

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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.

(2023/C 129/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY 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

„ALCACHOFA DE TUDELA”

Nr UE: PGI-ES-0139-AM01 — 9.9.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alcachofa de Tudela” [Rada Regulacyjna ds. chronionego oznaczenia geograficznego „Alcachofa de Tudela”]

Avda. Serapio Huici, 22 Edificio Peritos
31610 Villava (Nawarra)
ESPAÑA

Tel. +34 948013045

E-mail: ajuanena@intiasa.es

Grupa składająca wniosek reprezentuje wspólne interesy producentów „Alcachofa de Tudela” i ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zmianę specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Alcachofa de Tudela”. Jest to również grupa, która pierwotnie złożyła wniosek o nadanie temu produktowi statusu chronionego.

Rada Regulacyjna ds. ChOG „Alcachofa de Tudela” jest stowarzyszeniem zrzeszającym producentów, których działalność jest związana z „Alcachofa de Tudela”. Zgodnie z art. 45 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 cele tej Rady obejmują podniesienie wartości produktu i ulepszenie działania systemu ChOG.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi Radzie powierzono zadanie promowania jakości „Alcachofa de Tudela” oraz nadzorowania i bronięcia reputacji tego produktu. Znajduje to odzwierciedlenie w regulaminie postępowania, który 30 maja 2001 r. ratyfikowano decyzją Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: I. Obowiązujące przepisy prawa krajowego G) Jednostka certyfikująca

4. Rodzaj zmiany (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.

5. Zmiany

5.1. Zmiany mające wpływ na kluczowe elementy

5.1.A.1. W akapicie jedenastym w pkt „Opis produktu” specyfikacji produktu, po opisie wprowadzania do obrotu karczochów bez szypulek dodano następujący tekst: „c) Karczochy gotowe do przygotowywania potraw: Karczochy muszą być obrane i zapakowane w sposób, który pozwoli zachować ich wygląd i świeżość do czasu spożycia.”

Uzasadnienie tej zmiany: Dodano możliwość wprowadzania do obrotu karczochów bez szypulek w formie obranej. Wprowadzanie do obrotu produktu w takiej formie umożliwia konsumentom zakup świeżego, gotowego do gotowania karczocha i może okazać się skutecznym sposobem dotarcia do grup konsumentów, którym brakuje czasu lub umiejętności, aby obierać karczochy.

W dodanym akapicie zastrzeżono, że karczochy muszą być zapakowane w sposób, który pozwoli zachować ich wygląd i świeżość do czasu spożycia. Obecnie są one zazwyczaj pakowane próżniowo w opakowania z tworzyw sztucznych. Nie planuje się jednak wykluczać potencjalnego wykorzystania innych opracowywanych obecnie rodzajów opakowań niż opakowania z tworzyw sztucznych.

Opisane karczochy spełniają te same wymogi co karczochy nieobrane wprowadzane do obrotu jako produkty świeże; stanowią produkt pośredni między tymi nieobranymi a konserwowanymi karczochami również objętymi ChOG „Alcachofa de Tudela”.

Tekst „można przedstawić w dwóch formach” zastąpiono tekstem „można przedstawić w trzech formach”, aby uwzględnić tę trzecią formę.

5.2. Zmiany niemające wpływu na kluczowe elementy

5.2.A Zmiany niemające wpływu na kluczowe elementy pkt B („Opis produktu”) specyfikacji produktu

5.2.A.1 W opisie produktu w specyfikacji produktu słowo „ma” w akapicie czwartym zastąpiono słowami „zazwyczaj ma”.

Uzasadnienie tej zmiany: Zmianę tę wprowadzono, aby było jasne, że akapit ten zawiera ogólny opis odmiany Blanca de Tudela i nie ustanawia żadnych ograniczeń co do wielkości główek kwiatostanu, które można zbierać. Wielkość główek jest różna w okresie zbiorów, a w zależności od popytu na rynku i warunków pogodowych zbiera się większe lub mniejsze główki. Na niektórych rynkach preferuje się większe karczochy, a na innych częściej wybierane są te mniejsze, które wykorzystuje się do konserwowania.

W każdym razie nigdy nie są one bardzo duże. Cechą charakterystyczną tej odmiany jest to, że nie uzyskuje się z niej dużych karczochów, ponieważ gdy karczoch osiąga średnią wielkość, roślina zaczyna kwitnąć, co sprawia, że nie nadaje się do obrotu.

5.2.A.2 W opisie produktu w specyfikacji produktu zmieniono akapit dziesiąty, który dotyczy prezentacji karczochów wprowadzanych do obrotu jako produkt świeży, aby zapewnić większą przejrzystość, ale nie wprowadzono żadnych nowych ograniczeń.

Zmieniony opis karczochów z szypułkami brzmi następująco: „a) Karczochy z szypułkami – główki mogą mieć szypułkę o długości około 18 cm, z co najmniej jednym całym liściem. Muszą być sprzedawane w dużych ilościach.”. Dodano słowa „około” i „co najmniej”, a także skreślono wyrażenie umieszczone na końcu zdania („w sposób tradycyjny, tj. na gałązkach”).

Uzasadnienie tej zmiany: Zmiana ta nie polega na wprowadzeniu żadnych nowych ograniczeń. Służy raczej doprecyzowaniu, że produkt jest zwykle sprzedawany z szypułką i liśćmi. Mimo że nie są one spożywane, produkt jest tradycyjnie wprowadzany do obrotu wraz z nimi. Karczochy „Alcachofa de Tudela” tradycyjnie sprzedaje się w dużych ilościach, przy czym każdy karczoch ma szypułkę o wymiarach około 18 centymetrów. Ponieważ jednak długość szypułki nie jest decydująca dla jakości produktu, dodano słowo „około” w celu zapewnienia większej swobody. Długość szypułki zależy od tego, w którym momencie w sezonie produkt jest zbierany. Szypułki są dłuższe we wcześniejszym okresie w sezonie i stają się krótsze w miarę wzrostu rośliny, co odzwierciedla jej naturalny rozwój.

Natomiast obecność liści jest ważna, gdy karczochy są sprzedawane w dużych ilościach. Chociaż liście zwykle nie są spożywane, karczochy dłużej zachowują świeżość, gdy mają liście. Należy zatem podkreślić, że świeże karczochy muszą mieć co najmniej jeden cały liść oraz że karczochy bez liści nie są dozwolone. Aby to odzwierciedlić, dodano wyrażenie „co najmniej”.

