

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében meghatározottak szerint

(2006/C 204/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatokat e közzététel időpontjától számított hat hónapon belül el kell juttatni a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzési kérelem az 5. cikknek és a 17. cikk (2) bekezdésének megfelelően,

„POMME DU LIMOUSIN”

EK-szám: FR/PDO/005/0442/29.11.2004

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. szakaszban feltüntetett nemzeti hatóságok szolgálataitól vagy az Európai Bizottság szolgálataitól beszerezhető termékleírás teljes változatát tanulmányozhatják ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Institut National des Appellations d'Origine
Cím: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Tel.: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. *A kérelmező csoport:*

Név: Syndicat de défense de la Pomme du Limousin
Cím: Le Bois Redon — F-19230 Pompadour
Tel.: (33-5) 55 73 31 51
Fax: (33-5) 55 98 54 42
e-mail: pommelimousin@wanadoo.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6 osztály – Friss gyümölcsök

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

4.1 *Megnevezés:* „Pomme du Limousin”

4.2 *Leírás:* A „Pomme du Limousin” a következő jellemzőkkel rendelkező friss alma:

- alakja enyhén hosszúkás, csészéje és csészemélyedése hangsúlyos,
- legkisebb átmérője 65 mm,

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

- húsa fehér és kemény, ropogós, lédús és nem lisztes,
- íze harmonikusan édes és savanyú.

A „Golden delicious” fajtából állították elő.

A „Pomme du Limousin” refraktométeres Brix-értéke legalább 12,5 %, keménysége legalább 5 kg/cm², és savassága legalább 3,7 g/l almasav.

Ez az alma a 85/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint az Extra és az I. kereskedelmi osztályba tartozik, és a II. kereskedelmi osztályba sorolás kizárólag a héjparásodás (perzseltség) mértéke miatt fordul elő.

A „Pomme du Limousin” színeződése zöldesfehértől sárgáig változik, egyik oldalán rózsaszínes árnyalatú lehet.

Az ilyen almából előállított termékek (lé, kompót, stb.) nem mind kaphatják meg a „Pomme du Limousin” OEM-et.

- 4.3 Földrajzi terület: Az almák termesztése, válogatása és csomagolása a Corrèze, Creuse, Dordogne és Haute-Vienne megyékhez tartozó 100 település földrajzi területén történik.

A települések teljes felsorolása a termékleírásban található.

- 4.4 A származás igazolása: Egy képesítésről szóló nyilatkozat alapján minden gazdasági szereplőt nyilvántartásba vett az INAO (az eredetmegjelöléssel foglalkozó francia hivatal).

A bevezetett dokumentációs nyomonkövetés célja a termék nyomonkövetése az ültetéstől a gyümölcsök leszállításáig.

A szüretelés után a leszedett almákat a termékleírásnak megfelelően homogén termelési egységekként tárolják és azonosítóval látják el. A szüret végeztével minden termelő összefoglaló szüretelési nyilatkozatot küld az INAO-nak.

A „Pomme du Limousin” OEM-mel rendelkező almák tárolását/csomagolását biztosító gazdasági szereplők az almák eredetének és rendeltetési helyének azonosítását, valamint a tárolt/csomagolt és forgalomba hozott mennyiségek nyomonkövetését lehetővé tevő naprakész nyilvántartást vezetnek.

A „Pomme du Limousin” OEM-mel rendelkező almákra az azonosítás érdekében egyenként matricát ragasztanak a csomagolás során.

A „Pomme du Limousin” OEM-mel rendelkező almákat mintavételezéssel analitikus és érzékszervi vizsgálatoknak vetik alá, amelynek során ellenőrzik a 4.2 pontban meghatározott tulajdonságokat.

- 4.5 Az előállítás módja:

Fajtatípus

Az almák a „Golden delicious” fajtából vagy annak az OEM keretében engedélyezett egyik mutációjából származnak (szabványos és a „Golden delicious” típuséhoz hasonló jellemzőkkel).

Csak engedélyezett alanyokat és oltóvesszőket lehet felhasználni.

Termesztéstechnológiák

A hozam hektáronként legfeljebb 58 tonna lehet. E hozam meghaladása esetén az érintett homogén termelési egység teljes termelése vonatkozásában elveszíti a bejegyzett eredetmegjelölésből származó előnyöket.

Sűrűség

Az almafák esetében be kell tartani a hektáronkénti 1 000 és 3 000 fa közötti ültetési sűrűséget.

Beporzó fajták jelenléte megengedett, de az ezeken a fákon termett gyümölcsökre nem adható meg az OEM.

Metszés

Az almafákat legalább két évente kell metszeni a harmadik levéltől a tengely dominanciájának kialakítása érdekében. A metszési eljárások egyrészt a gyümölcsstermő ágak egyszerűsítéséből, másrészt az ágak alatt elhelyezkedő és/vagy árnyékban lévő termőhajtások eltávolításából állnak.

Öntözés

Csak a lokalizált öntözés és a mikro-öntözés megengedett, amennyiben a vízfelhasználás nyomonkövetését lehetővé tevő berendezést alkalmaznak.

A trágyázó öntözés nem megengedett.

Tilos az öntözés augusztus 31. után és a szüret előtt legalább 15 napig.

