

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

(2005/C 288/04)

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 ADATLAP

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„AZEITONAS DE CONSERVA DE ELVAS E CAMPO MAIOR”

N° CE: PT/00216/10.12.2001

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal készült. Bővebb információkért – különösen az érintett OEM vagy OFJ 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: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Cím: Av. Afonso Costa, 3.
PT-1949-002 Lisboa
Tel: (351) 21 844 22 00
Fax: (351) 21 844 22 02
Email: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Kérelmező:

2.1 Név: AGRODELTA Industriais Alimentares L.da (A 2037/93/EGK rendelet 1. cikkével összhangban a bejegyzést nem termelői csoportosulás, hanem jogi személy kérelmezte.)

2.2 Cím: Zona Industrial, PT-7370 Campo Maior
Tel. +351 268 680140
Fax: +351 268 680141
Email: agrodelta@delta-cafes.pt

2.3 Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

4. Termékleírás:

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

4.1 Név: „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior”

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

4.2 Leírás

Az *Olea europea sativa* Hoffg Link fajta Azeiteira, Carrasquenha, Redondil e Conserva változatainak megfelelően érett terméséből a következő feldolgozási eljárással készült termék:

- sós lében pácolt zöld olajbogyók;
- sós lében pácolt, natúr zöld olajbogyók zúzva;
- sós lében pácolt, natúr zöld olajbogyók darabolva.

A termés egészséges, hibátlan, héja vékony és egyenletesen csillogó. A belső termésszal vastag, átmérője közepesen a legnagyobb, kivéve a Conserva változat esetében, ahol a legnagyobb átmérő a termés alsó részén is előfordulhat. A zöld olajbogyók színe a világoszöldtől a sárgászöldig terjedhet, a vegyes olajbogyók színe világoszöldtől sötétzöldig vagy bordótól feketéig változhat. A legkisebb elfogadott méretek:

- a sós lében pácolt, egész zöld olajbogyók esetében: 280-320 darab/kg;
- a sós lében pácolt, paprikával töltött vagy magozott zöld olajbogyók esetében: 340-360 darab/kg;
- a sós lében zúzott, natúr zöld olajbogyók esetében: 240-260 darab/kg;
- a sós lében zúzott, vegyes, natúr, darabolt, szurokfűvel (oregánó) vagy kakukkfűvel ízesített olajbogyók esetében: 300-320 darab/kg.

Betakarításkor a gyümölcshús/mag arány 5 fölötti, a mag könnyen elválk a hústól. Az éghajlati tényezők, az említett változatok tulajdonságai és a helybéli emberek hozzáértésének köszönhetően az „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior” olajbogyók a következő kémiai tulajdonságokkal rendelkeznek: pH 4 vagy alacsonyabb, az olajsavban kifejezett szabadzsírsav-tartalom meghaladja 0,6 g/100 ml-t; a sótartalom 6,5-7,5 g/100ml sós pácban; 0,140 N alatti kombinált zsírsavtartalom; a szabadzsírsav/illósavtartalom meghaladja az 1 egységet. A termés érzékszervi jellemzői tipikusak, a szokásos osztályozási szempontok szerint (külső és belső megjelenés, gyümölcshús, íz) jó vagy kitűnő minőségű.

4.3 Földrajzi terület

Az olajbogyó termesztéséhez és feldolgozásához szükséges talajt, éghajlati tényezőket, az itt élő emberek hozzáértését és a hagyományos helyi módszereket figyelembe véve a termelés, feldolgozás és csomagolás területe Elvas és Campo Maior településekre korlátozódik. A csomagolást ezen a földrajzi területen kell végezni a termék nyomonkövethetősége, valamint a minőség és az eredetmegjelölés ellenőrzése érdekében. Ez elengedhetetlen a termék jellemzőinek megőrzéséhez, amelyeket könnyen megváltoztathatnának a más területekről származó olajbogyók.

4.4 A származás igazolása

Az érintett területen nagyon régóta folyik az olajbogyó termesztése tartósítás céljából. Már 1900-ban is szüretelték az említett változatokat. Regionális szinten számottevő a termék gazdasági jelentősége. Az „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior” terméket az egész országban és külföldön is forgalmazzák, rendkívüli elismertségnek örvend. Számos hagyományos portugál recept összetevője, általában fontosabb ételek előételeként szerepel. Az olajfaligeteket a csoportosulás jegyzi és hagyja jóvá a felügyeleti szerv előzetes engedélyével. A termék nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében az előállítás teljes folyamatát szigorú felügyeleti rendszernek vetik alá. Az olajfaligetek művelését, a betakarítást, a szállítást és a különböző előállítási folyamatokat figyelemmel kísérik, ellenőrzik és bejegyzik. A csomagoláson elhelyezett számozott hitelesítő címke révén a teljes előállítási folyamat során, bármely szakaszban igazolható a termék származása.

