

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 148/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„COLIFLOR DE CALAHORRA”

EK-szám: ES/0268/15.01.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. A tagállam felelős szerve:

Név: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Cím: Infanta Isabel, 1/E-28071 Madrid

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoporthoz tartozás:

Név: Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor

Cím: C/Doctor Fleming, 12 — 1º Calahorra (La Rioja)

Tel.: (34-941) 14 77 21

Fax: —

e-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Karfiol

4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés:

„Coliflor de Calahorra”

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4.2. Leírás:

1. A „Coliflor de Calahorra” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a Brassica oleracea L. Convar. Botrytis (L.) Alef Botrytis fajtájának virágzata jogosult, amely a Nautilus, Castelgrand, Arbond, Pierrot, Armetta, Fargo, Belot, Scaler, Mayfair, Daydrear, Arthur, RS-91013, Dunkl, Fortrose, Jerome, Matra, Tucson, Aviso, Cafano, Admirable, Imola, Serrano, Nomad, Midar, 5090, Kerjo, Eclipse, Kimball, Astral, Regata, RS-84299, Arven és Astoria hibridfajtákból származik; kereskedelmi kategóriája az „Extra” és az „I. osztály”. Rendeltetése a friss állapotban való fogyasztás, kivéve az ipari feldolgozásra szánt karfiolok esetét.

A földrajzi jelzés oltalma alatt álló karfiol különleges jellemzői a frissesség, a tömörség, a szín és a megjelenés, a szemcsementesség és a 0,5 értéket meghaladó tömörségi mutató.

2. A La Rioja-i Autonóm Körzet piacán forgalmazott növényi anyagok nagyrészt hibridek, ezáltal minőségük, homogenitásuk, betegségekkel szembeni ellenálló képességük, terméshozamuk és alkalmazkodóképességük jobb. Az oltalom alatt álló övezet ideális éghajlati viszonyai és termőtalajai lehetővé teszik a különböző ciklusú fajták kombinálását, ami folyamatos termelést, és ezáltal a kisebb kínálat és a nagyobb kereslet következtében kedvezőbb árakat eredményez.

Évente ki lehet terjeszteni a megjelölést olyan fajtákra, amelyekről az előzetes vizsgálatok alapján bebizonyosodott, hogy elegendő tesznek az előírt minőségi követelményeknek. A kiterjesztés feltétele az Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor (Karfioltermesztők- és forgalmazók Szakmai Szövetsége) előzetes kérelme, az ICAR kedvező szakvéleménye, valamint a Koordinációs Tanács végleges jóváhagyása.

4.3. Földrajzi terület:

A termesztési terület a minőségbiztosítás, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés érdekében megegyezik a tartósítás, előkészítés és csomagolás területével A területhez tartozik Rioja Baja járásban Aguilar de río Alhama, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Calahorra, Cervera de río Alhama, Pradejón, Quel és Rincón de Soto, valamint a Rioja Mediában található Alcanadre település. A terület kijelölése éghajlati, talajtani és kulturális viszonyokon alapul.

4.4. A származás igazolása:

A termesztőknek és a csomagolóknak/forgalmazóknak a földrajzi jelzés megszerzéséhez szerepelniük kell a megfelelő nyilvántartásokban, és a Nautilus, Castelgrand, Arbond, Pierrot, Armetta, Fargo, Belot, Scaler, Mayfair, Daydrear, Arthur, RS-91013, Dunkl, Fortrose, Jerome, Matra, Tucson, Aviso, Cafano, Admirable, Imola, Serrano, Nomad, Midar, 5090, Kerjo, Eclipse, Kimball, Astral, Regata, RS-84299, Arven vagy Astoria hibridfajtákat kell termesztelniük az „Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor”(a továbbiakban: a Szövetség) szakemberei éves ajánlásai szerint.

A termesztőknek és a csomagolóknak/forgalmazóknak át kell esniük a Szövetség szakemberei által végzett ellenőrzésen, mely során meggyőződnek arról, hogy a termék-leírásban szereplő feltételek teljesülnek.

Annak érdekében, hogy objektív módon és részrehajlás nélkül állapítsák meg a jelzéssel ellátott karfiolok megfelelését a szabályzatnak és a termék-leírásnak, külső ellenőrzésre is sor kerül, amelyet az ICAR (Instituto de Calidad de La Rioja) végez. Ha az említett ellenőrzések kielégítő eredménnyel zárulnak, az ICAR tanúsítványt állít ki a termékről.

A minőségellenőrzési szervek által előírt paraméterek elemzéséhez vett mintákat kizárólag az EN-45001 szabvány szerint akkreditált laboratóriumokban lehet elemezni.

