

## POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

## 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**

(2015/C 92/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„ARTICHAUT DU ROUSSILLON”**

Nr UE: FR-PGI-0005-01172 – 5.11.2013

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Artichaut du Roussillon”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Artichaut du Roussillon”, roślina dwuliścienna z rodziny *Asteraceae*, to karczoch należący do rodzaju *Cynara*. Jest otrzymywany z następujących odmian: Blanc hyérois (zwanej też Macau), Calico, Pop Vert, Salambo i Violet VP 45.

„Artichaut du Roussillon”, wprowadzany do obrotu tylko w formie świeżej, spełnia następujące kryteria:

— ma zieloną lub fioletową barwę,

— jego kwiatostan jest:

— kulisty dla odmian: Blanc hyérois, Calico, Pop Vert i Salambo; gdzie średnica kwiatostanu odpowiada następującym kalibrom:

— kaliber 18 dla zakresu wielkości 9–11 cm,

— kaliber 15 dla zakresu wielkości 11–13 cm,

— kaliber 12 powyżej 13 cm,

— a dla odmiany Violet VP 45 kwiatostan mały i wydłużony, cylindryczny do stożkowego, o średnicy 3,5–6 cm,

— środkowe liście przykwiatowe są mocno zwarte, dwa pierwsze rzędy korony przylistków są otwarte w niewielkim stopniu,

— ma słodki smak,

— jest miękki, ma mało włóknistą konsystencję.

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

„Artichaut du Roussillon” nie ma widocznych wad z wyjątkiem bardzo drobnych powierzchniowych uszkodzeń skórki przylistków lub następujących drobnych wad (pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, konserwację i prezentację w opakowaniu):

- nieznaczna wada kształtu,
- nieznaczne uszkodzenie spowodowane wpływem mrozu (pęknięcia),
- bardzo drobne obicia.

„Artichaut du Roussillon” jest wprowadzany do obrotu w skrzynkach o wymiarach 60 cm × 40 cm lub w pęczkach po 5 sztuk (jedynie w przypadku odmiany Violet VP 45).

Łodygi „Artichaut du Roussillon” są czysto przycięte i nie dłuższe niż 10 cm (z wyłączeniem karczochów pakowanych w pęczki).

„Artichaut du Roussillon” zbiera się wiosną od marca, a w przypadku odmiany Violet VP 45 także jesienią.

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

—

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

Produkcja i zbiór odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Po zbiorze partie karczochów podlegają homologacji i w ciągu maksymalnie 24 godzin (dni robocze) są:

- schładzane (w temperaturze 4–10 °C),
- sortowane, pakowane i wysyłane.

Karczochy są zwilżane po zapakowaniu, co umożliwia ich lepszą konserwację.

Okres pomiędzy zbiorem a wysyłką nie może przekraczać 6 dni, aby zapewnić świeżość produktu.

„Artichaut du Roussillon” jest pakowany w paczki rozmiaru 60 × 40 cm; paczki te są zamykane w sposób, który uniemożliwia ich powtórne zapieczętowanie po otwarciu przy sprzedaży produktu konsumentowi końcowemu.

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

Każda paczka, opakowanie zbiorcze lub jednostkowe zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu: „Artichaut du Roussillon”,
- logo ChOG Unii Europejskiej.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Artichaut du Roussillon” jest uprawiany i zbierany na obszarze geograficznym obejmującym następujące gminy departamentu Pyrénées Orientales:

Alénya, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Banyuls-dels-Aspres, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Brouilla, Cabestany, Canet-en-Roussillon, Canohès, Claira, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Ille-sur-Têt, Latour-Bas-Elne, Llupia, Millas, Montescot, Néfiach, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pézilla-la-Rivière, Pia, Pollestres, Ponteilla, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Nazaire, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Théza, Thuir, Torreilles, Toulouges, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Raho i Villeneuve-la-Rivière.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

- 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny produkcji „Artichaut du Roussillon” odpowiada równinie Roussillon, której kształt przypomina rozłożysty amfiteatr nachylony w stronę Morza Śródziemnego. Jest on ograniczony od północy łańcuchem Corbières, na zachodzie zboczami masywu Canigou, a na południu łańcuchem Albères. Obszar ten przecinają trzy rzeki: Têt, Tech i Agly.

