

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2018/C 53/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ” (AGKINARA IRION)

Nr UE: PGI-GR-02293 – 24.2.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion) stosuje się do główek karczochów lokalnej odmiany karczochów zwanych „Prasini tou Argous” (zielony karczoch z Argos) lub „Argitiki” (karczoch z Argos), która należy do gatunku *Cynara scolymus* L. z rodziny astrowatych.

Karczochy „Αγκινάρα Ιριών” w stanie świeżym posiadają następujące właściwości, które odróżniają je od innych karczochów:

- główki zwarte i cylindryczne charakteryzujące się otworkiem na czubku,
- minimalna wysokość główki wynosząca 10 cm i minimalna średnica poprzeczna wynosząca 8 cm,
- zewnętrzne przysadki w kolorze zielonym, mięsiste u nasady, a przy zaokrąglonym końcu rozwidlone, bez kolca lub niekiedy z małym kolcem,
- wewnętrzne przysadki w kolorze przechodzącym stopniowo od jasnozielonego do żółtego, a w środku od fioletowego do koloru jasnożółtego puchu,
- sztywny cylindryczny koniec łodygi o długości ≤ 40 cm i średnicy 1–4 cm,
- miękkie główki oraz mięsiste i smaczne podstawy przysadek i dna kwiatowego w kształcie tarczy, które mają szczególnie słodki smak i które nadają się do spożycia również w stanie surowym.

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 karczochów „Αγκινάρα Ιριών” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

—

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

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny, na którym produkuje się karczochy „Αγκινάρα Ιπίων”, ma kształt trójkąta, którego jeden bok przebiega wzdłuż linii brzegowej morza, a pozostałe dwa boki wyznaczają podnóża masywów górskich. Obszar ten obejmuje gminy wiejskie Karnezaiika i Iria oraz miejscowość Kantia, które leżą w granicach administracyjnych gminy miejskiej Nauplion.

Są to dwie równiny, Iria i Kantia, zajmujące odpowiednio powierzchnię 1 000 ha i 250 ha, położone w południowo-wschodniej części prefektury Argolida i oddzielone od siebie niską przełęczą wapienną Lykalona. Naturalne granice określonego obszaru geograficznego wyznacza podnóże góry Arachnaion na północy-północnym wschodzie, góra Didymos na południu-południowym wschodzie i Zatoka Argolidzka na zachodzie.

Obie równiny mają ekspozycję południowo-zachodnią; przebiegają przez nie odpowiednio cieki wodne Karnezaiiko, lub Dipotamos, i Kantia. Wspomniane cieki wodne płyną ze wschodu na zachód i uchodzą do morza.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne

Dzięki skale macierzystej gleby i specyficznemu mikroklimatowi określonego obszaru geograficznego możliwe jest uzyskanie wcześniej dojrzewającego produktu o wyjątkowej jakości.

Gleby powstały z osadów aluwialnych cieków wodnych nawadniających równiny. Wszystkie rodzaje gleb należą do dużej kategorii gleb inicjalnych (niedawno powstałe gleby bez typowych poziomów). Są to w większości gleby piaskowo-gliniasto-mułowe i gliniasto-mułowe.

Są one bardzo żyzne na głębokościach 50–150 cm, co sprzyja głębokiemu zakorzenieniu karczochów. Są to gleby młode, o średnim składzie, z dobrym naturalnym odwadnianiem wynikającym z obecności warstwy piasku i żwiru. Gleby te zawierają wapń i są bogate w magnez. Nadmiar magnezu w skale macierzystej obu równin przyczynia się do utrzymania struktury tych nadmorskich gleb, ponieważ współwystępowanie w glebie magnezu z sodem pozwala na uprawę karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” nawet w rejonach o wysokim zasoleniu. Nachylenie terenu wynosi 0–3 %.

Na obszarze tym panuje klimat typu śródziemnomorskiego, tj. suchy z bardzo łagodnymi zimami.

Na warunki klimatyczne pozytywnie wpływa bliskość Zatoki Argolidzkiej, która łagodzi skrajne temperatury. W związku z tym latem temperatury maksymalne są niższe, a zimą temperatury minimalne są wyższe. Średnia roczna temperatura w regionie wynosi 18,5 °C, przy czym średnia minimalna wynosi 10,2 °C, a średnia maksymalna 28,2 °C. Przymrozki są rzadkością ze względu na geomorfologię obszaru. Pasma górskie otaczające obszar uprawy chronią go przed chłodnymi północnymi prądami powietrza, które występują zimą; na obszarze tym zwykle więcej natomiast wiatry południowe, takie jak bryza morska.

Obszar ma ekspozycję południowo-zachodnią, przy czym roczne natężenie promieniowania słonecznego wynosi około 337,0 cal/cm² przy średnim rocznym nasłonecznieniu wynoszącym 2 500 godzin.

Całkowity poziom opadów wynosi około 400 mm rocznie, przy czym latem i jesienią często występują okresy suszy.

Warunki te są bardzo korzystne dla wczesnego dojrzewania produktu oraz umożliwiają jego pomyślną uprawę i osiągnięcie maksymalnych plonów w miesiącach zimowych.