Minden termeszto vagy csomagoló/forgalmazó kérelmet nyújt be a Szövetséghez az Ellenőrzési tervbe való bejegyzés iránt. Az ICAR nyilvántartási audit alapján értékeli a kérelmezőt. Kedvező elbírálás esetén a kérelmező bekerül a Szövetség naprakészen vezetett megfelelő nyilvántartásába. Később az ICAR auditterv alapján értékeli a kérelmezőt, majd szakvéleményt bocsát ki, amit a Szövetség elbírál. Kedvező döntés esetén terméktanúsítvány kiállítására kerül sor, így kizárólag olyan igazolt származású karfiol kerül forgalomba, amely a folyamat során mindvégig megfelelt az ellenőrzési követelményeknek.

A Koordinációs Tanács gondoskodik a Szövetség elfogulatlanságáról. Tagjai egyrészt a Szövetség, másrészt pedig a La Rioja-i Önkormányzat Mezőgazdasági, Állattenyésztési és Vidékfejlesztési Tanácsának képviselői.

A termék nyomonkövethetőségét a termesztés, a csomagolás, az előkészítés, a tartósítás és a forgalmazás minden szakaszában szavatolja az egyedi azonosító.

A terméket kísérő címkék számozása alapján ellenőrizni lehet, hogy a címkék felhasználása megfelel-e a kibocsátott tanúsított termékmennyiségnek. Így meg lehet előzni, hogy a földrajzi jelzés által nem oltalmazott karfiolok az elnevezés logójával legyenek címkézve.

A következő tényezők bizonyítják, hogy a karfiolok a meghatározott földrajzi területről származnak:

- a karfiol jellemzői,
- az ellenőrzés és a tanúsítás, melyek szavatolják a nyomonkövethetőséget és a származást.

Az előkészítés, a csomagolás és a tartósítás a meghatározott földrajzi területen és a nyilvántartásba bejegyzett központokban történik a minőség, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében.

4.5. Az előállítás módja:

Az ültetést akkor kell elvégezni, amikor a növénynek már kinőtt 2–4 db valódi levele. Az ültetvény sűrűsége a korai fajták esetében $0,40 \times 0,80$ m, a késői fajták esetén $0,40 \times 0,90$ m. Az erőteljes gyökérfejlődés érdekében öntözni kell az ültetvényt.

A talajkezelés, az öntözés, valamint a kártevők irtása és a betegségek kezelése mindig a legkedvezőbb eljárások alkalmazásával történik.

A betakarítás kézzel történik, a lehető legnagyobb körütekintéssel és gyorsasággal, amikor a virágzat a belső levelek fedésében teljesen kialakult. A válogatást méret és tömörség alapján úgy kell végezni, hogy a lehető legjobb eltarthatóságot és legjobb minőséget érje el a karfiol. Minden parcellán szükség szerinti gyakorisággal kell végighaladni, és a karfiolt legkésőbb 12 órán belül át kell adni a megfelelő raktárnak.

Az előkészítést a raktárnak való átadás előtt a szabadban kell elvégezni. Ennek része a megtisztítás, a levelek levágása, az osztályozás és a csomagolás. A szabadban felvett hő kivonása érdekében a raktárban a karfiolt hűteni kell. Az előkészítést a meghatározott földrajzi területen és a nyilvántartásba bejegyzett központokban kell végezni a minőség, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében.

A csomagolás egyrétegű kartondobozokba történik, úgy, hogy a karfiolok ne tudjanak elmozdulni. Minden dobozba azonos származású, fajtájú, minőségű, színű és átmérőjű karfiolok kerülnek. A csomagolást a meghatározott földrajzi területen és a nyilvántartásba bejegyzett központokban kell végezni a minőség, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében.

A tartósítás alacsony (de 0 °C feletti) hőmérsékletű, magas relatív páratartalmú hűtőkamrákban történik. A karfiolt más zöldségektől és gyümölcsöktől elkülönítve kell tárolni. A tartósítást a meghatározott földrajzi területen és a nyilvántartásba bejegyzett központokban kell végezni a minőség, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi: Calahorrában a karfiolt hosszú ideje termesztik. Kiváló minőségéről már 1846-ban így számol be a MADDOZ Kiadó spanyol földrajzi, statisztikai és történelmi szótára a La Rioja-ról szóló kötet 59. oldalán, Calahorra városa kapcsán: „TERM.: A vidék fő terményei az olaj, a bor és a gabonafélék. Jó minőségűek továbbá a hüvelyesei, a burgonyája, a gyümölcssei és zöldségei. Különösen kedvelt a meggy és a karfiol.”