Gleby są głębokie, świeże i mają dobrej przepuszczalność. Są to gleby aluwialne z dużą zawartością piasku i niewielką zawartością gliny.

Klimat jest typowo śródziemnomorski z bardzo gorącymi i suchymi latami, które poprzedzają i po których następują dwa okresy opadów, kiedy wilgotność powietrza jest wyższa (wczesną wiosną i jesienią), oraz stosunkowo łagodnymi zimami.

Obszar geograficzny „Artichaut du Roussillon” jest nasłoneczniony przez ponad 300 dni rocznie dzięki występującym tu silnym wiatrom: tramontane, który jest wiatrem osuszającym, i marin, który jest ciepły i wilgotny.

Czynnik ludzki

*Tradycyjny charakter uprawy*

Tradycja upraw gruntowych w Roussillon ma ponad tysiąc lat, czego dowodem jest powstała już w XI w. sieć kamiennych kanałów nawadniających.

Karczochy uprawia się w Roussillon od dawna, bo już od XVIII w. Produkcja ta nabrała jednak rozmachu dopiero około 1830 r.

*Szczególne umiejętności*

Z biegiem lat ogrodnicy z regionu Roussillon rozwinęli i utrzymali umiejętności skomplikowanego technicznie prowadzenia upraw.

Analiza gleb pozwala wybrać działki odpowiednie do uprawy karczochów, a mianowicie o zawartości gliny 3–20 %, maksymalnej zawartości piasku 80 %, zawartości ilu poniżej 75 % i pH powyżej 6,5.

Ponadto producenci stopniowo wprowadzili najlepiej dostosowane odmiany; w latach 50. XX w. odmianę Violet, a następnie w 1970 r. jej formę VP 45, w latach 60. XX w. Blanc Hyérois, a następnie w latach 80. i 90. XX w. Salambo, Calico i Pop Vert.

Umiejętności te polegają również na wykorzystywaniu materiału rozmnożeniowego roślin selekcyjonowanego przez rolników w ich własnych gospodarstwach (rzadziej kupowanego na lokalnym rynku – 5–10 %); wykorzystywanie materiału rozmnożeniowego roślin w gospodarstwach, z których pochodzą, przyczynia się do utrzymania wspomnianego dostosowania odmian.

Rośliny nasadza się ręcznie w redlinach (niewielkich wałkach ziemi) w celu umożliwienia lepszego odpływu wody – dzięki różnicy poziomów – i ochrony rośliny od chłodu i wiatru.

Producenci stosują umiarkowane nawadnianie do regulowania zaopatrzenia w wodę, co umożliwia równomierny wzrost karczochów. Zbioru dokonuje się ręcznie.

Umiejętności polegają również na zachowaniu tradycji i modelu konsumpcji, w tym na prezentowaniu fioletowych karczochów w pęczkach.

## 5.2. Specyfika produktu

Cechą charakterystyczną „Artichaut du Roussillon” są mocno zwarte liście przykwiatowe, wskazujące na świeżość produktu i stanowiące o jego wytrzymałości na przechowywanie.

Pod względem właściwości organoleptycznych karczoch ten wyróżnia się kruchością i słodyczą; ma zwartą i mało włóknistą konsystencję. Właściwości te są podstawą jego renomy i umożliwiają jego spożywanie na surowo.

„Artichaut du Roussillon” wyróżnia się wczesnym dojrzewaniem, dzięki czemu wiosną pojawia się na rynku jako jeden z pierwszych karczochów.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

„Artichaut du Roussillon” cieszy się dużym uznaniem ze względu na dobrą jakość.

