

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 35/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„BROVADA”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0783-14.07.2009**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Brovada”

Termin niegeograficzny, wywodzący się z dialektu i tradycyjnie używany jako rzeczownik na obszarze określonym w pkt 4 do określania produktu spożywczego, stanowiącego przedmiot niniejszego dokumentu.

**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 noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

ChNP „Brovada” określa produkt uzyskiwany z lokalnego ekotypu rzepy białej o fioletowej szyjce korzeniowej (*Brassica rapa* L. odm. *rapa* Hart) zwanej „rapa da brovada”, przetworzony w procesie macerowania i fermentacji w wyciekach z winogron.

Produkt wprowadzany jest do obrotu w postaci startych wiórek i ma następujące cechy:

- konsystencja krucha i elastyczna, nie twarda,
- kolor od biało-śmietankowego po różowy lub różowawy, lub czerwony o natężeniu uzależnionym od właściwości użytych wycieków z winogron,
- wielkość wiórków waha się od 3 do 7 mm,
- pH wynosi od 3,4 do 3,8,
- zawartość kwasu lotnego nie przekracza 5,5 mg/g oznaczająca zawartość kwasu octowego,
- smak kwaśny bez posmaku świeżych roślin,
- wyraźny zapach wycieków z winogron.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

„Rapa da brovada” – lokalny ekotyp rzepy białej o fioletowej szyjce korzeniowej (*Brassica rapa* L. odm. *rapa Hart*), wpisany do Regionalnego Rejestru w celu „Ochrony autochtonicznych zasobów genetycznych o znaczeniu rolnym i leśnym” Autonomicznego Regionu Friuli Wenecja Julijska w dziale roślin, która po dojrzaniu w uprawie polowej musi posiadać następujące cechy:

- korzeń ma kształt cylindryczny lub ścięty stożkowaty, co ułatwia tarcie na wiórki,
- minimalna długość 12 cm,
- miąższ jędrny i soczysty o barwie białej,
- skórka o barwie czerwono-fioletowej od szyjki korzeniowej do 2/3 całkowitej długości, pozostała część jest biała,
- korzeń umieszczony w glebie na co najmniej 1/3 całkowitej długości.

Wytłoki z winogron mają następujące cechy:

- pochodzą wyłącznie z przetwórstwa winogron należących do szczepów o owocach czerwonych uprawianych na obszarze produkcji określonym w pkt 4,
- są pozbawione pleśni i widocznej zgnilizny,
- są suche i łatwe do rozdrobnienia.

Woda.

Surowce dodatkowe:

- winogrona tłoczone: pochodzące ze szczepów o owocach czerwonych uprawianych na obszarze produkcji określonym w pkt 4, mieszane wyłącznie z wytlókami z winogron,
- wino czerwone: otrzymywane z winogron ze szczepów o owocach czerwonych uprawianych i przetwarzanych na obszarze produkcji określonym w pkt 4,
- ocet winny z wina czerwonego,
- sól morską gruboziarnistą,

Zabrania się stosowania konserwantów i barwników.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Uprawa i proces przetwórczy rzepy „Brovada” musi odbywać się na terenie wyznaczonego obszaru.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:*

Przed wprowadzeniem do obrotu konieczne jest pakowanie rzepy „Brovada” w miejscu produkcji w celu zachowania cech „Brovada” i jej soku wydzielonego podczas tarcia na wiórki po zakończeniu procesu fermentacyjnego, zapobieżenia pogarszaniu się jakości i wynikających stąd zmian podstawowych parametrów chemiczno-organoleptycznych.