Umieszczone na końcu zdania wyrażenie „w sposób tradycyjny, tj. na gałązkach” skreślono, ponieważ nie jest konieczne wprowadzanie karczochów do obrotu na gałązkach. Karczochy zazwyczaj wywozi się z siedziby zarejestrowanych przedsiębiorstw handlowych w opakowaniach, które umożliwiają ich bezpieczny transport bez uszczerbku dla ich jakości. Dawniej karczochy wprowadzano do obrotu na gałązkach, ale obecnie są one zazwyczaj wysyłane na rynki w pudełkach, ponieważ w takiej formie lepiej znoszą podróż. Po dotarciu do punktu sprzedaży są one sprzedawane w dużych ilościach, ale niekoniecznie na gałązkach.

5.2.A.3 W opisie produktu w specyfikacji produktu zmieniono akapit jedenasty, który dotyczy prezentacji karczochów wprowadzanych do obrotu jako produkt świeży, aby zapewnić większą przejrzystość, ale nie wprowadzono żadnych nowych ograniczeń. Wyrażenie „i nie ma liści” zastąpiono wyrażeniem „i nie ma rozwiniętych liści”. Skreślono zdanie „Sprzedaje się je na kilogramy”.

Uzasadnienie tej zmiany: Wyrażenie „wynosi do” zastąpiono wyrażeniem „jest mniejsza niż” w celu wyjaśnienia, że szypułka musi mieć długość poniżej 10 cm.

Należy wyjaśnić, że w przeciwieństwie do karczochów z szypułkami karczochy sprzedawane w tej formie nie mają rozwiniętych liści. Produkt ten jest zazwyczaj sprzedawany na wagę. Nie ma rozwiniętych liści. Niemniej jednak karczochy często mają małe nierozwinięte listki, które stanowią część szypułki (mającej mniej niż 10 cm długości). Ponieważ karczochy są sprzedawane wraz z szypułkami, listki te nie mogą zostać usunięte bez uszczerbku dla zachowania świeżości karczochów. Należy wyjaśnić, że choć karczochy wprowadzane do obrotu bez szypulek nie mogą mieć w pełni rozwiniętych liści, nie ma potrzeby odcinania małych nierozwiniętych listków, które stanowią część szypułki. Dołączono obraz karczocha, który ma kilka rozwiniętych liści i kilka małych nierozwiniętych listków. Ma to na celu pokazanie, że nie jest możliwe zebranie karczocha i pozostawienie minimalnej długości szypułki wymaganej do zachowania jego świeżości bez uwzględnienia nierozwiniętych listków.

Zdanie „Sprzedaje się je na kilogramy” skreślono, ponieważ nie nakłada ono wymogu. Pojawiło się ono w pierwotnej specyfikacji produktu ze względu na podobieństwo do karczochów z szypułkami i liśćmi, które są wprowadzane do obrotu w dużych ilościach. Nie ma jednak potrzeby zachowania tego wyrażenia, ponieważ karczochy są zwykle wprowadzane do obrotu właśnie w ten sposób.

5.2.B Zmiany redakcyjne pkt B („Opis produktu”) specyfikacji produktu

5.2.B.1 W opisie produktu w specyfikacji produktu skreślono ostatnie zdanie akapitu czwartego „Jego smak jest doskonały, nawet kiedy ma kolor zielony [tj. kiedy jest świeży]”.

Uzasadnienie tej zmiany: Skreślono zdanie „Jego smak jest doskonały, nawet kiedy ma kolor zielony”. Zważywszy, że karczochy odmiany Blanca de Tudela są zawsze zielone, zdanie to ewidentnie miało wskazywać, że smak surowego produktu jest doskonały. Lepiej usunąć to zdanie, ponieważ wprowadza ono w błąd i nie ustanawia wymogu ani nie opisuje szczególnej cechy produktu.

5.2.B.2 W specyfikacji produktu uchylono akapit piąty, który odnosi się do rozporządzenia (WE) nr 1466/2003, a w akapicie siódmym skreślono wyrażenie „klasy I”.

Uzasadnienie tej zmiany: Akapit piąty uchylono, ponieważ rozporządzenie, do którego się odnosi, zostało uchylone, a obecnie obowiązujące rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r. nie ustanawia klas handlowych karczochów wprowadzanych do obrotu jako produkty świeże, a zatem nie służy jako punkt odniesienia przy ustalaniu klas handlowych karczochów.

Wyrażenie „klasy I” skreślono, ponieważ, jak wspomniano powyżej, klasyfikacja opierała się na przepisach, które już nie obowiązują.

5.2.B.3 W pkt „Opis produktu” specyfikacji produktu na początku akapitu szóstego dodano wyrażenie „Karczochy wprowadzane do obrotu jako produkt świeży”, aby zwiększyć przejrzystość tekstu.

Uzasadnienie tej zmiany: Tekst ten zmieniono w celu zapewnienia jasności, w związku z uchynieniem poprzedniego akapitu, który odnosił się do uchylonego rozporządzenia europejskiego. Wyrażenie „Karczochy wprowadzane do obrotu jako produkt świeży” dodano w celu doprecyzowania, że cechy opisane w tym akapicie odnoszą się do karczochów wprowadzanych do obrotu jako produkty świeże.

5.2.C Zmiany redakcyjne pkt C („Obszar geograficzny”) specyfikacji produktu

5.2.C.1 W tym punkcie specyfikacji produktu skreślono wszystkie zbędne informacje. Zmieniony punkt zawiera jedynie wykaz gmin składających się na określony obszar geograficzny. Zmieniono także ostatnią część tekstu: wyrażenie „w tym samym okręgu rolniczym, tj. V lub Ribera” zastąpiono wyrażeniem „na tym samym obszarze produkcji”.

Uzasadnienie tej zmiany: Skreślono akapit pierwszy, w którym opisano lokalizację Nawarry i tworzących ją okręgów. Zmieniony tekst zawiera jedynie wykaz gmin składających się na obszar objęty ChOG „Alcachofa de Tudela”; pozostałe informacje w żaden sposób nie określały tego obszaru geograficznego.

Z drugiej strony, choć obszar geograficzny nie ulega zmianie, podział administracyjny Nawarry na okręgi rolnicze nie jest już taki sam jak podział opisany w specyfikacji produktu. W związku z tym skreślono wszystkie odniesienia do okręgów rolniczych, a zmieniony tekst zawiera jedynie wykaz gmin, które całkowicie składają się na określony obszar geograficzny.

