIII w. w traktacie szlachcica z Sassari – Andrei Manca dell'Arca, który w swoim dziele „Agricoltura di Sardegna” (Sardyńskie rolnictwo), opublikowanym w 1780 r., jeden z rozdziałów zatytułował: „Cardo e Carciofo. Propagazione. Varietà. Coltivazione. Uso.” (Oset i karczoch. Rozpowszechnienie. Odmiany. Uprawa. Wykorzystanie). Dowody istnienia „Carciofo Spinoso di Sardegna” w pierwszych dziesięcioleciach ubiegłego wieku można również znaleźć w dziele Maxa Leopolda Wagnera zatytułowanym „Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache” (Życie wiejskie na Sardynii odzwierciedlone w języku), wydanym w Heidelbergu w Niemczech w 1921 r. W początkowych dziesięcioleciach XX wieku miała miejsce gruntowna modernizacja rolnictwa na wyspie, która również dotyczyła produkcji karczochów, co wiązało się z odejściem od zaopatrywania rynku lokalnego w kierunku wyspecjalizowanej produkcji ukierunkowanej na rynek włoski i rynki międzynarodowe. W tym właśnie okresie znacznych zmian w zakresie handlu rozpowszechnił się „Carciofo Spinoso di Sardegna”, a jak wynika z licznych źródeł: „na rynkach Włoch kontynentalnych karczoch z pewnością nie był sprzedawany w sposób niezauważalny ani anonimowy; od początku XX w. »jego sardyńskie pochodzenie« stanowiło certyfikat jakości i pochodzenia pożądanego i cenionego przez konsumentów”. Historyczne pochodzenie produktu sprawiło, że konsumenci od wielu lat identyfikują „Carciofo Spinoso di Sardegna” z samą Sardynią do tego stopnia, że „Carciofo Spinoso di Sardegna” występuje powszechnie w menu licznych restauracji, na etykietach produktów oraz w dokumentach handlowych; stąd powstała konieczność sformalizowania już utrwalonego stosowania tej nazwy tak, by związek między cechami produktu a terytorium Sardynii stał się nierozdzielny i by chronić konsumentów i producentów przed ewentualnym nieprawidłowym lub nieuprawnionym stosowaniem tej nazwy.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany specyfikacji produktu oznaczonego ChNP „Carciofo Spinoso di Sardegna” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 42 z dnia 20 lutego 2015 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny w internecie:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---