

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

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

(2007/C 88/01)

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

„LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS”

EK-szám: ES/PGI/005/0313/21.08.2003

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Cím: Paseo Infanta Isabel, nº 1
E-28071 Madrid
Tel.: (34) 913 47 53 94
Fax: (34) 913 47 54 10
e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoporthoz tartozás:

Név: Asociación para la Promoción de la Lenteja Pardina de Tierra de Campos
Cím: Carretera de Castrobol s/n
E-47680 Mayorga (Valladolid)
Tel.: —
Fax: —
e-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. Termék típusa:

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

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Lenteja Pardina de Tierra de Campos”

4.2. Leírás: Az oltalom alatt álló termék a *Lens culinaris* ssp. *Culinaris* faj *microsperma* fajtáján belül az Europeae csoport emberi fogyasztásra szánt magja, amelynek kereskedelmi elnevezése „pardina”.

A használt növényi anyag a helyi éghajlati és gazdasági viszonyokhoz régóta alkalmazkodott ökotípusból származik, illetve az abból származtatott fajtákhoz tartozik.

Ez egy ősi növényfajta, amely a kártevők többségével szemben igen ellenálló, a betegségeket jól tűri, könnyen alkalmazkodik a szárazsághoz, és közepes terméshozamú.

Fizikai és alaktani jellemzői: A hüvely színe gesztenyebarna vagy sötétbarna, felszínén fekete pöttyök, esetleg fekete erezettség látható, amely akár az egész hüvelyt befedheti. A sziklevek színe sárga. A szemek legrövidebb átmérője legalább 3,5 mm, ennél kisebb szemek legfeljebb 4 %-ban fordulhatnak elő.

Kémiai tulajdonságai: A száraz lencse zsírtartalma minimum 0,9 %, raffinóztartalma legfeljebb 0,3 g/100 g.

Érzékszervi jellemzői: Héja sima felületű, mind a héj, mind maga a szem kissé puha, az albumen krémes állagú, kissé szemcsés vagy lisztes, kis fanyarságú.

4.3. Földrajzi terület: Az összesen 9 175 négyzetkilométer nagyságú termőterület a következő térségeket foglalja magában:

- León tartományban: Comarca Esla-Campos és Comarca Sahagún,
- Palencia tartományban: Comarca Campos és Comarca Saldaña-Valdavia,
- Valladolid tartományban: Comarca Centro és Comarca Tierra de Campos,
- Zamora tartományban: Comarca Campos-Pan.

A terület határai a következők:

Északon és nyugaton:

- Esla-Campos, Sahagún (León) és Saldaña-Valdavia (Palencia) északi határa a Carrión és az Esla folyó között,
- az Esla folyó attól a ponttól, ahol belép a leóni Esla-Campos területére, addig, ahol találkozik a Cea folyóval,
- a Cea és az Esla találkozásától a terület határát egy, a Valderaduey folyóra nagyjából merőleges egyenes alkotja, egészen a folyó vonalával alkotott metszéspontig. Ez a határ megegyezik a Zamora tartományban található Fuentes de Ropel, Villalobos, Prado, Quintanilla del Olmo és Villamayor de Campos települések területének határaival,
- a Valderaduey folyó onnantól, ahol elhagyja Villamayor de Campos területét, addig, ahol Zamora közvetlen közelében a Duero folyóba ömlik.

Keleten és délen:

- a Carrión folyó a palenciai Saldaña-Valdaviától a Pisuergába ömléséig,
- onnantól a Pisuerga folyó a Dueróig,
- a Duero folyó a Pisuerga és a Valderaduey beömlése között.

4.4. Származási igazolás: A termék származását azok az ellenőrző és hitelesítő eljárások biztosítják, amelyeket a szabályozó tanács nevében a tanúsító bizottság végez az UNE EN 45011 szabványnak megfelelően.