„Brovada” jest wprowadzana do obrotu w następujących, hermetycznie zamkniętych opakowaniach:

- plastikowe torebki odpowiednie do celów spożywczych o pojemności: 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg, 1,5 kg,
- plastikowe tacki odpowiednie do celów spożywczych o pojemności: 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450 g, 500 g, 550 g, 600 g, 650 g, 700 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, 1,05 kg, 1,1 kg, 1,15 kg, 1,2 kg, 1,25 kg, 1,3 kg, 1,35 kg, 1,4 kg, 1,45 kg, 1,5 kg, 3 kg, 4 kg,
- plastikowe wiaderka odpowiednie do celów spożywczych o pojemności: 2,5 kg, 5 kg, 10 kg,
- szklane słoiki o pojemności: 250 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg, 1,5 kg.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta produktu „Brovada” należy obowiązkowo umieścić na każdym opakowaniu.

Etykiety umieszczane na opakowaniach muszą zawierać następujące elementy:

logo, napis: „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia); znak wspólnotowy, rok produkcji wyłoków z winogron, oznaczenie partii produkcyjnej.

Nazwy „Brovada” ChNP nie tłumaczy się.

Zabrania się stosowania jakiegokolwiek określenia, które nie byłoby wyraźnie przewidziane.

Dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do nazwisk lub nazw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają nabywcy w błąd.

Logo składa się z dwóch głównych elementów: graficznego, przedstawiającego wystylizowany rysunek rzepy i napisu „Brovada”.

Rysunek rzepy to znak graficzny wykonany ręcznie na kartoniku z chropowatego papieru. Rysunek całej rzepy jest umieszczony pod kątem około 20 stopni w stosunku do osi pionowej, a liście rzepy zachodzą częściowo na literę „B” napisu „Brovada” napisanego w całości wielkimi literami. Pod logo złożonym z dwóch wyżej opisanych elementów umieszczony jest napis: „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).



### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji i pakowania ChNP „Brovada” położony jest w granicach administracyjnych gmin należących do prowincji Gorizia, Pordenone i Udine w Autonomicznym Regionie Friuli Wenecja Julijska; z tego obszaru wyłączone są tereny położone powyżej 1 200 m n.p.m.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar przeznaczony na uprawę rzepy „Brovada” charakteryzuje się klimatem umiarkowanym; rozkład temperatur jest równomierny przy wysokim poziomie opadów. Średni poziom opadów w okresie od lipca do listopada wynosi od 500 do 700 mm. W najcieplejszych miesiącach roku, tj. od kwietnia do września, częstotliwość występowania burz wynosi 0,5, tj. jedna burza co dwa dni; częściej występują w porze późnego popołudnia (35 %), natomiast najniższą częstotliwość (15 %) odnotowuje się w późnych godzinach rannych.

W okresie letnim temperatury wynoszą od 18,8 do 22,4 °C. Okres jesieni charakteryzuje się znaczną amplitudą temperatur. Na całym obszarze produkcji najniższe temperatury są stosunkowo wysokie (średnio 8,2 °C).

Gleby przeznaczone pod uprawę są luźne o małej zawartości szkieletu i strukturze charakteryzującej się przenikalnością i doskonałym zdrenowaniem, dzięki czemu ilość tlenu jest znaczna. Obszary te położone są poniżej poziomu 1 200 m n.p.m. Na określonym obszarze powyżej tej wysokości rzepa „Brovada”, w szczególności odmiana dwuletnia, nie ma odpowiedniego cyklu wegetatywnego, wytwarza słabe korzenie, z trudnością może przetrwać okres zimowy, a w niektórych przypadkach również nie może wytworzyć kwiatów, które byłyby zdolne do wykształcenia owoców. Szczególne cechy gleby połączone z łagodnymi temperaturami w okresie wegetatywnym mają bezpośredni wpływ na wzrost rzepy, umożliwiając wytworzenie produktu wysokiej jakości. Na wszystkich etapach przetwórstwa rzepy „Brovada” wiedza i bezpośrednie doświadczenie wytwórców odgrywają zasadniczą rolę. Na etapie przetwórstwa istotny jest wkład człowieka w proces zakwaszania wyłoków z winogron, w „ocenę” ilości, jakich należy użyć, w prawidłowe ułożenie warstw w kadziach, w określenie długości trwania procesu fermentacyjnego rzepy i w ustaleniu momentu jego zakończenia.

