



# Pflichtenheft

## *Cardon épineux genevois*

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 5. Februar 2003 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 10. September 2012, 27. Mai 2014 und 8. Juni 2020.

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

#### Art. 1 Name und Schutz

*Cardon épineux genevois*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

#### Art. 2 Geografisches Gebiet

<sup>1</sup> Produktion, Lagerung, Bleichen und Aufbereitung von *Cardon épineux genevois* erfolgen ausschliesslich innerhalb der Grenzen des Kantons Genf.

<sup>2</sup> Die in den Freizonen gelegenen Bezirke sind vom geografischen Gebiet ausgenommen.

#### Art. 3 Allgemeine Produktionsbedingungen

<sup>1</sup> Der «Cardon argenté épineux de Plainpalais» aus den Stämmen Béguin und Grosjean ist die einzige für die Produktion von *Cardon épineux genevois* zugelassene Sorte.

<sup>2</sup> Die Produzenten von *Cardon épineux genevois* erfüllen die Anforderungen des ÖLN und verfügen über das Label «Genève Région – Terre Avenir» (GRTA). Die diesbezüglichen Kontrollen erfolgen gemäss den Richtlinien.

### 2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

#### Art. 4 Rohmaterial

Die Sorte «Cardon argenté épineux de Plainpalais» ist der einzige verwendete Rohstoff. Sie zeichnet sich durch feine, zahlreiche und dickfleischige Blattrippen aus. Vom unteren Teil des Stängels bis zu den Spitzen der Blattspreiten weist sie zahlreiche Dornen auf. Die Blätter sind silberblau und im Innern des Herzens nahezu weiss. Die Pflanze ist stattlich und kann eine Höhe von bis zu 1.50 m erreichen.

## Art. 5 Chemische Eigenschaften

Der *Cardon épineux genevois* weist die folgenden Nährwerte (Richtwerte je 100 gr.) auf:

Energie:	221	kJ (52 kcal)
Eiweiss:	3	g
Fett:	0	g
Kohlenhydrate:	10	g
Wasser:	85,4	g
Nahrungsfasern:	1,5	g
Kalzium:	40	mg
Eisen:	1,0	mg
Vitamin C:	10	mg
Vitamin B1:	0,1	mg
Vitamin B2:	0,02	Mg

## Art. 6 Organoleptische Eigenschaften

Die aromatischen und organoleptischen Eigenschaften von *Cardon épineux genevois* zeichnen sich durch einen intensiven Blattstielgemüsegeschmack aus, der an Artischockenherzen erinnert mit einer Note von Baumnuss und Süssbutter. Die Konsistenz ist fest und bleibt beim Kochen knackig. Die Struktur ist nur wenig faserig. Ein zu bitterer Geschmack und ein weiches Fleisch sind unerwünscht.

## 3. Abschnitt Samengewinnung

### Art. 7 Auswahl der Mutterpflanzen

<sup>1</sup> Die gesuchstellende Gruppierung bestimmt ein Selektionsteam, das sich aus sechs Fachleuten zusammensetzt.

<sup>2</sup> Das Team ist als einziges Organ zur Auswahl der Mutterpflanzen berechtigt, die zur Samengewinnung für die Zwecke der Produzenten von *Cardon épineux genevois* bestimmt sind.

<sup>3</sup> Die Auslese erfolgt nach den für die Stämme "Béguin" und "Grosjean" spezifischen Kriterien.

<sup>4</sup> Sie wird zwischen September und Dezember an den gebleichten Pflanzen vorgenommen.

### Art. 8 Aufbewahrung der Mutterpflanzen und Samenernte

<sup>1</sup> Die ausgewählten Pflanzen werden bis zu ihrer endgültigen Anpflanzung mit einer Etikette markiert.

<sup>2</sup> Nur Saatgut ausgewählter Mutterpflanzen darf für die Vermehrung von «Cardon argenté épineux de Plainpalais» verwendet werden.

<sup>3</sup> Nach der Ernte auf reifen Blütenständen werden die Samenkörner durch Einweichen und/oder Schwingen sortiert.

<sup>4</sup> Die gesuchstellende Gruppierung entwickelt ein Programm zur Bewahrung der Mutterpflanzen und Saatgutposten mit dem Ziel, die botanische Zuchtlinie «Cardon épineux argenté de Plainpalais» nach den folgenden Kriterien zu erhalten:

- volle und feste Blattrippen;
- lange und feine Blattrippen;
- dornige Blattrippen (zahlreiche und lange Dornen).

<sup>5</sup> Die Mutterpflanzen werden höchstens für 10 bis 15 Jahre angepflanzt und sind ausschliesslich zur Samengewinnung bestimmt.

#### **4. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**

##### **Art. 9** Bodenaufbereitung und –verbesserung

<sup>1</sup> Der *Cardon épineux genevois* benötigt einen schweren und tonigen Boden, der mit Mist oder Pflanzenkompost angereichert wird.