Uchylono również akapit opisujący rozmieszczenie upraw na określonym obszarze, ponieważ rozmieszczenie upraw różni się z roku na rok, a informacje te nie wnoszą niczego do specyfikacji produktu.

Wyrażenie umieszczone na końcu ostatniego akapitu skreślono w celu usunięcia odniesienia do okręgów rolniczych. Po zmianie tekst odnosi się do obszaru produkcji. Jak wspomniano powyżej, podział na okręgi zmienił się od czasu publikacji specyfikacji produktu.

5.2.D Zmiany niemające wpływu na kluczowe elementy pkt D („Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”) specyfikacji produktu

5.2.D.1 Całkowicie odnowiono pkt D („Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”) specyfikacji produktu: skreślono cały zbędny tekst, a jego nowe brzmienie koncentruje się na elementach gwarantujących identyfikowalność, pochodzenie i cechy produktu. Skreślenie tego tekstu nie wpływa na kluczowe elementy.

Uzasadnienie tej zmiany: Zmiana ta ma jedynie na celu lepsze i dokładniejsze wyjaśnienie, w jaki sposób wykazuje się, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego i spełnia pozostałe wymogi określone w specyfikacji produktu.

Poprzednie brzmienie tego punktu specyfikacji produktu było dość niejasne i nie dawało jasnego obrazu kontroli i badań przeprowadzanych przez jednostkę certyfikującą w celu zapewnienia zgodności ze specyfikacją produktu.

Proponowane nowe brzmienie zawiera bardziej szczegółowe wyjaśnienie faktycznych kontroli i badań przeprowadzanych przez organ kontroli w ramach procedury certyfikacji, która jest zgodna z normą UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 i została akredytowana przez krajową jednostkę akredytującą.

Podano również szczegółowe informacje na temat systemu kontroli, który opiera się na: kontrolach na miejscu pól karczochów, kontrolach przeprowadzanych w zakładach przetwórczych oraz pobieraniu próbek i ich analizie w trakcie trwania sezonu przetwórczego. Uzupełnieniem tego systemu są własne systemy kontroli wewnętrznej zakładów przetwórczych. W zmienionym tekście określono również rejestry, w których należy wymienić podmioty gospodarcze zaangażowane w produkcję karczochów objętych ChOG, tak aby można było wdrożyć system kontroli.

5.2.E Zmiany niemające wpływu na kluczowe elementy pkt E („Metoda produkcji”) specyfikacji produktu

5.2.E.1 W pkt E („Metoda produkcji”) specyfikacji produktu nie zmieniono jedynie pierwszej części akapitu drugiego, w której opisano wymóg uprawy produktu jako uprawy rocznej. Pozostałą część akapitu skreślono, ponieważ jest ona zbędna.

Uzasadnienie tej zmiany: Tekst ten skreślono, ponieważ nie nakłada on żadnego wymogu dotyczącego metody produkcji: stwierdza się w nim, że płodozmian jest tradycyjnie zalecany, i zauważa, że w przypadku niestosowania płodozmianu nie zaobserwowano żadnych problemów związanych z powtarzającą się produkcją tej samej uprawy.

5.2.E.2 Skreślono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Gleby” pierwotnej specyfikacji produktu, ponieważ nie ustanowiono w nim żadnego wymogu dotyczącego produktu objętego ochroną.

Uzasadnienie tej zmiany: Tekst ten skreślono, ponieważ nie nakłada on żadnego wymogu dotyczącego metody produkcji. To nie Rada Regulacyjna określa, które gleby nadają się do uprawy; to producent jest odpowiedzialny za wybór działek o takich właściwościach gleby, które umożliwią wzrost upraw w taki sposób, aby możliwa była produkcja główek karczocha o cechach jakościowych wymaganych w odniesieniu do ChOG.

5.2.E.3 Skreślono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Nawożenie” pierwotnej specyfikacji produktu, ponieważ nie ustanowiono w nim żadnego wymogu dotyczącego produktu objętego ochroną.

Uzasadnienie tej zmiany: Tekst ten skreślono, ponieważ nie nakłada on żadnego wymogu dotyczącego metody produkcji. W poprzednim brzmieniu tekstu opisano sposób stosowania nawozów w czasie, gdy sporządzano specyfikację produktu, i odniesiono się w nim do norm, które od tego czasu zostały uchylone. Wymogi dotyczące zarówno płodozmienu, jak i stosowania nawozów musiały być zgodne z najlepszymi praktykami rolniczymi i z obowiązującymi wówczas przepisami. Ponieważ nie stanowią one szczególnych cech produkcji karczochów „Alcachofa de Tudela” i są raczej wymogami ogólnymi, nie trzeba o nich wspominać w specyfikacji produktu.

5.2.E.4 Zmieniono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Sadzenie” specyfikacji produktu: skreślono tekst opisujący techniki uprawy karczochów i pozostawiono jedynie decydujące cechy produktu objętego ochroną.

Uzasadnienie tej zmiany: Uchylono akapity opisujące techniki nawożenia i przygotowania rzędów do sadzenia, ponieważ odnoszą się one do technik uprawy, z których część jest przestarzała i które nie są specyficzne dla produktów objętych ChOG „Alcachofa de Tudela”.

Gęstość nasadzeń i odległość między roślinami i rzędami nie mają istotnego wpływu na jakość uprawy, lecz zależą od maszyn, którymi dysponuje producent. W związku z tym skreślono ten opis.

Skreślono odniesienie do Instytutu Technologii Rolniczych i Zarządzania Rolniczego w Nawarrze jako organu odpowiedzialnego za nadzór nad wyborem materiału sadzeniowego; była to spółka publiczna podlegająca rządowi Nawarry, ale już nie istnieje. Obecnie to rolnicy, którzy produkują materiał sadzeniowy, są odpowiedzialni za wybór rośliny, która zostanie zachowana do produkcji materiałów sadzeniowych. Rolnicy ci często zwracają się do niezależnych osób trzecich w celu poświadczenia, że roślina została wybrana we właściwy sposób.

Pozostawiono opis okresu sadzenia. Nie wprowadzono jednak żadnych ograniczeń w odniesieniu do dat, ponieważ zależą one od tego, kiedy roślina karczocha została wysuszona, kiedy wyekstrahowano materiał sadzeniowy i czy warunki glebowe nadają się do sadzenia.

5.2.E.5 Uchylono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Pielęgnacja” specyfikacji produktu, ponieważ nie ustanowiono w nim żadnego wymogu, zawiera on za to opis uprawy karczochów i miejscami przestarzałe informacje.

