

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 240/05)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO”

EK-szám: IT/00270/21.1.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal készült. Bővebb információkért – különösen az érintett OEM-mel vagy OFJ-vel ellátott termékek termelőinek – a termékleírás teljes változatát célszerű tanulmányozni, amely vagy nemzeti szinten, vagy az Európai Bizottság szolgálataitól ⁽¹⁾ szerezhető be.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Cím: Via XX Settembre n. 20 — I-00187 Roma

Tel.: 06-481 99 68

Fax: 06-42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Kérelmező:*

2.1 Név: Consorzio di Tutela e valorizzazione degli ortaggi dell'altopiano del Fucino

2.2 Cím: Piazza Torlonia, 91 I-67051 Avezzano (AQ)

Tel.: (39) 863 50 22 31

2.3. Tagösszetétel: termelők/feldolgozók (x) egyéb ()

3. *Terméktípus:*

1.6. csoport: Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva — sárgarépa

4. *Termékleírás:*

(a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása)

4.1. Név: „Carota dell'Altopiano del Fucino”

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – „Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája” egység – B-1049 Brüsszel.

4.2. Leírás:

A „Carota dell’Altopiano del Fucino” OFJ a „Daucus carota L.” fajtából származó kultivár sárgarépat jelöli, amely a következő változatoktól származik: MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG).

A terméknek az itt következőkben felsorolt tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- alak: kör alakú csúcsban végződő hengeres forma, ami gyökérszállaktól mentes;
- szín: élénk narancsszín a gyökérnyakat is beleértve;

tartalom:

- szaccharóz >3 %,
- béta karotin >100 mg/kg,
- aszkorbinsav > 5 mg/kg,
- protein > 1,2 %;
- rost > 1,2 %

fizikai tulajdonságok: ropogós gyümölcshús és üveges törés.

Valamennyi változatnál Extrának és Primának kell lennie a kereskedelmi kategóriának.

4.3. Földrajzi terület:

A „Carota dell’Altopiano del Fucino” termelési övezete az Altopiano del Fucino teljes területe.

A behatárolást a Circonfucense másodrendű autót út határozza meg, és magában foglalja a terület gazdasági bekötőutakkal és számozott parcellákkal tagolt részeit, amelyek Aquila megye alábbi településeihez tartoznak: Avezzano és körzete; Celano és körzete; Cerchio; Aielli; Collarmente; Pescina és körzete; S. Benedetto dei Marsi; Gioia nei Marsi és körzete; Lecce dei Marsi Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

4.4. A származás igazolása:

A sárgarépa szántóföldi művelése a Fucino fennsíkon 1950-ben kezdődött. A művelés által biztosított jelentős bevételek felkeltették a gazdák érdeklődését, akik ennél fogva a sárgarépat beillesztették a Fucino fennsíkon alkalmazott klasszikus termesztési váltógazdálkodásba.

Az anyagi haszonnal együtt a sárgarépa művelése előidézte a termesztési váltógazdálkodás kibővülését, ami jelentősen csökkentette az olyan negatív jelenségeket, mint a növénybetegségek kifejlődése vagy a termőtalaj kifáradása, amelyek számos problémát okoztak a Fucino kultúráinak. E tekintetben hangsúlyozni kell, hogy a burgonya és a cukorrépa fonalférgeinek ellenőrzését ma a megfelelő termesztési váltógazdálkodás biztosítja, ami a sárgarépa felvételének is köszönhetően vált lehetővé, ellentétben a múltban alkalmazott fonalféregirtó fertőtlenítő eljárásokkal.

Az e művelés által elért siker, ami azt a Fucino fennsík teljes kertészeti palettájának húzógazdaságává teszi, a keresettség és a közismertség mértékén is lemérhető, amit ez a termék a hazai és a külföldi piacokon kivált. Olyannyira közismert, hogy a piac számos szereplőjét a Fucino elnevezés használatára indítja más termelési területekről származó termék forgalmazására. Ebből következik tehát a termék eredete garantálásának szükségessége, olyan eljárásokon keresztül, amelyek biztosítják a termelés különböző fázisainak nyomonkövethetőségét, valamint a termelőknek és azoknak a megfelelő jegyzékekbe bejegyzett telekkönyvi parcelláknak az ellenőrzését, amelyeken a Fucino sárgarépa termesztése folyik. A fent említett ellenőrzéseket egy felügyeleti szerv végzi. Ugyanennek a Mezőgazdasági és Erdészeti Politikák Minisztériumánál akkreditált szervezetnek kell igazolnia a „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” termék megegyezését is a termékleírás előírásaival.