A következőket kell vizsgálni:

- A lencse kizárólag a termőterületen található olyan bejegyzett parcelláról származhat, ahol a 4.5. szakasznak megfelelő művelés folyik.
- A lencsét csak olyan raktárban szabad tárolni, amely megfelel a 4.5. szakaszban ismertetett feltételeknek, és szerepel a szabályozó tanács nyilvántartásában.
- A lencse előkészítése és csomagolása csak olyan bejegyzett csomagolóüzemekben történhet, ahol a 4.5. szakaszban leírtak szerint járnak el.
- A lencsét a nyilvántartott piaci szereplők közötti szállításkor a szabályozó tanács által előzetesen kiállított fuvarlevél kíséri.
- A szabályozó tanács rendszeres időközönként ellenőrzéseket és értékelő vizsgálatokat végez a termőföldeken, a raktárakban, a szállítóeszközökön, a csomagolóüzemekben, megvizsgálja az iratokat, mintákat vesz a termékből és elemzéseket végez.
- A szabályozó tanács által kiadott, az eredetet igazoló címkével csak olyan lencse kerülhet forgalomba, amely a minőség-ellenőrzési eljárások során valamennyi vizsgálatnak megfelelt.
- A szabályozó tanács a csomagolóüzemek részére csak annyi ellenőrző címkét ad ki, amennyi a követelményeknek megfelelő feldolgozott termék mennyisége és a forgalomba kerülő csomagolóegységek töltete alapján indokolt.

4.5. Az előállítás módja: A lencsét csak olyan parcellákon szabad termesztetni, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek:

- Szervesanyag-tartalom: $\geq 0,7 \%$
- Foszfáttartalom (P_2O_5): $\geq 100 \text{ mg/kg}$
- Káliumtartalom: $\geq 100 \text{ mg/kg}$
- Átlagos tengerszint feletti magasság: $\leq 850 \text{ m}$.

A lencsét vetésforgóban kell ültetni. Öntözésre csak akkor kerül sor, ha a csírázás érdekében szükséges, illetőleg ha a szabályozó tanács az adott időszakot aszályosnak minősíti.

A talajművelés körében a következő műveletek végezhetők: a gyomok kiforgatása, a talaj szerkezetének a csírázást elősegítő lazítása és elsimítása, ami lehetővé teszi a direkt vetést.

A foszfát- és káliumalapú műtrágyázás megengedett, ha a talaj e tekintetben nem felel meg a minimálművelésnek. Szerves trágyát legfeljebb a vetést megelőző évben szabad csak alkalmazni.

A vetés október 15. és április 15. között történhet, hektáronként 75–120 kg vetőmag felhasználásával.

Használhatók engedélyezett növényvédőszer.

A termést akkor kell betakarítani, amikor a növény teljesen kifejlődött, és a magok nedvességtartalma 13 % alatti.

Amennyiben a betakarított termés szennyezettsége 6 % feletti vagy nedvességtartalma meghaladja a 14 %-ot, a betakarítás után és a raktározás előtt előtisztítást kell végezni.

A raktározás során a betakarítástól számított 10 napon belül zsiszikirtást kell végezni, hacsak ezen időszak alatt a lencse a csomagolóüzembe nem kerül.

A raktárhelyiségeket tisztán, szárazon és jó állapotban kell tartani, és megfelelően szellőztetni kell.

A lencsét el kell különíteni más tárolt teményektől, a különböző szállítmányokból származó lencsét sem szabad keverni, és az esetleges szennyező anyagoktól megfelelően el kell rekeszteni.

A bejegyzett csomagolóüzemekben az itt megadott sorrendben a következő munkálatokat végzik el:

- A beérkező lencsék minőségének ellenőrzése a tételek homogenizálása érdekében.
- Tisztítás, az idegen anyagok eltávolítása zárt rostán légáramlással.
- Zsiszikirtás a betakarítástól számított 10 napon belül, amennyiben a raktárban erre nem került sor.
- Rostálás és kalibrálás négyzetes szemű rostán, cellás válogatón (triőr) és kerek szemű rostán.
- A hibás szemek eltávolítása fajsúlyválogatóval.
- Csomagolás legfeljebb 1 kg (nagy fogyasztók számára 10 kg) töltetű egységekbe.
- Csomagolás és a termék végső minőség-ellenőrzése.
- A szabályozó tanács által kibocsátott ellenőrző címkék elhelyezése.