Czynniki ludzkie

Czynnik ludzki jest szczególnie ważny dla uzyskania produktu wcześniej dojrzewającego. Producenci opracowali techniki uprawy, takie jak staranny dobór roślin matecznych w celu założenia nowej uprawy, określone odstępy między nasadzeniami, czas trwania i stosowanie nawadniania oraz przerzedzanie pędów, aby zapewnić jeszcze wcześniejsze dojrzewanie karczochów „Αγκινάρα Ιπίων”.

Specyfika produktu

Specyfika karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” wiąże się z ich renomą, która wynika z bardzo wczesnego dojrzewania produktu i jego wyjątkowego słodkiego smaku.

Dzięki pierwszym jesiennym zbiorom karczochy te są jedynymi dostępnymi na rynku. Ponadto duże ilości karczochów dostarczanych na rynek w miesiącach zimowych przyczyniają się do rozpowszechniania produktu.

Łagodny klimat w połączeniu z bardzo dużym nasłonecznieniem, ze względu na położenie geograficzne i południowo-zachodnią ekspozycję równin, sprzyja wczesnej produkcji. Brak opadów w miesiącach letnich pozwala na kontrolowanie rozpoczęcia uprawy dzięki nawadnianiu, w związku z czym produkcja rozpoczyna się jesienią. Umiarkowanie chłodne zimy ze względu na bliskość morza i brak przymrozków związanych z zimnymi prądami powietrza, przed którymi równiny są chronione otaczającymi je niskimi górami, stwarzają idealne warunki uprawy karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” i pozwalają na uzyskanie maksymalnych plonów w miesiącach zimowych.

Karczochy „Αγκινάρα Ιρίων” wyróżniają się również wyrazistym i szczególnie słodkim smakiem. Wspomniane właściwości organoleptyczne wynikają ze składu i z odkładania się węglowodanów podczas różnicowania i owocowania wczesną jesienią, gdy natężenie promieniowania słonecznego jest wysokie.

Proces odkładania się węglowodanów wzmagają południowo-zachodnia ekspozycja równin, na których prowadzi się uprawy, a tym samym bardzo silne oddziaływanie promieniowania słonecznego na rośliny.

Cechy charakterystyczne produktu zostają ulepszone dzięki interwencji człowieka, takiej jak rygorystyczna selekcja suchorośli w celu zachowania lokalnej odmiany, z której pochodzą karczochy „Αγκινάρα Ιρίων”.

Techniki stosowane w celu zapewnienia wczesnego dojrzewania produktu powstały w wyniku wieloletnich obserwacji i dużej staranności ze strony lokalnych producentów i były przekazywane z pokolenia na pokolenie w celu uzyskania produktu wysokiej jakości, który jest dostępny na rynku na początku jesieni i który monopolizuje zainteresowanie konsumenta do końca zimy, pokrywając prawie w całości konsumpcję krajową.

Podsumowując, geomorfologia regionu, lokalne warunki glebowo-klimatyczne i zachowanie tradycyjnego sposobu uprawy są elementami, które przyczyniają się do wczesnego dojrzewania, słodyczy, smaku i innych cech jakościowych karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” oraz są źródłem ich renomy i wartości dodanej.

O wczesnym dojrzewaniu karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” wspomniano w czasopiśmie *Φρουτονέα (Frutonea)*, wydanie nr 169 z lutego 2013 r., w którym można przeczytać następujący opis odmiany zielonych karczochów z Argos (Argitiki): „[...] Jest to najbardziej rozpowszechniona odmiana na obszarze Argolidy, jak również w innych częściach Peloponezu i na Krecie. Jest to wczesna odmiana o wysokich plonach, która wytwarza kwiaty od listopada (a w Irii od końca października) [...]”.

Odniesienia do cech jakościowych karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” pojawiają się bardzo często w artykułach publikowanych w mediach.

W szczególności w dzienniku *Τα Νέα της Αργολίδας (Ta Nea tes Argolidas)*, w wydaniu z dnia 20 maja 2002 r., można przeczytać następującą informację: „[...] Jeżeli chodzi o jego właściwości odżywcze i lecznicze, Christos Olympios z Uniwersytetu Rolniczego w Atenach podkreślił, że jadalna część kwiatu karczochy z Irii jest bogata w białko, węglowodany, witaminę C, sole i celulozę [...]”.

Kolejne odniesienie opublikowano w dzienniku *Πολιτιστικά της Αργολίδας (gazeta kulturalna Argolidy)* z dnia 17 marca 2010 r.: „[...] Podczas wydarzenia zawodowi kucharze z Turcji i Cypru, członkowie międzynarodowego konserwatorium kuchni śródziemnomorskiej, ale także z Grecji, wykorzystują swój talent i doświadczenie, aby uwypuklić zalety gastronomiczne karczochów z Irii, które są wyjątkowym i smacznym produktem [...]”.

Renoma produktu wiąże się ściśle z życiem gospodarczym, społecznym i kulturalnym Irii.

