



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Cardon épineux genevois*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Name: Association Cynara

Adresse: Union maraîchère de Genève, rue Blavignac 16, 1227 Carouge

Zusammensetzung: Produzenten und Verarbeiter

2. Name des Erzeugnisses

Cardon épineux genevois

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung

4. Art des Erzeugnisses

Gemüse als Frischprodukt, Konserve, sterilisiertes Produkt und gebrauchsfertiges Produkt.

5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Sämtliche bekannten Produzenten und Verarbeiter sind der Association Cynara angeschlossen.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Gemäss der 1999 durchgeführten Meinungsumfrage verbinden Konsumentinnen und Konsumenten, die Kardy kennen, dieses Erzeugnis mit dem Kanton Genf.

Es wird ein Kantonsname verwendet, was die Anerkennung als Herkunftsangabe bedingt (s. bilaterale Abkommen der Schweiz, die den absoluten Schutz der Kantonsnamen vorsehen; Rechtsprechung "Saucisson vaudois").

7. Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Der Anbau von Kardy beruht in Genf auf einer langen Tradition. Die infolge des Edikts von Nantes (1685) geflohenen Protestanten, die sich in Plainpalais niederliessen, verstanden sich auf den Gemüseanbau und züchteten aus den mitgebrachten Samen den "Cardon argenté épineux de Plainpalais". Die Genfer Gemüsebauern suchten die besten Pflanzen für die Vermehrung aus und verbesserten mit den Jahren die Züchtung. Der Kardyanbau ist althergebracht. Seit dem zweiten Weltkrieg wurden besondere Anstrengungen unternommen, um die berühmte Sor-

te "Cardon argenté épineux de Plainpalais" zu züchten, so wie man sie heute kennt. Von den letzten Regionen in Europa, die noch Kardy produzieren, ist Genf die einzige, in der dorniger Kardy angebaut wird.

8. Aus dem "Terroir" hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Kardy bevorzugt schwere und tonhaltige Böden. Der Genfer Boden, der sich aus Geschiebe der Rhone und Arve zusammensetzt, ist für den Anbau dieses Gemüses besonders geeignet. Das Klima mit seinen grossen Temperatur- und Feuchtigkeitsunterschieden während der Vegetationsperiode verleiht diesem Erzeugnis seine typischen Eigenschaften.

9. Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

In der Literatur wird der "Cardon argenté épineux de Plainpalais" als lokale und standortgerechte Sorte erwähnt, die aus der Züchtung und Kreuzung von Sorten verschiedener Herkunft stammt. Dank langjähriger Massenselektion über mehrere Generationen von Gemüsebauern hinweg konnte die Pflanze im Laufe der Zeit nicht nur den Anbaubedingungen, sondern auch den Vorlieben der Produzenten und Konsumenten angepasst werden. Die gleichbleibende Methode bei der Züchtung der Mutterpflanzen und die gleichbleibenden Anforderungen an das Bleichen verleihen dem *Cardon épineux genevois* seine besonderen organoleptischen Eigenschaften.

10. Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Die Grenzen des Kantons Genf. Die Freizone ist nicht eingeschlossen.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Der *Cardon épineux genevois* zeichnet sich durch die typische Schmackhaftigkeit von Blattstielgemüse aus. Sein Geschmack erinnert an Artischockenherzen mit einer Note von Baumnuss und süsser Butter. Er ist von fester Konsistenz, die beim Kochen knackig bleibt. Die Struktur ist nur schwach faserig.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Kardy der Sorte "Cardon argenté épineux de Plainpalais". Die Samen stammen von Mutterpflanzen, die ein Selektionsteam ausgelesen hat. Die Selektion erfolgt nach präzisen Kriterien, welche die besonderen Eigenschaften dieser Sorte ausmachen.

Die Aussaat und Anpflanzung erfolgen im Frühjahr. Kardy erfordert keine besonderen und systematischen Pflanzenschutzmassnahmen. Die Produktionsbedingungen richten sich nach den Vorschriften der Integrierten Produktion (IP). Zudem wird das Unkraut ausschliesslich mechanisch entfernt.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses nach der Norm EN 45'011 ist folgende Stelle zuständig: ProCert Safety AG, Zertifizierungsstelle, Thunstrasse 17, 3000 Bern 6 (SCES 038). Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Cardon épineux genevois* beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Etikette von *Cardon épineux genevois* hat folgende Angaben zu enthalten:

Name: ***Cardon épineux genevois***

und ***Geschützte Ursprungsbezeichnung***

und/oder ***AOC/GUB***

Der Name bzw. die Nummer der Zertifizierungsstelle muss auf der Etikette vermerkt sein.