4.5 Az előállítás módja

Az olajbogyó a meghatározott földrajzi területen található olajfaligetekből származik. Az olajfaligetek osztása 10 x 9 m vagy 10 x 8 m nagyságú, esetleg 7 x 7 vagy 7 x 6 m nagyságú a helytakarékosabb ültetvényeken. Az öntözőrendszerek a régebbi ültetvényeken hagyományos gravitációs jellegűek, az újabb ültetvényeken csöpögtető öntözőrendszerek. A termesztés során tekintettel vannak a környezetre és mindenkor a legjobb szakmai tudás szerint járnak el. A betakarítás kézzel vagy ágról szedve történik, a termés károsodásának elkerülése érdekében. A zöld olajbogyó termeléséhez a kifejlett méretüket elért, az érési folyamat elején lévő, kemény húsú olajbogyót szüretelik. A hosszában elvágott és ujjal megszorított gyümölcs könnyen elválik a magjától.

A zúzott zöld olajbogyó előállításához a Carrasquenha változathoz tartozó, zöld, megfelelő nagyságú olajbogyót használnak. A vegyes olajbogyó előállításához a teljes érettség elérése előtti, rózsaszínes, barnás, zöldes vagy feketés színű olajbogyót használnak.

Az olajbogyót méret szerint osztályozzák, a sérült vagy nem megfelelően érett szemeket eltávolítják.

Akár hagyományos, akár nagyüzemi az előállítási folyamat, az olajbogyót kíméletes eljárásoknak vetik alá, például sós lében, nátrium-hidroxidos vagy tejsavas oldatban pácolják, az erjedési folyamatot tejbaktériumokkal vagy különleges élesztőkkel indítják be.

Az olajbogyót ízesíthetik a régióból származó aromás növényekkel (citrom- vagy narancsfa levelekkel, fokhagymával, babérlevéllel, szurokfűvel és kakukkfűvel), olykor kimagozzák és pirospaprika-darabokkal töltik.

Az olajbogyó zúzása kézzel vagy géppel történik, kis mennyiségben, annak érdekében, hogy elkerüljék a gyümölcshús roncsolódását vagy a mag zúzódását.

A termelési folyamat végén az olajbogyót a termékre ártalmatlan, vízhatlan és semleges anyagba csomagolják, és olyan megfelelő folyadékkal védik, amely megakadályozza az oxidációt vagy bármiféle bevonat kialakulását.

4.6 Kapcsolat

A termőterület éghajlata mérsékelt, télen a hőmérséklet annyira alacsony, hogy lehetőséget ad a növény pihenésére és segíti a következő termőfordulást, de még nem károsítja a növényeket.

A régió termőtalajának mélysége, termékenysége, a közepes csapadékmennyiség és a mérsékelt hőmérsékleti viszonyok kedveznek a gyümölcs érésének. Az olajbogyó tulajdonságai ideálisak a termék előállításához.

A tartósított olajbogyó előállítására alkalmas változatok remekül alkalmazkodtak a régióhoz, és alacsony olajtartalmú, duzzadt bogyókat teremnek.

A tartósított olajbogyók előállításakor az olajbogyók pácolási folyamatához a megfelelő környezeti hőmérséklet az egyik mérvadó tényező.

Az idény elején az átlaghőmérséklet 22 °C. Ezekből a feltételekből kiindulva a folyamat felgyorsul és igen hamar eléri az erjedéshez szükséges ideális kémiai feltételeket.

Ugyancsak említésre méltó, hogy a régió a tartósított olajbogyók ízesítéséhez használatos aromás növények természetes élőhelye.

A termék érzékszervi tulajdonságai ilyen módon közvetlenül kapcsolódnak az előállítás földrajzi területéhez, az olajfaültetvények szerkezetéhez, a talajhoz és az éghajlati viszonyokhoz.

Az olajbogyók termesztésének hagyománya olyan régi, hogy számtalan bibliográfiai hivatkozás – köztük nem egy több évszázados – tanúskodik arról, hogy a helybéliek hogyan gondozták az olajfaültetvényeket, és hogyan készítették a tartósított olajbogyót.

Az olajbogyó-termesztés és az előállítási módszerek jelentősége számos mezőgazdasági és ipari eszköz létrejöttéhez vezetett, befolyásolta a népviseletet, a népdalkincset és a helyi gasztronómiát.

4.7 Felügyeleti szerv

Név: AGRICERT Certificação de Produtos Alimentares, L.da

Cím: R. Dr. António Pires Antunes, 4 r/c Esq. Sala C
PT-7350 Elvas

Tel. 268769564 5

Fax: 266769566

E-mail: agricert@clix.pt

4.8 Címkézés

Kötelező feltüntetni az „Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior” oltalom alatt álló földrajzi megjelölést és a közösségi logót. A hitelesítő címkén szintén kötelező feltüntetni a termék nevét és a vonatkozó hivatkozást, a felügyeleti szerv nevét és a sorozatszámot (a termék nyomonkövethetőségét biztosító alfanumerikus kódot).

4.9 Nemzeti követelmények: —