A lencsét a betakarítást követő év szeptember 30-áig forgalomba kell hozni. Ez a határidő egyszeri alkalommal hat hónappal meghosszabbítható.

A lencse a földrajzi megjelölés oltalma alatt ömlesztve nem hozható forgalomba.

A belső piacra szánt száraz és hántolt csomagolt hüvelyesekre vonatkozó minőségi előírásokról szóló, 1983. november 16-i rendelet vagy az ennek helyébe lépő mindenkor hatályos szabályozás értelmében az oltalommal védett száraz lencse „extra” kereskedelmi minősítésű.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi-irodalmi kapcsolat:

- Kasztília és León földrajzi-statisztikai-történelmi szótára (Madoz, 1845–1850) a Tierra de Campos-t alkotó települések leírásakor megemlékezik a lencsetermesztésről. Például Medina de Rioseco kapcsán ezt írja: „Nagyon finom a lágybúza, az árpa, a rozs, a kétszeres, a lencse, a borsó...”
- A Mezőgazdasági Termelőszövetkezeti Kamara Agrárválság és átalakulás a közelmúltban Tierra de Camposban c. művében ezt találjuk: „Meg kell említeni a lencsetermesztés aranykorát, amely a hatvanas évek elején kezdődött, és napjainkban is tart. 1954-ben a Cea völgyében 84, a Valderadueyében 114 hektáron folyt lencsetermesztés. 1965-re ez a terület 1 250, illetve 615 hektárra nőtt. A magas piaci árak igen kifizetődővé teszik a lencsetermesztést, és ez a termés egyre nagyobb tért hódít magának a parlagon hagyott és az ősszel gabonával be nem vetett földeken.”

- A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezési Minisztérium „Fehérjeforrások: bab, borsó és lencse” c. 1984-es kiadványa szerint: „A pardina, pardina franciscana vagy francesa elnevezésű lencse a »Lens culinaris medicus« faj »variabilis« fajtájához közel álló állományból származik. Közepes nagyságú, a termőhelytől függően gesztenyebarna vagy vörösesbarna színű, egységesen 4–5 mm szemmagyságú lencse. Főleg Valladolid, León és Palencia környékén Tierra de Camposban, valamint Burgos területén termesztik. Kellemes ízű, omlós lencse, amelyet az egész ország területén fogyasztanak, de a termőhelyeken ez a legkeresettebb fajta.”
- Kasztília és León Oktatási és Kulturális Tanácsa 1987-ben gasztronómiai kiadványt szerkesztett „Kasztília és León gasztronómiai nagykönyve” címmel. Ebben ezt írja: „Megtalálható vidékünkön a rubia castellana nevű, lentejónként vagy lenteja de la reinaként is ismert lencse, a rubia de la Armuña salamantina, amelyet származási helyén gomecelloi óriásként is ismernek, a pardina de Tierra de Campos, Valladolidban a verdina, amelyet pürék és krémek készítéséhez használnak, Burgosban és León de Babiában pedig a villaltai lencse.”

Természeti kapcsolat: A „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” jellemzői a földrajzi környezet azon természeti elemeihez kapcsolódnak, amelyek eltérnek a környező területekétől: elsősorban az éghajlathoz, a talajhoz és a tengerszint feletti magassághoz. Spontán módon alakult ki a környezethez alkalmazkodott növényállomány (ökotípus).

Éghajlat: Az éghajlat sivatagi-félsivatagi, az éves átlagos csapadékmennyiség 464 mm, a legalacsonyabb középhőmérséklet $-9,0$ °C, a legmagasabb középhőmérséklet $18,6$ °C. A lehidegebb hónap a január, a legmelegebb a július.