Warunki klimatyczne i glebowe panujące na równinie Roussillon sprawiają, że jest ona doskonałym miejscem do uprawy karczochów.

Łagodny klimat, w połączeniu z bardzo dużym nasłonecznieniem, sprzyja szybkiemu dojrzewaniu „Artichaut du Roussillon”. Umiarkowane chłody zimą umożliwiają spontaniczne wznowienie vegetacji po okresie spoczynku przy ograniczonym ryzyku wystąpienia mrozu. Bardzo ważnym czynnikiem, wpływającym na cykl wegetacyjny roślin i łagodny smak „Artichaut du Roussillon”, jest też światło.

Gleby wybierane przez producentów są pulchne, głębokie, mają niską zawartość gliny, co umożliwia doskonałe odwadnianie i jest nieodzowne przy produkcji tych warzyw, wrażliwych na nadmiar wilgoci.

Dzięki ich dobremu dostosowaniu do klimatu odmiany wybrane do produkcji „Artichaut du Roussillon” umożliwiają prowadzenie zbioru w okresach, gdy wilgotność jest najkorzystniejsza do uzyskiwania zamkniętych kwiatów, co sprzyja dobrej konserwacji produktu.

Ręczne nasadzenie w redlinach w połączeniu z tradycyjną techniką formowania redlin powoduje doskonałe zakorzenienie sadzonek i chroni je od wiatru. Odpowiednie i regularne zaopatrzenie w wodę, zapewniane zarówno dzięki nawadnianiu, jak i bardzo głębokiemu zakorzenieniu (do kilku metrów), przyczynia się do regularnego wzrostu, bez stresu, co ma zasadnicze znaczenie dla ograniczenia zdrewnienia i umożliwia uzyskiwanie zwartych, lecz jednocześnie kruchych i mało włóknistych karczochów. Właściwości te świadczą o jakości „Artichaut du Roussillon”, dzięki której karczochy te można spożywać na surowo.

Ponadto wyłącznie ręczny zbiór zapewnia zachowanie cech produktu i utrzymanie tradycji potrawy *poivrade*, przygotowywanej z odmiany fioletowej (dzięki prezentacji w pęczkach).

Renoma „Artichaut du Roussillon” jest udokumentowana od początku XIX wieku, przy okazji wzmianek dotyczących potrawy *poivrade*.

Zdobywane już od tamtej pory przez ogrodników z Perpignan liczne nagrody „świadczą o wyższości karczochów z Roussillon nad podobnymi produktami z regionu Midi” (A. Siau, Rapport de l'industrie maraichère des Pyrénées-Orientales, 1856).

„Artichaut du Roussillon” jest też szeroko znany w gastronomii francuskiej części Katalonii; jest składnikiem wielu tradycyjnych przepisów kulinarnych zebranych w publikacji E. Comelade „L'artichaut, l'or vert du Roussillon” („Karczochy, zielone złoto regionu Roussillon”), 2006.

Odbywający się od blisko 15 lat pierwszomajowy festiwal karczocha jest wyczekiwaną w regionie imprezą. „Wyścig karczocha” – bieg na dystans 10 km po okolicy – jest etapem kwalifikacyjnym do pucharu Francji w biegach długodystansowych poza stadionem. Odesłania do karczochów często występują w nazwach miejscowości na obszarze geograficznym (np. miejscowość Carxofe, co znaczy „karczoch”, w gminie Villelongue-de-la-Salanque).

Wreszcie „Artichaut du Roussillon” jest bardzo często wychwalany w wielu artykułach w prasie lokalnej i branżowej: „Kierownik znanej restauracji Les Buttes Chaumont w Paryżu zaleca na pobudzenie komórek smakowych spód »Artichaut du Roussillon« duszony w piekarniku” (Indépendant, 2001). W artykule *Cultiver sa différence* Jean Harzig podkreśla, że: „produkt ten (...) jest ceniony i wyczekiwany na rynku” (czasopismo *Vegetable*, 2008).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(artykuł 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPArtichautduRoussillonV1.pdf>

---