4.5. Előállítási módszer:

A termelési technikák a sárgarépa művelésének szokásos módszereit alkalmazzák, amelyeket a következő műveletek határoznak meg:

A barázda vetés céljára történő előkészítése: szántás, talajmarás a felület finomítására; hengerezés; trágyázás, ami kizárja az álltai trágya használatát a gyökerek megsötétedését megelőzendő, amelyet a szerves anyag lebomlása idéz elő a növekedési ciklus idején.

A vetés kizárólag géppel történik annak érdekében, hogy garantált legyen a vetőmagok egyenletes elosztása és optimális vetési sűrűsége. A magokat 35-40 cm-es sorközökkel kell vetni, míg az adott sorban 5-7 cm széles sávban vagy folyamatos kettős sorokban kerül elosztásra a mag. A magot 0,5-től 1,5 cm-ig változó mélységben ültetik.

A termelési váltógazdálkodást vagy vetésforgót legalább 4 évenként kötelezően be kell tartani.

A termesztési műveleteket rendszeren géppel végzik.

Legalább egy gyomlálásra van szükség a kártevők ellenőrzésére és a talaj fellazítására, annak érdekében, hogy a gyökér egyenletesen, torzulás- és görbülésmentesen fejlődjön, valamint legalább egy kapálás a gyökérnyak zöldülésének elkerülésére.

Az öntözés mérsékelt, de gyakori mennyiségű vízzel történik, amely alkalmanként legfeljebb 400 mc/ha lehet, csöpögtetési rendszerrel. A nyári időszakban (július, augusztus) az öntözésre, ha a szükség úgy hozza, az éjszakai, vagy legfeljebb a kora reggeli órákban kerül sor.

A betakarításra az érettség állapotának függvényében a termék rendeltetési, illetve forgalmazási céljára tekintettel kerül sor, a közösségi szabályozás által rögzített és a 4.2. pontban meghatározott tulajdonságokra vonatkozó előírások betartásával.

A tartósításra szánt teméket a növekedés befejeztével kell betakarítani, ami nem történhet korábban a kultivar számára előírt időszaknál, tekintettel a klimatikus viszonyok alakulására a minőségi és organoleptikus tulajdonságok eltarthatósága és megőrzése érdekében. A nyári időszakban (július, augusztus) a betakarításra a kora reggeli vagy késő délutáni órákban kerül sor, hogy a termék ne legyen kitéve az erős napsugárzásnak.

A begyűjtést követően a sárgarépát négy órán belül el kell szállítani a tartósítóközpontokba, ahol a mosást és a csomagolást megelőzően hűtésre kerül sor a jellegzetes ropogós tulajdonság, héjszín és íz megtartása érdekében.

4.6. Kapcsolat:

A termék nagy mennyisége hozzájárult az annak tartósításához és csomagolásához kapcsolódó tevékenységekhez a termelés területére szorítkozóan, valamint a sárgarépát feldolgozó létesítmények megvalósításához, akár kockára vágva, akár ivólé formájában. Mindez együttevén eredményezte egy olyan rendszer kialakulását, amelyik egyesíti a térség kiváló pedoklimatikus tulajdonságait az ágazatban dolgozók nagyfokú szakértelmével, akár termelők, akár forgalmazók, valamint a feldolgozás jelentős strukturális hálózatát, amelyek biztosítják a térség *par excellence* sárgarépa-termelő területként való elismertségét.

A Fucino fennsík térsége, ami földrajzi helyzetét tekintve Olaszország középső-déli részén, a „Parkok régiójaként” ismert Abruzzo környékén helyezkedik el, különösen ismert a zöldségfélék termesztéséről.

A terület teljes egészében síkba hajló, 700 m-rel a tengerszint felett és 16 000 hektáros területét olyan különleges természeti érdekességnek számító hegyek övezik, mint az „Abruzzoi Nemzeti Parki”, a „Velino-Sirentei” és az „Ernici-Simburuini”.

Eredete mezőgazdasági területként nem nyúlik régebbre vissza, mint az 1800-as évek vége, amikor Alessandro Torlonia herceg műveként befejeződtek a területét tekintve Olaszország harmadik legnagyobb tavának tartott Il Lago di Fucino lecsapolásának munkálatai.

Ezen események függvényében a Fucino fennsíkját „fiatal, nagyon termékeny és érintetlen területként” lehet meghatározni, amely, hála a különösen kedvező talajnak és klímának, olyan organoleptikus és táplálkozási sajátosságokkal képes felruházni a zöldségféléket, amelyeket értékelnek és elismernek az európai fogyasztók.

A termőtalaj homokos-iszapos jellegű, nagy mennyiségű aktív mészkőtartalommal, reakciója (PH) alkáli és szubalkáli között van, és a fucinoi gazdálkodók által kétéves időközönként végrehajtott, állati trágyával történő bőséges trágyázás következtében szervesanyag-értékei is magasak.