<sup>2</sup> Die Düngung ist gemäss den anerkannten Kriterien der Produktion und nach folgendem Nährstoffbedarf der Pflanze (in Einheiten/ha) durchzuführen: Stickstoff (N) 220, Phosphor (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 85, Kalium (K<sub>2</sub>O) 670 und Magnesium (Mg) 25.

##### **Art. 10** Aussaat und Bepflanzungsdichte

<sup>1</sup> Die Aussaat erfolgt in Saatschalen oder Erdpresstöpfen zwischen Anfang und Ende Mai.

<sup>2</sup> Die Pflanzen mit Erdballen (Aussaat im Anzuchtbeet und anschliessend Anpflanzung ins Freiland) werden im Anzuchtbeet ausgedünnt.

<sup>3</sup> Die Saatschalen werden im Freiland nach dem Austreiben von 2 bis 3 Blättern ausgedünnt.

<sup>4</sup> Die Bepflanzungsdichte darf 1.2 Pflanzen pro Quadratmeter nicht übersteigen.

##### **Art. 11** Pflege

<sup>1</sup> Das Unkraut darf nur gehackt werden.

<sup>2</sup> Der Pflanzenschutz beschränkt sich auf:

- a. Anwendung von Schneckenbekämpfungsmitteln zwischen Beginn und Ende der Kulturperiode, falls erforderlich;
- b. Überprüfung auf Schädlingsbefall und gegebenenfalls Einsatz eines zugelassenen Insektizids zur Bekämpfung von Blattläusen und Eulenfaltern;
- c. Bekämpfung von Nagetieren mittels Fallen.

<sup>3</sup> Die Behandlung mit Fungiziden ist unter keinen Umständen erlaubt.

##### **Art. 12** Bleichen

<sup>1</sup> Der Begriff «Bleichen» entspricht der agronomischen Definition der Treiberei, wie sie im Falle der Endivien praktiziert wird.

<sup>2</sup> Das Bleichen kann nach einer der beiden folgenden Techniken vorgenommen werden:

- a. Im Feld: Ab September werden die Pflanzen einzeln mit einem schwarzen Plastiksack bedeckt. Das Bleichen hängt von den klimatischen Bedingungen ab und erstreckt sich über einen Zeitraum von 10 bis 30 Tagen.

- b. Im Keller, in Gruben oder unter einer Plastikfolie. Ab November werden die wiederangepflanzten oder mit Erdballen versehenen Pflanzen bei einer Temperatur von 10 bis 15°C während 15 bis 25 Tagen gebleicht.

## 5. Abschnitt Verarbeitung, Produktpalette und Konservierung

### Art. 13 Verarbeitung von Kardy

<sup>1</sup> Nach dem Bleichen wird der Kardy gereinigt. Grüne und ungeniessbare Blattrippen werden entfernt. Es werden nur das Herz der Pflanze und die gekürzten Blattrippen ohne Blattspreite verwendet.

<sup>2</sup> Die Lagerung erfolgt an einem kühlen und lichtgeschützten Ort.

### Art. 14 Produktpalette

<sup>1</sup> Der Kardy wird in 5 verschiedenen Produktgruppen angeboten:

- Produktgruppe 1: Frischprodukte, ganz
- Produktgruppe 2: in Konservengläsern, sterilisiert
- Produktgruppe 3: Tiefkühlprodukte
- Produktgruppe 4: verpackte Frischprodukte (ungekocht, vakuumverpackt)
- Produktgruppe 5: verpackte gekochte Produkte (in Wasser oder in einer Wasser-Milch-Mischung gekocht, vakuumverpackt oder eingeschweisst)

Nur die Produktgruppen 1, 2, 4 und 5 sind GUB-zertifiziert.

<sup>2</sup> Der verarbeitete Kardy der Produktgruppen 2, 4 und 5 setzt sich ausschliesslich aus *Cardon épineux genevois* zusammen.

<sup>3</sup> Die Produktgruppe 3 (Tiefkühlprodukte) darf nicht mit *Cardon épineux genevois* bezeichnet werden.

### Art. 15 Verpackung und Konservierung der verschiedenen Erzeugnisse

<sup>1</sup> Die Produktgruppe 1 wird als Frischprodukt in Form der ganzen gereinigten Pflanze vermarktet.

<sup>2</sup> Für die Produktgruppen 2, 4 und 5 wird der Kardy geschält, zerkleinert und in eine antioxydativ wirkende Lösung auf der Basis von Natriummetabisulfit (2 g/l) als technischem Hilfsstoff oder in eine Lösung auf Milchbasis eingelegt. Wenn der Kardy in eine antioxydativ wirkende Lösung eingelegt wird, wird er anschliessend mit frischem Wasser abgespült, um allfällige Spuren des Natriummetabisulfits zu entfernen.