Uzasadnienie tej zmiany: Tekst skreślono, ponieważ nie nakłada on wymogów specyficznych dla ChOG „Alcachofa de Tudela”; zawiera on tylko opis technik stosowanych w momencie sporządzania specyfikacji produktu. Obecnie na wielu działkach nie usuwa się chwastów. Zamiast tego dopuszcza się kontrolowany wzrost chwastów, aby zapewnić pokrywą gruntową i zapobiec odparowaniu wody. Alternatywnie w celu ograniczenia rozrostu chwastów i wyeliminowania konieczności stosowania herbicydów można zastosować materiały pokrywowe.

5.2.E.6 Zmieniono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Nawadnianie” specyfikacji produktu: uchylono akapity, w których nie określono wymogów i które po prostu opisują określony obszar, a także poprawiono brzmienie, aby zwiększyć jego przejrzystość.

Uzasadnienie tej zmiany: W zmienionym tekście podkreślono, że uprawa karczochów wymaga nawadniania, ponieważ na obszarze produkcji występują niewielkie opady deszczu.

Skreślono tekst opisujący techniki nawadniania, ponieważ ma on charakter ogólny, a najbardziej odpowiednie techniki nawadniania będą zależą od warunków pogodowych na każdym etapie uprawy.

Skreślono tekst dotyczący technik nawadniania pól drugorocznych, ponieważ te również zależą od warunków pogodowych na każdym etapie uprawy.

5.2.E.7 Uchylono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Środki ochrony roślin” specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: Tekst ten skreślono, ponieważ odnosi się on do środków ochrony roślin stosowanych w czasie, gdy sporządzano pierwotną specyfikację produktu, z których część jest obecnie zakazana. Prawodawstwo europejskie nakłada ograniczenia dotyczące stosowania środków ochrony roślin, a wielu producentów „Alcachofa de Tudela” przechodzi na środki ekologiczne. W związku z tym nie ma sensu wspominać o środkach ochrony roślin, ponieważ mogą one zmieniać się w czasie i nie istnieją szczegółowe wymogi dotyczące tych środków w odniesieniu do produktu objętego ChOG „Alcachofa de Tudela”.

5.2.E.8 Skreślono fragmenty pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Zbiory” specyfikacji produktu, ponieważ zawierały one ogólne opisy uprawy karczocha. Pozostawiono jedynie wymogi odnoszące się konkretnie do produktu objętego ochroną.

Uzasadnienie tej zmiany: Uchylono akapit odnoszący się do optymalnego rozwoju główek karczochów, ponieważ zawierał on ogólny opis mający zastosowanie do wszystkich karczochów i nie określono w nim żadnych szczególnych wymogów, które powinno się uwzględnić w specyfikacji produktu.

Uchylono akapity odnoszące się do okresów zbiorów i zamierzonych zastosowań zebranych karczochów. Zbiór rozpoczyna się, gdy na roślinie znajdują się w pełni rozwinięte karczochy; czas, w którym ma to miejsce, jest bardzo zróżnicowany w zależności od pogody jesienią i występowania przymrozków zimą, ponieważ zbiór karczochów, które mają być certyfikowane, może rozpocząć się dopiero po zakończeniu przymrozków.

Zastosowanie zebranych karczochów będzie zależało od popytu na rynku. Pierwszeństwo ma zwykle rynek produktów świeżych. Gdy rynek ten nie może wchłonąć wszystkich wyprodukowanych karczochów, wówczas trafiają one na rynek produktów konserwowanych, na którym ceny są zazwyczaj nieco niższe.

Zmieniono dwa słowa w akapicie, aby poprawić jego brzmienie: słowa „zrywa się” zastąpiono słowami „odcina się”, ponieważ karczochy zbiera się poprzez ich odcięcie nożem, a słowo „codziennie” zastąpiono słowem „regularnie”, ponieważ karczochów nie zbiera się każdego dnia; warunki pogodowe mogą powodować szybszy lub wolniejszy wzrost karczochów, co wymaga odpowiednio większej lub mniejszej częstotliwości zbiorów.

5.2.E.9 Zmieniono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Wyrwanie roślin” specyfikacji produktu, aby skreślić zbędny tekst i podkreślić szczególne wymogi mające zastosowanie do karczochów „Alcachofa de Tudela”.

Uzasadnienie tej zmiany: Punkt ten zmieniono w celu podkreślenia, że materiał sadzeniowy wykorzystany do celów produkcji produktu objętego ChOG „Alcachofa de Tudela” musi pochodzić z działek, na których karczochy uprawiane są jako uprawy roczne, a nie jako uprawy dwuletnie.

Dodano odniesienie do lipca, ponieważ sadzenie odbywa się w lipcu i sierpniu.

Skreślono opis produkcji materiału sadzeniowego, ponieważ proces ten nie jest objęty specyfikacją produktu.

5.2.E.10 Zmieniono nagłówek i brzmienie pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Prezentacja produktu przeznaczonego do sprzedaży jako produkt świeży” specyfikacji produktu w celu położenia większego nacisku na cechy produktu objętego ochroną i usunięcia akapitów, w których nie określono decydujących wymogów dotyczących cech „Alcachofa de Tudela”.

Uzasadnienie tej zmiany: W zmienionym tekście podkreślono, że karczochy muszą pochodzić z zarejestrowanych działek, a kultywarem musi być Blanca de Tudela: są to szczególne cechy produktu objętego ochroną.

Skreślono definicje dozwolonych rodzajów opakowań, a tym samym pozostawiono podmiotom gospodarczym swobodę decydowania o rodzaju opakowań, które będą stosować przy wprowadzaniu karczochów do obrotu. Zgodnie ze zmianą podmioty te muszą powiadomić jednostkę certyfikującą o stosowanych opakowaniach. W związku z tym, że karczochy sprzedawane są w supermarketach jako produkty świeże, istnieje popyt na mniejsze jednostki sprzedaży niż te wykorzystywane do wprowadzania karczochów do obrotu podczas sporządzania specyfikacji produktu. Opakowania nie uważa się za szczególną cechę świeżego karczochów „Alcachofa de Tudela”.

Zmieniony tekst zawiera wymóg, zgodnie z którym – podobnie jak w przypadku konserwowanego karczocha „Alcachofa de Tudela” – do karczochów wprowadzanych do obrotu jako produkt świeży nie można dodawać środków zakwaszających.

Wymóg dotyczący wielkości nie został zmieniony.