O renomie tej świadczą coroczne festiwale, imprezy, liczne wydarzenia i spotkania poświęcone promocji produktu, konkursy gastronomiczne, wzmianki w mediach drukowanych i elektronicznych, w radiu i w telewizji, w książkach, w czasopismach i programach kulinarnych, w specjalistycznych czasopismach poświęconych rolnictwu i w menu lokalnych restauracji.

W maju 2002 r. po raz pierwszy w Grecji odbyła się konferencja poświęcona uprawie karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” i jej perspektywom z udziałem czołowych naukowców z Włoch i Grecji.

W listopadzie 2007 r. Irię odwiedził komitet międzynarodowego stowarzyszenia branżowego „Miasto karczochy” to stowarzyszenie z siedzibą w Ladispoli we Włoszech, którego celem jest promowanie uprawy i wprowadzania do obrotu karczochów. Celem tej wizyty było utworzenie ośrodka wymiany informacji o produkcie i nawiązanie przyjacielskich relacji między krajami produkującymi karczochy przy jednoczesnym promowaniu turystyki.

W maju 2010 r. zorganizowano pierwszy festiwal gastronomiczny w Irii, a szefowie kuchni ze wschodniej części basenu Morza Śródziemnego (członkowie międzynarodowego konserwatorium kuchni śródziemnomorskiej) przygotowali dania z wykorzystaniem karczochów „Αγκινάρα Ιριών” w celu podkreślenia, dzięki swojemu talentowi i doświadczeniu, szczególnego i wyrazistego smaku tego lokalnego produktu.

Renomę produktu podkreśla się w prasie drukowanej i elektronicznej, a niekiedy również w reportażach publikowanych w czasopiśmie kulinarnych o wysokim nakładzie lub w programach kulinarnych głównych stacji telewizyjnych. Słynny szef kuchni Ilias Mamalakis zachęca w przepisie dla prasy internetowej: „[...] karczochy z Irii cieszą się renomą. Szukajcie ich na lokalnych targowiskach. Są przepyszne”. W czasopiśmie dotyczących rolnictwa i handlu regularnie publikuje się również sprawozdania na temat wprowadzania tego produktu do obrotu, zmian jego cen i jego nowych perspektyw.

Karczochy „Αγκινάρα Ιριών” są powszechnie znane w lokalnej i tradycyjnej gastronomii, o czym świadczy wiele przepisów z książki „Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιριών” (Karczoch, skarb ziemi Irii) Niki Tsekoury (opublikowanej w 2013 r.). Miejscowe restauracje również oferują gościom wiele dań na bazie karczochów, przyczyniając się do wzmocnienia tożsamości lokalnego produktu turystycznego.

Znaczenie karczochów „Αγκινάρα Ιριών” dla regionu znajduje odzwierciedlenie w logo stowarzyszenia zawodowego i turystycznego Kantii – Irii, które przedstawia karczoch, natomiast oficjalną pieczęcią federacji rolników Irii jest stylizowana główka karczocha, bardzo przypominająca uprawiany przez nich produkt.

Mądrość ludowa chwali wyrazisty i słodki smak lokalnego produktu w przysłowiu „karczoch z Irii zachęca do kieliszka”, z kolei znana malarka Diana Antonakatu przedstawia w jednym ze swoich dzieł z 2000 r. ciężką pracę miejscowych robotników, podkreślając że „wymieniali [oni] pomidory na najsmaczniejsze karczochy w całym regionie [...]”.

Czynniki historyczne

Już w drugiej połowie XIX wieku pojawiają się odniesienia do renomy i dużej wartości handlowej produktu uprawianego w Argolidzie jako produktu eksportowanego do Istanbuhu, Egiptu i Izmiru, przy czym klasyfikuje się go w tej samej kategorii co inne przynoszące zyski i bardzo poszukiwane zasoby [„Ταξίδια ανά την Ελλάδα” („Podróże po Grecji”) G. P. Paraskévopoulos, 1869].

Pierwsza systematyczna uprawa karczocha na obszarze Irii i Kantii sięga okresu po II wojnie światowej, lat 1946 i 1947 r.

W 1969 r. można znaleźć urzędową wzmiankę o uprawie karczochów w gminie Iria zajmującej powierzchnię 800 ha, tj. 2/3 obu równin.

W kolejnych latach poziom specjalizacji producentów zajmujących się uprawą karczochów stale wzrastał, zaś produkcja karczochów silnie wpływała na wzmocnienie związku z między czynnikami gospodarczymi i społecznymi na poziomie lokalnym.

Ścisły związek między Irią i karczochami osiągnął największe znaczenie w latach 1980–2000, kiedy na obszarze tym wystąpił długotrwały okres suszy powodujący poważną degradację zasobów wodnych i glebowych. Uprawa karczocha jest odporna na sól i dobrze dostosowuje się do specyficznych warunków regionu, umożliwiając mieszkańcom uzyskanie odpowiednich dochodów, biorąc pod uwagę że uprawa innych warzyw lub owoców jest praktycznie niemożliwa.

Obecnie produkcja karczochów „Αγκινάρα Ιριών” pokrywa większość zapotrzebowania na rynku krajowym, co potwierdza ich renomę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod-agkinara-irion-pge.pdf>