A riojai karfiol az elmúlt 30 évben kitüntetett népszerűségnek örvend a spanyol piacokon, és egyike volt azon terményeknek, amelyek termesztési területe és termelési szintje változatlan maradt, így országos viszonylatban az első helyet foglalja el, mindkét tekintetben 25 %-os aránnyal. Rioja ezen kívül Spanyolország első számú karfiolforgalmazó térsége, mivel más termőterületeken a riojai árhoz képest állapítják meg a hivatalos termékkárfolyamokat.

Természeti tényezők: A karfioltermést nagyban befolyásolja az éghajlat. Optimális fejlődéséhez enyhe hőmérséklet és magas relatív páratartalom szükséges.

La Rioja karfioltermő területeire a hosszú nyarak és az enyhe telek jellemzőek, mivel hegyek között, erős szelektől védett völgyben találhatók. A relatív páratartalom az Ebro és a Cidacos folyóknak köszönhetően magas.

Tekintettel arra, hogy a mérsékelt meleg és nagy hőingás nélküli nyár egybeesik a növény fejlődésének kezdeti szakaszával, a növények erőteljes gyökérzetet eresztenek. Őszel és télen előbb a virágzás indul meg, majd a torzsa kezd kialakulni, és a karfiol a hőmérséklet fokozatos csökkenésének köszönhetően lassan fejlődik ki. Ettől lesz tömör és fehér, amely tulajdonságok jó minőséget és hírnevet kölcsönöznek a riojai karfiolnak.

A karfioltermő területek talaja hordalékos, mély, gazdag, jó vízelnyelő, pH-értéke 5,5 és 8,2 közötti, szervesanyag-mutatója legalább 1,2 %, foszfortartalma 20–30 p.p.m., a kálium mennyisége 200–250 p.p.m., és elegendő meszet és kén tartalmaz. Ezek a tulajdonságok ideálisak a növény számára, mivel így rendelkezésre állnak azok a szükséges tápanyagok, amelyek biztosítják a jó növekedési ütemet, így közvetve a jó minőségét is.

Emberi tényezők: A térség földművelői igen hosszú ideje ismerik a terményt, és tudják, hogy a legkényesebb szakasz a betakarítás, hiszen különös figyelmet kell fordítani arra, hogy a töről való levágás a megfelelő méret, tömörség és minőség elérésekor történjék.

Fontos továbbá a térségen belüli együttműködés, valamint a megfelelő kereskedelmi hálózat, ideértve a nagykereskedőket, a szövetkezeteket, valamint a termelői érdekképviseleteket. E szereplők mind kiterjedt tapasztalatokkal és alapos piacismerettel rendelkeznek, mivel csak így lehet megfelelően összehangolni a kínálatot, fokozni a minőséget és csökkenteni az idényjelleg, aminek következtében a termény jelentősen felértékelődik.

A La Riojában termesztett karfiol kiváló minőségének, és végső soron a számára leginkább kedvező éghajlati viszonyoknak és talajnak, valamint a térség termelői által felhalmozott szakismereteknek köszönhető hírnevét.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Instituto de Calidad de La Rioja
Cím: Avd. de La Paz, 8-10, E-26071 Logroño (La Rioja)
Tel.: (34-941) 29 16 00
Fax: (34-941) 29 16 02
e-mail: –

4.8. Címkézés: Minden címkén kötelezően szerepelnie kell a „Coliflor de Calahorra” oltalom alatt álló földrajzi jelzésnek és a logónak.

4.9. Nemzeti előírások: A termékleírásnak megfelelően az eredetmegjelölésre vonatkozó nemzeti rendelkezések a következők:

- a 3/1982. (június 9.) alkotmánykiegészítő törvény La Rioja autonómiájáról (módosította az 1994. március 24-i 3. sz. és az 1999. január 7-i 2. sz. alkotmánykiegészítő törvény);
- a 3/1995. (március 8.) törvény La Rioja Autonóm Közet kormányzati jogrendjéről és közigazgatásáról;
- a 30/1992. (november 26.) törvény a közigazgatási szervek jogrendjéről és a közös közigazgatási eljárásról;
- az 1994. január 25-i rendelet a spanyol jogszabályok és a 2081/92/EKG rendelet közötti megfelelésről a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek oltalom alatt álló eredetmegjelölései és földrajzi jelzései tekintetében;
- az 1643/1999 (október 22.) királyi rendelet az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvételi kérelmekre vonatkozó eljárásról.