5.2.E.11 Zmieniono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Karczochy konserwowane” akapit pierwszy specyfikacji produktu: dodano numerację, aby zwiększyć spójność tekstu, a także skreślono odniesienie do „pkt B”, ponieważ nie nakłada on żadnego wymogu.

Uzasadnienie tej zmiany: W nagłówku dodano numerację, a odniesienie do „pkt B” skreślono, ponieważ nie nakłada on żadnego wymogu.

Zmieniony tekst stanowi, że można stosować wyłącznie produkty „klasy ekstra” i „klasy I”. Tradycyjnie nie zezwalano na stosowanie produktu „klasy II” do produkcji produktu konserwowanego objętego ochroną. W związku z tym dodano taki wymóg w specyfikacji produktu.

5.2.E.12 Zmieniono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Karczochy konserwowane” akapit drugi specyfikacji produktu: dodano numerację, zmieniono układ tekstu, aby zwiększyć jego spójność, oraz skreślono tekst, który nie określa wymogów.

Uzasadnienie tej zmiany: Układ tekstu zmieniono, aby rozdzielić poszczególne etapy produkcji produktu konserwowanego. W zmienionym tekście podkreślono, że surowiec musi pochodzić z zarejestrowanych działek i musi to być kultywar objęty ochroną. W tym punkcie skreślono również odniesienie do klasy handlowej świeżych karczochów, które skreślono w odpowiednim punkcie. Zmiana ta została wprowadzona, ponieważ uchylono przepisy określające „klasę I” karczochów wprowadzanych do obrotu jako produkty świeże.

5.2.E.13 Uchylono pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Karczochy konserwowane” akapit trzeci specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: Po przeformułowaniu punktu zachowanie treści tego akapitu nie ma już sensu. Wymogi dotyczące sterylizacji wyjaśniono w dalszej części tekstu.

5.2.E.14 Zmieniono układ pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Karczochy konserwowane” akapit czwarty specyfikacji produktu w taki sposób, że podzielono go na dwie części.

Uzasadnienie tej zmiany: Zmieniono jedynie układ akapitów; nie dodano żadnych nowych informacji. Pierwotny akapit został podzielony na dwa akapity, ponieważ opisuje dwa etapy przetwarzania karczochów konserwowanych „Alcachofa de Tudela”: mycie i blanszowanie.

5.2.E.15 Zmieniono układ pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Karczochy konserwowane” akapit piąty specyfikacji produktu w taki sposób, że podzielono go na dwie części.

Uzasadnienie tej zmiany: Układ akapitu został zmieniony, ale nadal zawiera on pierwotne informacje. W zmienionym akapicie doprecyzowano również, że wielkość karczochów określa się według średnicy serc. Pierwotny akapit został podzielony na dwa akapity, ponieważ opisuje dwa etapy przetwarzania karczochów konserwowanych „Alcachofa de Tudela”: mierzenie i cięcie.

5.2.E.16 Zmieniono układ pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Karczochy konserwowane” akapit szósty specyfikacji produktu w taki sposób, że podzielono go na dwie części. Część tekstu zmieniono, aby podkreślić wymogi dotyczące „Alcachofa de Tudela”.

Uzasadnienie tych zmian: Zmieniono układ tekstu. Część dotyczącą pakowania i dodawania płynnego środka konserwującego oddzielono od części dotyczącej ogrzewania wstępnego, ponieważ są to dwa różne etapy procesu produkcji konserwowanego „Alcachofa de Tudela”. W części dotyczącej pakowania podkreśla się, że produkt nie może zawierać środków zakwaszających ani regulatorów kwasowości, ponieważ ich brak jest cechą charakterystyczną produktu objętego ochroną. W tekście podkreślono, że pojemnik musi być wykonany ze szkła i zaznaczono, że proces ogrzewania wstępnego jest opcjonalny.

Ogrzewanie wstępne pozwala skuteczniej usunąć powietrze uwięzione w pojemnikach, jednak jeśli między zapakowaniem produktu a zamknięciem i sterylizacją pojemników upłynie długi czas, lepiej nie podnosić temperatury produktu ze względu na związane z tym ryzyko mikrobiologiczne. Na skutek ogrzewania wstępnego pojemniki są trzymane w cieple przez wystarczająco długi czas, aby mogły się w nich rozwijać mikroorganizmy termofilne, które następnie mogą spowodować zepsucie się produktu.

5.2.E.17 Zmieniono układ pkt E („Metoda produkcji”) ppkt „Karczochy konserwowane” akapit siódmy specyfikacji produktu w taki sposób, że podzielono go na dwie części. Definicję pojęcia „sterylizacja” rozszerzono, aby była bardziej przejrzysta.

Uzasadnienie tej zmiany: Zastosowano taki sam układ tekstu jak w poprzednich akapitach. Zmieniony tekst zawiera teraz wymóg, zgodnie z którym obróbka termiczna musi być wystarczająca, aby zapewnić sterylność produktu konserwowanego na potrzeby wprowadzenia na rynek; wymóg ten obowiązuje już w obecnych procedurach certyfikacji. Lepszym rozwiązaniem będzie zezwolenie przetwórcom na wybór odpowiedniej formy obróbki termicznej produktu konserwowanego niż wskazanie określonych temperatur, jak miało to miejsce w pierwotnej specyfikacji produktu. Temperaturę sterylizacji określono w niej w przedziale 115–121 °C. Chociaż jest to typowy zakres temperatur do sterylizacji karczochów konserwowanych, w przyszłości mogą pojawić się nowe autoklawy umożliwiające stosowanie bardziej odpowiednich, mniej energochłonnych metod obróbki, które pozwolą zachować konsystencję produktu konserwowanego, co jest wymagane dla statusu chronionego.

5.2.E.18 W pkt E („Metoda produkcji”) specyfikacji produktu z tabeli dotyczącej konserwowanego „Alcachofa de Tudela” usunięto kolumnę określającą „Klasę II”.

Uzasadnienie tej zmiany: Wymogi dotyczące klasy handlowej „II” usunięto z tabeli, ponieważ ChOG nie obejmuje tej klasy, więc podanie jej może powodować dezorientację.

5.2.E.19 Pkt E („Metoda produkcji”) ppkt 2 opisu dotyczącego jednolitego rozmiaru w specyfikacji produktu rozszerzono tak, aby był bardziej przejrzysty.

