

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

(2006/C 283/08)

Ez a közzététel lehetőséget nyújt az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerinti kifogás benyújtására. A kifogást e közzététel időpontjától számított hat hónapon belül kell a Bizottsághoz benyújtani.

ÖSSZEFOGLALÁS

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

„BAYERISCHER MEERRETTICH” vagy „BAYERISCHER KREN”

EK-szám: DE/PGI/005/0299/19.03.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Az érdeklődők számára a termékleírás részleteit is tartalmazó teljes változat az illetékes nemzeti hatóságoknál (l. 1. szakasz) és az Európai Bizottságnál⁽¹⁾ áll rendelkezésre.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Deutsches Patent- und Markenamt — Markenabteilung 3.2
Cím: D-80297 München
Tel.: (49-89) 21 95 46 22
Fax: (49-89) 21 95 41 43
E-mail: —

2. *Csoportosulás:*

Név: Schutzgemeinschaft „BAYERISCHER MEERRETTICH“
Cím: Industriestraße 24,
D-91083 Baiersdorf
Tel.: (49-9133) 776 00
Fax: (49-9133) 77 60 77
E-mail: hts@schamel.de
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6. osztály – Zöldség, friss vagy feldolgozott

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

4.1. Név: „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren”

4.2. Leírás: A „Bayerischer Meerrettich”-et vagy „Bayerischer Kren”-t az 1979. május 16-a óta érvényes „Bayerischen Qualitätsnormen für Meerrettich” (a tormára vonatkozó bajor minőségi előírások) szerint termelik. A „Bayerischer Meerrettich”-et vagy „Bayerischer Kren”-t rúd (alapanyag) vagy feldolgozott formában (feldolgozott termék) kínálják. A feldolgozott „Bayerischer Meerrettich”-et vagy „Bayerischer Kren”-t hagyományos receptek alapján főként Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim és Forchheim járásokban állítják elő.

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

A feldolgozott és fogyasztásra alkalmas „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” ecettel, olajjal és fűszerekkel kevert reszelt tormából (alapanyag) áll.

A végtermék kötelező legkisebb reszelt torma tartalmát a „Qualitätsanforderungen für Meerrettich-dauerwaren” (a tormából készült tartós termékekre vonatkozó minőségi követelmények) határozza meg.

A feldolgozott „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” előállításához felhasznált feldolgozatlan torma (alapanyag) 100 %-ának Bajorországból kell származnia, mivel a Bajorországból származó alapanyag kulcsfontosságú a két végtermékre jellemző csípősség és fűszeresség kialakítása szempontjából. A további összetevőket – mint az ecet, az olaj és a fűszerek – nem kötelező Bajorországban előállítani vagy termelni.

Az alapanyag különleges jellemzői:

A „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” magas C-vitamin-, illóolaj- és antibiotikus anyag-tartalommal rendelkezik. A „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” jellegzetes csípősséggel és egyedálló aromával rendelkezik.

A feldolgozott termék különleges jellemzői:

A reszelt „Bayerischer Meerrettich”-et vagy „Bayerischer Kren”-t gondosan őrzött, generációról generációra hagyományozódó recept alapján finomítják. Az összetevők lényegében tormából, ecetből, olajból és fűszerekből állnak. Az elkészített „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” különösen csípős és fűszeres, tehát rusztikus, hosszantartóan csípős és fűszeres ízzel rendelkezik. A különösen gondos feldolgozásnak köszönhetően a késztermék kifogástalan, sötét foltok nélküli, világos színű és konzisztenciája magas viszkozitású.

A feldolgozott tormakészítményen fel kell tüntetni annak minimális torma alapanyag tartalmát, a feldolgozott tormatermékekre vonatkozó iránymutatásokban előírtaknak megfelelően. Ezek a készítmények csak akkor nevezhetők „Bayerischer Meerrettich”-nek vagy „Bayerischer Kren”-nek, ha az említett minimális értékeket betartják.

- 4.3. Földrajzi terület: A „Bayerischer Meerrettich”-et vagy „Bayerischer Kren”-t megfelelő bajorországi termőtalajon – mint a Mittel- és Oberfrankenben találhatóak – kell termelni, és ugyanígy Bajorországban kell feldolgozni. Az alapanyag feldolgozását hagyományosan a frankföldi Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim és Forchheim járásokban végzik.
- 4.4. A származás igazolása: A bajor tormából készült késztermékek származási helyének megfelelő nyomon követhetőségét a jogszabályilag előírt nyomonkövethetőségi szabályozás határozza meg: a minden egyes csomagoláson megtalálható tételazonosító, valamint a jogszabály által a termék számára előírt beszerzési, értékesítési és termelési nyilvántartás alapján a „Bayerischer Meerrettich”, vagy „Bayerischer Kren” származási helye minden esetben igazolható. A beszerzési, értékesítési és termelési nyilvántartások hitelességét a kérelmező által megbízott független ellenőrző hivatal vizsgálja.

A „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” mezőgazdasági termelőit nyilvántartásba veszik, amelyet a Bajor Tormatermelők Szövetsége (Erzeugergemeinschaft Bayerischer Meerrettich) vezet és évente aktualizál. Kizárólag az említett nyilvántartásba bejegyzett mezőgazdasági termelő jogosult a „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” előállításához szükséges alapanyag feldolgozó számára történő szállítására. A Bajor Tormatermelők Szövetsége egyúttal a Bajor Torma Védegyelet (Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich) tagja is. A termelési és értékesítési nyilvántartások hitelességét a kérelmező által megbízott független ellenőrző hivatal vizsgálja.