Növényvédőszeres kezelések

A talaj ültetés előtti kémiai fertőtlenítése tilos.

A termelők naprakész termelési dokumentációt vezetnek, amelyben feltüntetik az egyes homogén termelési egységeken végzett termelési műveleteket.

Szüret

A szüret időszakának kezdetét az INAO (az eredetmegjelöléssel foglalkozó francia hivatal) szervezeti egységeinek javaslatára prefektusi rendelettel határozzák meg.

Az almászüret kézi szedéssel történik.

A leszüretelést követően a gyümölcsök növényvédőszeres kezelése szigorúan tilos.

Az almák tárolása

A szüretet követően az almákat mindenképpen hűvös helyen kell tárolni annak érdekében, hogy a gyümölcsök keménysége, húruk textúrája és lédúsága változatlan maradjon.

December 15-től a csomagolt almák csak szabályozott légterű tárolókból származhatnak. A tárolók áteresztés-mentesek, és a hőmérséklet, a szén-dioxid és az oxigén szintjének nyilvántartására és nyomonkövetésére alkalmas berendezésekkel vannak felszerelve.

Csomagolás

Az almák csomagolására a 4.3. pontban meghatározott földrajzi területen kerül sor olyan csomagolóanyagok felhasználásával, amelyek alkalmasak a gyümölcsök jellemzőinek és minőségének megőrzésére.

Ebből következően tilos az almákat 20 kilogrammosnál nagyobb egységekbe, illetve műanyag- vagy papírzacskókba csomagolni.

Az almákat a június 1-je és augusztus 1-je közötti, színeződésük függvényében megállapított időpont után nem lehet a „Pomme du Limousin” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel forgalomba hozni.

- 4.6 Kapcsolat: A „Pomme du Limousin” termőterülete a Francia-középhegység első vonulatait alkotó Haut-Limousin fennsíkjai fekszik, Auvergne és a Bassin Aquitain között. Ez a földrajzi-geológiai egység Limousin és Aquitaine közigazgatási régiók egy részére, Corrèze, Creuse, Dordogne és Haute-Vienne megye területére terjed ki.

A kristályos alapkőzetten elterülő talaj egyszerre laza szerkezetű és vastag, jó víztartó képességgel.

Az éghajlat nedves óceáni, bőséges, de nem túlzott mennyiségű csapadékkal, és szélsőségektől mentes hőmérsékleti viszonyokkal. A 9 °C-ot meghaladó középhőmérséklet egyben meghatározza az almatermesztés fiziológiai határait, és közvetlen kapcsolatba hozható a nappali/éjszakai hőingadozás-faktoral, amely rendkívül meghatározó szeptember és október hónap során. A hideg éjszakák és a meleg és napos nappalok váltakozása jó hatást gyakorol az ízanyagok és az antocián által előidézett rózsaszín árnyalat kialakulására.

A fenti tényezőkhöz hozzáadódik továbbá a tengerszintfeletti magasság hatása: az almafáknak a 300 és 500 méter közötti tengerszintfeletti magasság a legkedvezőbb. Egyértelmű a kapcsolat ugyanis az alma ízbeli jellemzői és a tengerszintfeletti magasság között: a magasság enyhítő hatással van a magas hőmérsékletre, amely gyakran gátolja az ízanyagok és az antociános pigmentálódás kialakulását. A „Golden delicious” megfelelő tengerszintfeletti magasságon hosszúkás formájú, húsa keményebb, cukortartalma magasabb.

A „Pomme du Limousin” egyre nagyobb – az exportban is jelentkező – sikerén felbuzdulva az egész ágazat összefogott, és a termék népszerűsítése érdekében több kezdeményezés is elindult: a „Pomme du Limousin útvonal” létrehozása; az OEM-mel összefüggő idegenforgalmi, kulturális és sportrendezvények szervezése; és az alma ízbeli jellemzőit kihangsúlyozó különleges ételsorok összeállítása kézművesek és étteremtulajdonosok közreműködésével

4.7 Felügyeleti szerv:

Név: Institut National des Appellations d'Origine

Cím: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris

Tel.: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

e-mail: info@inao.gouv.fr

4.8 Címkézés: Az azonosítás érdekében minden egyes almára egy, a következő adatokat tartalmazó matrica kerül:

- a „bejegyzett eredetmegjelölés” felirat legalább akkora betűmérettel, mint a többi megjelölés;
- a „Pomme du Limousin” elnevezés legalább fele akkora betűmérettel, mint a „bejegyzett eredetmegjelölés” feliraté.

Ezen kívül minden egységcsomag tartalmazza a következőket:

- a „Pomme du Limousin” elnevezést legalább akkora betűmérettel, mint a címkén szereplő legnagyobb betűméret;
- a „bejegyzett eredetmegjelölés” feliratot vagy annak rövidített változatát.

Amennyiben a címkén a címtől függetlenül egy csomagolóüzem vagy márka neve is szerepel, az eredetmegjelölés nevét meg kell ismételni az „appellation” és a „contrôle” szavak között.

A címkéken és minden kísérő dokumentumon és számlán fel kell tüntetni a „Pomme du Limousin” bejegyzett eredetmegjelölés nevet és a „bejegyzett eredetmegjelölés” feliratot vagy annak rövidítését.

4.9 Nemzeti követelmények: –