Uzasadnienie tej zmiany: Najbardziej cenioną częścią karczocha jest serce, przy czym karczochy z bardzo dużymi podsadkami uważa się za gorszej jakości niż karczochy z mniejszymi przylistkami, ponieważ w przypadku tych ostatnich przy przetwarzaniu serc wycina się mniej przylistków. Z tego powodu w zmienionym tekście podkreślono, że do celów pomiaru jednolitości ocenia się, czy długość podsadek jest jednolita. Pomiar ten przeprowadza się tak samo jak poprzednio, mianowicie wybiera się 20 % karczochów z dłuższymi podsadkami i 20 % z krótszymi podsadkami, a następnie oblicza wynik stanowiący proporcję tych dwóch wartości.

5.2.F Zmiany, które nie mają wpływu na kluczowe elementy pkt F („Związek”) specyfikacji produktu

Poniższe zmiany polegają głównie na usunięciu akapitów, które choć są częścią pkt „Związek”, nie mają wpływu na kluczowe elementy ani na charakter związku.

5.2.F.1 Skreślono pierwsze trzy akapity pkt F („Związek”) ppkt 1 („Związek historyczny”) specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: Akapity te usunięto, ponieważ nie zawierają żadnych konkretnych informacji na temat „Alcachofa de Tudela”, tylko opisano w nich nawadnianie w Nawarze.

5.2.F.2 Skreślono odniesienie do mapy 2 i 5 w pkt F („Związek”) ppkt 2 („Związek ze środowiskiem naturalnym”) specyfikacji produktu, ponieważ mapy te nie stanowią już załączników, natomiast treść tego podpunktu zmieniono w taki sposób, że zawarto wyłącznie odniesienie do określonego obszaru.

Uzasadnienie tej zmiany: Skreślono odniesienie do dwóch map, a w zmienionym tekście zawarto sam opis określonego obszaru. Mapy w pierwotnej specyfikacji produktu są stare, ich rozdzielczość jest niskiej jakości i nie wnoszą one żadnych informacji do specyfikacji produktu.

5.2.F.3 Skreślono odniesienie do mapy 5 w pkt F („Związek”) ppkt 2 („Związek ze środowiskiem naturalnym”) lit. b) (Gleby) sekcja 1. (Geologia i litologia) specyfikacji produktu, ponieważ mapa ta nie stanowi już załącznika.

Uzasadnienie tej zmiany: Skreślono odniesienie do mapy. Mapy w pierwotnej specyfikacji produktu są stare, ich rozdzielczość jest niskiej jakości i nie wnoszą one żadnych informacji do specyfikacji produktu.

5.2.F.4 Skreślono pierwszych pięć akapitów pkt F („Związek”) ppkt 2 („Związek ze środowiskiem naturalnym”) lit. b) (Gleby) sekcja 2. („Właściwości gleb”) specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: Akapity te usunięto, ponieważ nie zawierały one opisu właściwości gleb na określonym obszarze, tylko opis ogólnej klasyfikacji gleb. Ponownie usunięto odniesienia do map, jak wyjaśniono powyżej; nie są już dołączone jako załączniki.

5.2.F.5 Skreślono odniesienie do mapy 8 i ostatnie cztery akapity w pkt F („Związek”) ppkt 2 („Związek ze środowiskiem naturalnym”) lit. c) („Związek z klimatem”) specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: Skreślono odniesienie do map, ponieważ nie są one już częścią specyfikacji produktu. Skreślono również akapity opisujące klimat na podstawie możliwych do uprawiania roślin, ponieważ informacje zawarte w tych akapitach mają charakter ogólny: omówiono w nich możliwości uprawy roślin innych niż „Alcachofa de Tudela”, czyli uprawy rośliny, której dotyczy specyfikacja produktu.

5.2.F.6 Skreślono odniesienie do mapy 11 i niektóre akapity w pkt F („Związek”) ppkt 2 („Związek ze środowiskiem naturalnym”) lit. d) („Związek z hydrografią”) specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: W literze zawierającej opis związku z hydrografią skreślono akapity opisujące gospodarkę zasobami wodnymi, ponieważ nie mają one związku z cechami charakterystycznymi „Alcachofa de Tudela”.

Skreślono odniesienie do mapy 11, ponieważ nie jest ona już dołączana jako załącznik (jest to stara mapa, która nie dostarcza żadnych informacji).

5.2.F.7 Skreślono pkt F („Związek”) ppkt 2 („Związek ze środowiskiem naturalnym”) lit. e) („Roślinność i naturalne łąki”) specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: Skreślono literę dotyczącą roślinności i naturalnych łąk. Chociaż litera ta zawiera szczegółowy opis roślinności i naturalnych łąk występujących na określonym obszarze, nie odnosi się do żadnych szczególnych cech „Alcachofa de Tudela”.

5.2.G Zmiany redakcyjne pkt G („Jednostka certyfikująca”) specyfikacji produktu

Odnowiono poprzednie brzmienie tekstu pkt G „Jednostka certyfikująca”: skreślono wszystkie zbędne informacje i zaktualizowano szczegółowe informacje dotyczące jednostki certyfikującej.

Uzasadnienie tej zmiany: Pkt G „Jednostka certyfikująca” w poprzedniej wersji specyfikacji produktu zawierał informacje, które nie miały związku z przedmiotowym kontekstem, mianowicie opis struktury, uprawnień i obowiązków organu zarządzającego tym ChOG określonych w przepisach krajowych. Informacje te skreślono i zastąpiono szczegółowymi informacjami na temat jednostki certyfikującej zgodność ze specyfikacją produktu zgodnie z art. 37 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

5.2.H Zmiany niemające wpływu na kluczowe elementy pkt H („Etykietowanie”) specyfikacji produktu

5.2.H.1 Skreślono pierwsze dwa podpunkty pkt H („Etykietowanie”) specyfikacji produktu.

Uzasadnienie tej zmiany: Podpunkty te skreślono, ponieważ nie wnoszą żadnych dodatkowych informacji i mogą powodować błędne interpretacje. Do celów certyfikacji karczochów można wykorzystać dwa różne elementy, mianowicie etykietę certyfikacyjną i banderolę, które są numerowane i wydawane przez Radę Regulacyjną. Opisano je w dalszej części tekstu.

5.2.H.2 Zmieniono pkt H („Etykietowanie”) ppkt 3 specyfikacji produktu: skreślono zdanie ostatnie, a wyrażenie „albo banderole” dodano w zdaniu pierwszym.