- 4.5. Az előállítás módja: A tormát Bajorországban évszázados hagyományok és helyes szakmai gyakorlat alapján termesztik. A 15. század közepétől a bajor tormatermelő vidék a világ hagyományokban leggazdagabb ilyen területe.

A termesztés folyamata fáradságos és sok kézzel végzett munkát követel. Ennek köszönhető egy régi parasztbölcsesség, miszerint: „A tormaföld és művelője mindennap találkozik egymással”. Február végén, amikor a fagyos időszak véget ér, nyitják fel azokat a vermeket, amelyekben a tormadugványok (palánták) átteleltek. A dugványokat ezt követően egy világos helyiségbe helyezik, ahol a fény hatására hajtásokat hoznak. Áprilisban „fejjel kelet felé, a felkelő nap irányába”, enyhén dőlve az előkészített palántaágyba helyezik őket. Május elején jelennek meg az első fejhajtások. Ekkor kezdődik a „fejesedés”. Minden dugványt félig szabaddá tesznek, a legerősebb hajtás kivételével minden hajtást letörnek. Ez elengedhetetlen ahhoz, hogy később elágazás-mentes gyöktörzseket takaríthassanak be.

Az őszi betakarításig minden egyes gyökérdugványt szükséges legalább egyszer ki- és visszaadni a mellékajtások eltávolításához. Mindez a mai napig túlnyomórészt kézzel történik; az így kezelt gyökértörzsnek csak a végén nőhetnek ajtások (ezek lesznek a dugványok a következő évben). A levelek elszíneződése a beérési idő közeledtét jelzi. Októberre kifejlődik a növény: betakarítógépekkel fellazítják a talajt és a tormatöveket kézzel kihúzzák.

Mivel a gyökér minden tápanyagot a talajból vesz magához, a tormát csak minden harmadik évben szabad ugyanazon a területen termesztetni.

A kiválasztott, ellenőrzött és kézzel is válogatott alapanyagot dolgozzák fel. A tormát megtisztítják, megmossák, frissen lereszelik és az összetevők hozzáadásával (lásd fent a 4.2. pontban) finomítják. A kíméletes eljárások alkalmazásának köszönhetően a „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” aromája teljes mértékben megmarad. Az azonnal nem feldolgozott alapanyagot hűtőtermekben tárolják.

Érdeemes kiemelni, hogy a tormagyökereket a további feldolgozás előtt kézzel válogatják. Annak érdekében, hogy a tormát aromakímélő módon kezeljék, és így különleges csípősségét és az értékét adó alkotóelemeit megőrizzék, a bajorországi termőterületeken tormafeldolgozással foglalkozó társaságok az évszázadok során különleges eljárásokat dolgoztak ki, amelyek révén csak enyhe mechanikai erők fejtenek ki hatást a tormára. Továbbá érdemes kiemelni azt is, hogy a „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” tartósítása során csak kénezést alkalmaznak, és azok nem tartalmaznak egyéb tartósítószeret. Ez is megkülönbözteti az egyéb helyről származó, feldolgozott tormától.

- 4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel: A „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” megnevezést évszázadok óta a Bajorországban termelt és feldolgozott tormára alkalmazzák. A tormát valószínűleg Johannes Alchemista őrgróf honosította meg a 15. században a Regnitz folyó mentén. Pontos utalás először az 1650-ben íródott „Die Nymphe Noris” című könyvben található, ahol a „Bohémiai torma Fokhagymaföldén” (Frankföld) kifejezésben említik. A torma Forchheim és Erlangen között elterülő földeken történő termesztéséről Johann Füssel számol be 1787-es útinaplójában. A Ludwig-Donau-csatorna 1846-os megnyitását követően jutott el a „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” Baiersdorfból hajószállítás révén Ausztriába és Magyarországra, sőt Izraelbe, az USA-ba, Oroszországba és más országokba is. 1912 óta a tormát a Baiersdorf és környéki termelők reszelt és fogyasztásra kész formában is kínálják. Az ismert tormaváros, Baiersdorf környékén található a világ hagyományokban leggazdagabb termővidéke. Sőt még manapság is a legjelentősebb ilyen vidék Németországban.

A bajor termővidékek talaja, valamint az ott rendelkezésre álló különleges éghajlati viszonyok a torma számára optimális növekedési feltételeket biztosítanak. Az enyhe éghajlat (az éves átlaghőmérséklet 8,5 °C) és a kevés csapadék (kb. 600 mm), a különleges talajadottságokkal (laza, homok- és agyagtartalmú talaj) együtt, az egyéb termővidékekhez viszonyítva magas glükózín(ul)át tartalmú tormát eredményez.

A termelők hagyományos receptúrája és a kíméletes feldolgozásra vonatkozó ismeretek vezetnek a „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” egyedülállóságához. A feldolgozott „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” nem teszi szükségessé egyéb termőterületekről származó torma hozzáadását.

A „Bayerischer Meerrettich” vagy „Bayerischer Kren” évszázadok óta a legnagyobb hírnévnek örvend a Bajorországban és máshol élő fogyasztók körében.

- 4.7. Ellenőrző szervezet:

Név: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft — Institut für Ernährungswirtschaft und Markt

Cím: Menzinger Strasse 54
D-80638 München

Tel.: (49-89) 17 80 00

Fax: (49-89) 17 80 03 13

E-mail: —

- 4.8. Címkézés: „Bayerischer Meerrettich g.g.A.” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés [OF]) vagy „Bayerischer Kren g.g.A.” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés [OF]).

- 4.9. Nemzeti követelmények: —