## 5.2. Specyfika produktu:

Produkt „Brovada” wykonuje się wyłącznie na określonym obszarze położonym na terenie Autonomicznego Regionu Friuli Wenecja Julijska.

W smaku „Brovada” jest krucha i elastyczna, o kwaśnym posmaku i ostrym i charakterystycznym zapachu wyłoków z winogron. Barwę ma od białą-śmietankowej po różową lub różową lub czerwoną w zależności od cech użytych wyłoków z winogron.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Elementy łączące ChNP „Brovada” i określony obszar produkcji to uprawa ekotypu „rapa da brovada” i specyficzna metoda przetwórstwa tej rzepy, niepowtarzalna w skali całego regionu. Obszar produkcji „Brovada”, który charakteryzuje się klimatem umiarkowanym w najważniejszych okresach wysiewu i rozwoju rośliny, jest tożsamy z obszarem tradycyjnie przeznaczonym pod uprawę ekotypu „rapa da brovada”. Ekotyp ten jest wynikiem wieloletniej masowej selekcji prowadzonej przez lokalnych producentów „Brovada”. Cechy gleby, położenie terenów uprawnych w połączeniu z łagodnymi temperaturami w okresie wegetatywnym umożliwiają produkcję rzepy „rapa da brovada” o optymalnych cechach – delikatnej i pozbawionej włókien, co jest ważne na dalszym etapie przetwórstwa.

Również wyłoki z winogron i ewentualnie winogrona lub wino stosowane w produkcji „Brovada” są wynikiem specyficznej interakcji między cechami winogron czerwonych a cechami obszaru geograficznego. Flora mikrobiologiczna, która w sposób naturalny występuje wraz z tymi produktami, jest charakterystyczna dla obszaru produkcji i może znacząco wpłynąć na procesy fermentacyjne wyłoków z winogron i rzepy w sposób również wyczuwalny organoleptycznie.

Ponadto na wielu etapach przetwórstwa „Brovada” zasadnicze znaczenie ma wiedza i bezpośrednie doświadczenie producentów z określonego obszaru produkcji.

Zapewnienie prawidłowej fermentacji wyłącznie na podstawie obserwacji i doświadczenia związane jest w sposób oczywisty z umiejętnościami. Wiele jest czynników, które współdziałają w prawidłowym przebiegu dwóch procesów kwasnienia: wyłoki z winogron poddawane działaniu bakterii kwasowych i rzepy poddawane działaniu bakterii mlekowych. Znajomość tych czynników i zdolność „zarządzania” nimi, aby otrzymać produkt „Brovada” o określonych cechach chemicznych oraz o szczególnej i tak charakterystycznej konsystencji, smaku i zapachu, jest umiejętnością spotykaną wyłącznie na określonym obszarze produkcji, co potwierdzają liczne dokumenty.

Wiele jest historycznych świadectw, które potwierdzają obecność tego produktu na określonym obszarze, np.: „Cronaca inedita” autorstwa Jacopo Valvasone di Maniago (historyk z XVI w.), której tematem są „Incursioni dei turchi in Friuli” (najazdy Turków na Friuli), opublikowana w Udine w 1860 r., Tip. Tombetti – Murero; opis sposobu wytwarzania i przechowywania rzep opisany w dziele profesora Filippo Re w „Annali dell’Agricoltura del Regno d’Italia” tom piąty – styczeń, luty i marzec 1810 r. Proces opisany niemal dwieście lat temu przez tego znakomitego badacza rolnictwa jest w najważniejszych aspektach taki sam jak ten, który stosuje się obecnie w celu wyprodukowania „Brovada”.

Istnieją też różne utwory literackie i książki poświęcone gastronomii mówiące o „Brovada”, z których dwie najważniejsze to:

— Ippolito Nievo (1831–1861) „Confessioni di un italiano, 1867”,

— Guido Piovene (1907–1974) „Viaggio in Italia – 1957”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia ChNP „Brovada” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 78 z dnia 3 kwietnia 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---