Uzasadnienie tej zmiany: Jak wspomniano w poprzednim akapicie, wszystkie opakowania „Alcachofa de Tudela”, zarówno w przypadku karczochów świeżych, jak i konserwowanych, muszą być opatrzone banderolą albo etykietą certyfikacyjną, dlatego też dodano wyrażenie „albo banderole”. Zdanie ostatnie skreślono, ponieważ nie wnosi żadnych informacji. Jest oczywiste, że karczochy nieposiadające ani etykiety certyfikacyjnej, ani banderoli nie są produktami certyfikowanymi.

5.2.H.3 Zmieniono pkt H („Etykietowanie”) ppkt 4 i 5 specyfikacji produktu. W ppkt 4 skreślono ostatnie wyrażenie, a w ppkt 5 zmieniono brzmienie, ponieważ nie odzwierciedlają one obecnego systemu certyfikacji.

Uzasadnienie tej zmiany: Skreślono końcową część ppkt 4, ponieważ odnosi się ona do koncepcji nieobecnych w obecnym systemie certyfikacji, takich jak zatwierdzanie zakładów oraz wykluczanie produktów przez Radę Regulacyjną. Rada Regulacyjna nie jest odpowiedzialna za zatwierdzanie zarejestrowanych zakładów ani za uznawanie lub wykluczanie produktów; decyzje dotyczące uznania lub wykluczenia produktu podejmuje zarejestrowany podmiot gospodarczy. W tekście nadal jest mowa o tym, że etykietowanie musi odbywać się w zarejestrowanych zakładach. Aby zakład został zarejestrowany, musi przejść wszystkie kontrole i uzyskać certyfikat zakładu przetwórczego lub handlowego „Alcachofa de Tudela”, jak opisano w punkcie „Kontrola”.

Jest to również powód usunięcia wymogu dotyczącego zatwierdzania etykiet handlowych przez Radę Regulacyjną. Zamiast tego w zmienionym tekście określono, że etykiety należy przedłożyć Radzie Regulacyjnej do rejestracji. Rada Regulacyjna nie zatwierdza wprawdzie etykiet handlowych, ale musi rejestrować wszystkie etykiety, w których zastosowano oznakowania. Dlatego akapit ten zmieniono w celu doprecyzowania, że etykiety należy przedkładać Radzie Regulacyjnej. Podczas procesu rejestracji można odmówić zezwolenia na używanie logo ChOG, jeżeli etykiety mogą wprowadzać konsumentów w błąd.

Ponadto skreślono akapit mówiący o odmowie zatwierdzenia etykiet przez Radę Regulacyjną, ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami Rada Regulacyjna nie jest odpowiedzialna za zatwierdzanie ani odmowę zatwierdzenia etykiet.

5.2.H.5 Zmieniono pkt H („Etykietowanie”) ostatni podpunkt specyfikacji produktu: również tutaj dodano wyrażenie „oraz banderole”, a elementy graficzne umieszczono w tekście zamiast w formie załącznika (co miało miejsce w pierwotnej specyfikacji produktu).

Uzasadnienie tej zmiany: Ponownie dodano wyrażenie „oraz banderole”, ponieważ elementami certyfikacji są etykieta certyfikacyjna wymieniona w tekście pierwotnym oraz banderola.

Elementy graficzne obejmujące logo, etykietę certyfikacyjną i banderolę zostały umieszczone w głównym dokumencie, a nie jako załącznik.

5.2.1 Zmiany niemające wpływu na kluczowe elementy pkt I („Obowiązujące przepisy prawa krajowego”) specyfikacji produktu

Skreślono odniesienia do uchylonych przepisów prawa krajowego. Dodano odniesienie do przepisów dotyczących standardów jakości w odniesieniu do warzyw konserwowanych, które są istotne, ponieważ określono w nich klasy handlowe konserwowanych produktów świeżych.

Uzasadnienie tej zmiany: Wszystkie przepisy, o których mowa w poprzednim wykazie, zostały uchylone.

Chociaż w specyfikacjach produktu nie trzeba już uwzględniać punktu dotyczącego obowiązujących przepisów krajowych zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, punkt ten pozostawiono w celu zachowania odniesienia do zarządzenia Kancelarii Premiera z dnia 21 listopada 1984 r. zatwierdzającego normy jakości w odniesieniu do konserwowania produktów świeżych, ponieważ chodzi o przepisy mające szczególne zastosowanie do konserwowanego „Alcachofa de Tudela”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ALCACHOFA DE TUDELA”

Nr UE: PGI-ES-0139-AM01 — 9.9.2021

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Alcachofa de Tudela”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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*

„Alcachofa de Tudela” otrzymuje się z karczochów kultywaru Blanca de Tudela uprawianych na zarejestrowanych plantacjach.

Karczochy to główki kwiatostanów gatunku *Cynara scolymus* L. „Blanca de Tudela”. Są dobrze uformowane i mają typowy dla tego kultywaru zielony kolor i okrągły, lekko elipsoidalny kształt.

„Alcachofa de Tudela” może być prezentowany jako:

- jako produkt świeży, z szypułką (gdy jest sprzedawany z szypułką o długości około 18 cm) albo bez szypułki (gdy szypułka jest krótsza niż 10 cm);
- w postaci gotowej do przygotowywania potraw, po obraniu i zapakowaniu w taki sposób, aby produkt pozostał świeży;
- w postaci konserwowanej (serca karczochów albo połówki karczochów) bez zakwaszania. Końcowe pH produktu konserwowanego musi być większe niż 5,0.

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

Surowcem „Alcachofa de Tudela” są karczochy odmiany Blanca de Tudela pochodzące wyłącznie z określonego obszaru geograficznego. Jako produkty świeże mogą być sprzedawane wyłącznie karczochy uprawiane jako uprawy jednoroczne, natomiast karczochy uprawiane jako uprawy jednoroczne lub dwuletnie mogą być wykorzystywane do wytwarzania produktów konserwowanych.

Karczochy przeznaczone do sprzedaży jako produkt świeży muszą być całe, zdrowe, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub agrofagi, czyste, pozbawione obcego zapachu i smaku.

Karczochy gotowe do przygotowywania potraw muszą być obrane i zapakowane w taki sposób, aby zachowały świeżość. Ich cechy muszą być podobne do cech karczochów przeznaczonych do spożycia jako produkt świeży.

Karczochy konserwowane muszą być produktem „klasy ekstra” lub „klasy I”, pakowane w szklane pojemniki bez dodatku środków zakwaszających i sterylizowane termicznie. Mogą być sprzedawane w całości lub w połówkach.