Az éghajlatot a környező hegyláncok jelenléte, a magasság, valamint a növekedés során a vízszükségletet biztosító, télen pedig a felgyülemlett csapadékot összegyűjtő csatornák sűrű hálózatából keletkező relatív pára határozza meg. A telek alapvetően hidegek és csapadékosak, míg nyáron a meleg eluralkodik az egész területen, különösen júliusban és augusztus közepén, egyebekben pedig, tekintettel a magasságra, a térséget az éjszakák és nappalok közötti jelentős hőmérséklet-ingadozások jellemzik.

A lecsapolást követően a gazdálkodás fejlődése a burgonya és a cukorrépa termesztésével kezdődött, majd a Fucino fennsíkon megjelentek további kultúrnövények is, többek között a sárgarépa, nemcsak a váltógazdálkodás bővítése érdekében, hanem a gazdálkodók nagyobb mértékű specializációja miatt is, ami vállalkozó szellemükkel társult.

A Fucino a sárgarépában húzóágazatot talált, azoknak a sajátos tulajdonságoknak köszönhetően is, amelyeket maga a terület képes a terméknek kölcsönözni.

A Fucino fennsíkon termelt sárgarépát, éppen a talaj nagyon laza és kötetlen jellege miatt, elsősorban a kör alakú csúcsban végződő hengeres formájú gyökér jellemzi, ami mentes a hajszálgökökerekettől és a mély hegektől a levelek növekedési pontjain, a sima felületű héj, a teljes gyökér egyöntetűen élénk narancsszíne, valamint további jellegzetességek fedezhetők fel a táplálékelemek tartalmát illetően is: a Fucino fennsíki sárgarépában az aszkorbinsav magas értéket mutató pozitív jelenléte (5mg/Kg) és a teljes cukrok önmagukhoz viszonyított harmonikus arányú előfordulása. A szénhidrát-tartalom az átlagnál magasabb, amihez 1,2 %-os fehérjeszint járul, miközben a rosttartalom (1,8 %) elősegíti a tartalmazott nyomelemek mennyiségének nagyobb arányú felszívódását.

A vitaminok a „Carota dell’Altopiano del Fucino” répa további olyan jellegzetes alkotóelemei közé tartoznak, amelyek kiválóan megkülönböztetik: tiamin-, riboflavin- és főként karotin (>100 mg/kg) fordul elő magas értékben.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: AGROQUALITA

Cím: Via Montebello n. 8 — I-00185 Roma

Tel.: 06-47 82 24 63

Fax: 06-47 82 24 39

4.8. Címkézés:

A termék erre alkalmas, új, fából, kartonból vagy műanyagból készült ládában kerül forgalmazásra, amelyeket a következő felíratot tartalmazó címkék elhelyezésével különböztetnek meg:

- az elnevezést: „CAROTA DELL’ALTOPIANO DEL FUCINO” IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, amit a többi felíratnál legalább kétszer nagyobb betűnagysággal kell feltüntetni;
- valamint az összes megjelenítendő adatot: név, vállalkozás megnevezése, vállalkozás címe, termelő/forgalmazó, valamint minden, amit a tárgyra vonatkozó szabályok előírnak.
- Tilos bármilyen, az ebben a termékleírásban nem szereplő minősítés hozzátétele.

Azon termékek, amelyek előállításához alapanyagként a „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP”-t használták, az előállítást és a feldolgozást követően is forgalmazhatók az eredetmegjelölésre való utalást hordozó csomagolással, a közösségi logo feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy

- a „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” igazoltan kizárólagos alkotóeleme a hozzátartozó árukategóriának,

- a „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” felhasználói szerepelnek a Mezőgazdasági és Erdészeti Politikák Minisztériuma által felhatalmazott szervnél megnyitott, vezetett és nyilvántartott jegyzékben, és e szerv ellenőrzése alatt állnak az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre korlátozva.

A „Carota dell’Altopiano del Fucino IGP” eredetmegjelölés nem kizárólagos használata az hatályos előírások szerint csak az arra való hivatkozást engedélyezi az azt tartalmazó, vagy felhasználó vagy feldolgozó termék összetevői között.

Logo

Az azonosító jelölés felső részén a panton-skála szerinti P.C.S. (S 274-1 CVS) zöld színű Carota dell’Altopiano del Fucino felirat szerepel, fekete szegéllyel, Cooper blk hd bt betűtípussal, egyértelmű hullámvonallal, mintha a felirat középső részén (Altopiano) egy fennsík magaslatát, a végén pedig (Fucino) alsó részét kívánná ábrázolni. A felirat alatti részen, Arial kerek mt kövér betűtípussal, Pantone reflex kék háttérből kiemelkedő fehér betűkkel írva az INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA felirat olvasható. A feliratoktól balra az EK I.G.P. logója látható.

4.9. Nemzeti előírások: —