<sup>3</sup> In der Produktgruppe 2 ist der Kardy vorgeschnitten. Er wird in die Konservengläser gegeben, bevor sie mit einer Flüssigkeit aufgefüllt werden. Diese setzt sich aus Salz (1.67 g/l) und Zitronensäure (1 g/l) zusammen. Die Sterilisation erfolgt in geschlossenen Konservengläsern bei einer Temperatur von maximal 100 °C während 60 Minuten oder von maximal 120 °C während 35 Minuten.

<sup>4</sup> Der Kardy der Produktgruppe 4 wird in vorgeschchnittener Form vermarktet. Das ungekochte Gemüse kommt in einer geeigneten Vakuumverpackung aus Kunststoff auf den Markt.

<sup>5</sup> Der Kardy der Produktgruppe 5 wird in Stücken vermarktet, die in einer Mischung aus Wasser und Milch oder nur in Wasser gekocht werden.

<sup>6</sup> Vermarktung über Absatzkanäle: Das in Wasser gekochte Gemüse wird vakuumverpackt, während das in Milch gekochte Gemüse eingeschweisst wird, jeweils in einer geeigneten Verpackung aus Kunststoff.

**Art. 16** Rückverfolgbarkeit

<sup>1</sup> Die gesuchstellende Gruppierung führt über die Produktionsgebiete für Samenträger und die Produktionsparzellen für *Cardon épineux genevois* Buch. Das Register wird jährlich nachgeführt.

<sup>2</sup> Die Samenposten werden bei der Sammlung der Blütenstände und anschliessend bei der Gewinnung der Samenkörner mit einer Etikette versehen.

<sup>3</sup> Die Verarbeiter führen ein Verzeichnis über die Zukäufe von Kardy unter Angabe des Namens des Lieferanten und des Produzenten sowie der Parzellenummer und des Gesamtnettogewichts vor der Verarbeitung. Die Etiketten der einzelnen Posten gelten als Kontrollbeleg.

## 6. Abschnitt Qualität der Produkte

**Art. 17** Qualität

<sup>1</sup> Der Kardy darf erst gebleicht werden, wenn er genügend entwickelt ist. Unterentwickelte Pflanzen werden ausgeschieden.

<sup>2</sup> Die Posten sind sorgfältig zu sortieren: Pflanzen von unzureichender Qualität müssen von den für die Verarbeitung zu *Cardon épineux genevois* bestimmten Posten getrennt werden.

<sup>3</sup> Verkaufs- bzw. verarbeitungsfertiger Kardy hat den folgenden Mindestqualitätsanforderungen zu entsprechen:

- Reifezustand: Die Blattstiele werden gleichmässig gebleicht. Grün gebliebene Teile sind zu entfernen;
- das Fleisch ist fest;
- die Pflanzen weisen keine Krankheiten (Fäulnis) oder Schäden (Schnecken) auf. Die roten Blattrippen werden ebenfalls entfernt.

## 7. Abschnitt Test des Endproduktes

**Art. 18** Beurteilung von *Cardon épineux genevois*

<sup>1</sup> Jede Probe wird nach den folgenden Punkten geprüft:

- a. Chemische Analyse: Metabisulfitgehalt;
- b. Sensorische Prüfung: Aussehen (nach Produktepalette), Geruch, Geschmack und Konsistenz.

<sup>2</sup> Die Kriterien «Aussehen», «Geruch», «Geschmack» und «Konsistenz» werden nach einer Skala von vier Punkten bewertet. Für die Bezeichnung *Cardon épineux genevois* muss die Probe mindestens 12 Punkte erreichen.

**Art. 19** Degustationskommission

Die von der gesuchstellenden Gruppierung eingesetzte Degustationskommission setzt sich aus Fachleuten und Konsumenten zusammen. Die Prüfung der organoleptischen Eigenschaften des Endproduktes wird in Blinddegustationen anonymer Proben durchgeführt.

**8. Abschnitt** **Etikettierung und Zertifizierung**

**Art. 20** Etikettierung

<sup>1</sup> Die Kisten oder Paletten mit gebleichtem oder ungebleichtem Kardy werden beim Verlassen des Betriebs etikettiert.

<sup>2</sup> Während der gesamten Verarbeitungs- und Lagerungsphase haben sämtliche Posten etikettiert zu sein.

<sup>3</sup> Jede Verpackung mit frischem oder kochfertigem Kardy hat eine Etikette mit den folgenden Angaben aufzuweisen:

- Cardon épineux genevois;
- geschützte Ursprungsbezeichnung und/oder unten abgebildetes AOP-Logo.



<sup>4</sup> Alle Posten mit der geschützten Bezeichnung müssen mit einer nummerierten Kontrolletikette versehen sein, die unter der Verantwortung der Zertifizierungsstelle vertrieben wird.

<sup>5</sup> Die nummerierten Kontrolletiketten sind ausschliesslich Kardy vorbehalten, der unter der geschützten Bezeichnung verkauft wird.

**Art. 21** Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: ProCert AG, (SCESp 0038).

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch für *Cardon épineux genevois* beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; sie gelten für alle Unternehmen der Branche.