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

Plantacje, na których uprawiana są „Alcachofa de Tudela”, muszą znajdować się w 33 określonych gminach.

Magazyny i zakłady przemysłowe, w których przygotowuje się produkt konserwowany i pakuje produkt świeży lub gotowy do przygotowywania potraw, muszą znajdować się w Nawarze.

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

Zawartość każdego opakowania świeżych, gotowych do przygotowywania potraw lub konserwowanych karczochów wprowadzanych do obrotu musi być jednolita i składać się wyłącznie z karczochów odmiany Blanca de Tudela uprawianych na obszarze produkcji i spełniających wymogi jakościowe mające zastosowanie do wskazanej klasy handlowej.

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

Wszystkie opakowania produktów świeżych i konserwowanych, niezależnie od ich postaci, muszą być opatrzone numerowanymi etykietami certyfikacyjnymi lub banderolami wydanymi przez Radę Regulacyjną, które stanowią certyfikat gwarancji produktu objętego ochroną.

Umieszczanie etykiet i etykiet certyfikacyjnych karczochów objętych ochroną musi odbywać się w zarejestrowanych zakładach. Dotyczy to zarówno karczochów sprzedawanych jako produkt świeży, jak i karczochów konserwowanych.

Zarejestrowane firmy zajmujące się przetwarzaniem lub przygotowywaniem produktów muszą przed wprowadzeniem ich do obrotu przedstawić Radzie Regulacyjnej etykiety do rejestracji.

Poniżej przedstawiono logo ChOG oraz numerowaną etykietę certyfikacyjną i banderolę wydawaną przez Radę Regulacyjną jako gwarancję certyfikacji produktu objętego ochroną:

	
Logo ChOG „Alcachofa de Tudela”	Etykieta certyfikacyjna
	
Banderola	

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym muszą znajdować się plantacje, jest bardziej ograniczony niż obszar geograficzny, na którym muszą znajdować się magazyny i zakłady przemysłowe przygotowujące produkt konserwowany i pakujące produkt świeży lub gotowy do przygotowywania potraw.

Obszar upraw, na którym muszą znajdować się plantacje „Alcachofa de Tudela”, obejmuje 33 gminy, z których wszystkie znajdują się w Nawarze: Ablitas, Andosilla, Arguedas, Azagra, Barillas, Buñuel, Cabanillas, Cadreita, Cárcar, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Cortes, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Lodosa, Marcilla, Mendavia, Milagro, Monteagudo, Murchante, Peralta, Ribaforada, San Adrián, Sartaguda, Tudela, Tulebras, Valtierra oraz Villafranca.

Magazyny i zakłady przemysłowe, w których przygotowuje się produkt konserwowany i pakuje produkt świeży lub gotowy do przygotowywania potraw, muszą znajdować się w Nawarze.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a „Alcachofa de Tudela” opiera się na jakości produktu, którą warunkują cechy obszaru geograficznego i sposób uprawy karczochów.

5.1. Specyfika produktu

Jedyną dozwoloną odmianą jest pochodząca z geograficznego obszaru uprawy Blanca de Tudela, która została uzyskana w drodze wieloletniej selekcji przez rolników z określonego obszaru.

Jako produkty świeże mogą być sprzedawane wyłącznie karczochy uprawiane jako uprawy jednoroczne, natomiast karczochy uprawiane jako uprawy jednoroczne lub dwuletnie mogą być wykorzystywane do wytwarzania produktów konserwowanych. Wyrwanie i eliminacja roślin odbiegających od normy pozwala uzyskać karczochy wysokiej jakości posiadające cechy charakterystyczne dla przedmiotowej odmiany: zielony kolor i okrągły, lekko elipsoidalny kształt.

Produkt konserwowany jest pakowany w szklane pojemniki i nie jest zakwaszany. Jest to tradycyjna metoda produkcji karczochów konserwowanych na określonym obszarze. Pozwala ona na zachowanie naturalnego smaku produktu, który jest bardziej zbliżony do smaku świeżych karczochów, ponieważ nie stosuje się ani środków zakwaszających, ani regulatorów kwasowości.

5.2. Specyfika obszaru geograficznego

System wodny utworzony na określonym obszarze geograficznym przez rzekę Ebro i jej dopływy Egę, Aragonię i Argę umożliwił powstanie metody uprawy zasilanej jej wodami. Połączenie gleb wapiennych, słonecznego klimatu i wyraźnych różnic temperatur między zimą a latem stwarza idealne warunki dla uprawy karczochów.

Jedyna chroniona odmiana, Blanca de Tudela, powstała w wyniku selekcji dokonanej przez lokalnych producentów, którzy stworzyli odmianę idealnie dostosowaną do określonego obszaru.

5.3. Sposób, w jaki szczególne cechy obszaru geograficznego wpływają na produkt

Wiele swoich charakterystycznych cech „Alcachofa de Tudela” zawdzięcza obszarowi geograficznemu, na którym są uprawiane. Zimowy stan spoczynku, wywołany naturalnie niskimi temperaturami panującymi zimą w rejonie uprawy, nadaje karczochowi (pod koniec zimy, gdy wypuszcza pąki) cechę, która odróżnia go od roślin uprawianych w bardziej umiarkowanych i niewątpliwie bardziej wydajnych rejonach. Uzyskany karczoch ma ciaśniejsze podsadki i lepszy smak.

Metoda wytwarzania produktu konserwowanego – tj. niezakwaszenie produktu i pakowanie go w szklane pojemniki – jest charakterystyczny dla określonego obszaru i pozwala uzyskać produkt o cechach sensorycznych podobnych do świeżych karczochów.

„Alcachofa de Tudela”, a w szczególności odmiana Blanca de Tudela, jest doskonale dostosowana do warunków glebowo-klimatycznych określonego obszaru, pod warunkiem nawadniania. Uprawia się ją na tym obszarze co najmniej od średniowiecza.

Na temat „Alcachofa de Tudela” powstały liczne publikacje. Krytyk Caius Apicius (Cristiano Alvarez) określa „Alcachofa de Tudela” jako „królową wszystkich odmian karczochów”. Wiele tradycyjnych przepisów na określonym obszarze opiera się na „Alcachofa de Tudela” i, jak zauważa Victor Manuel Sarobe w książce „La cocina popular navarra” [Tradycyjna kuchnia Nawarry], „Alcachofa de Tudela” jest składnikiem autentycznego Tudela *menestra* [gulasz z warzyw z Tudeli].

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://bit.ly/3iY2g7O>