Csaknem 8 hónapon át vannak fagyok, a legtöbb csapadék májusban és novemberben esik.

Ezek a jellemzők ideálisan nedves környezetet teremtenek a szokásos vetési időszakban, vagyis novemberben a csírázáshoz, majd a következő év májusában a termőre forduláshoz, végül pedig a magok szépen kiszáradnak június és július folyamán, amikor a nyári napforduló miatt a hőmérséklet és a napos órák száma a legkedvezőbb. Ez utóbbi annak is kedvez, hogy a szemeket gombáktól és penésztől mentesen lehessen elraktározni. A téli hónapok hidege természetes védelmet nyújt a kórokozók ellen.

Talajtan: A termelési terület talajaiban, Tierra de Camposra jellemzően sok az agyag, a talaj kémhatása semleges vagy enyhén lúgos, szervesanyag-tartalma tipikusan alacsony. Káliumtartalma átlagos, foszfát-tartalma kissé alacsony, bár még mindig nagyobb, mint a környező területeken. Annak érdekében, hogy a termék érzékszervi jellemzői minél jobbak legyenek, minimumkövetelményeket állapítottak meg a talaj szervesanyag-tartalma, káliumtartalma és foszfát-tartalma tekintetében. A szervesanyag-tartalom a termék simaságáért, a kálium a krémességért és a kisebb fanyarságért, a foszfát-tartalom pedig a héj puhaságáért, a kisebb fanyarságért és az alacsonyabb zsirtartalomért felelős.

Földrajzi környezet: A terület felszíne sík, átlagosan 750 méterrel helyezkedik el a tengerszint fölött. Tipikus, akadálytalanul művelhető szántóföldi terület, bár az erózióknak eléggé kitett. Az északi rész enyhén emelkedik, a tengerszint feletti magasság az 1 000 métert is meghaladja. Délkeleten, a Valderaduey folyó vonzáskörzetében a tengerszint feletti magasság 650 méterre csökken.

A tengerszint feletti magasság fontos tényező a lencse termesztésében: a héj simaságát, a krémes állagot és a lencse fanyarságát egyaránt befolyásolja. Ezért a termőföldek legfeljebb 850 méterrel lehetnek a tengerszint fölött.

Növényanyag: A „lenteja pardina” a területen régóta termesztett helyi ökotípusokból származik. Jól alkalmazkodott a vidékhez, így nagyon jól tűri a szárazságot, ellenáll a kártevőknek és a betegségeknek.

Az emberi tényező és a termesztés: A „lenteja pardina” termesztése nagy hagyományra tekint vissza Tierra de Camposban, ezért a környék gazdái kitűnően ismerik a legjobb termesztési módszereket, értenek a lencse szempontjából legkedvezőbb termőterület kiválasztásához, és nem a magas termés hozamra, hanem a kitűnő minőség elérésére törekednek. Ugyancsak fontos, hogy a lencse a vetésforgóban talajjavító szerepet töltsön be.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Lenteja Pardina de Tierra de Campos”

Cím: C/ Venecia nº 6
E-47680 Mayorga (Valladolid)

Tel.: (34) 983 75 12 21

Fax: (34) 983 75 12 21

e-mail: lentejapardina@tierradecampos.com

A „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályozó tanácsának működése megfelel az EN 45011:1998 („Terméktanúsítási rendszereket működtető szervezetekre vonatkozó általános követelmények”) szabványnak.

4.8. Címkézés: Az egyes forgalmazók által a kereskedelmi forgalomban használt címkén kötelező feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida Lenteja Pardina de Tierra de Campos” feliratot és a megfelelő logót.

Bármilyen csomagolásban kerül is forgalomba a fogyasztásra szánt lencse, a csomagolást el kell látni a szabályozó tanács zárjegyével és ellenőrző címkéivel. Ezeket még a bejegyzett csomagolóüzemben kell a csomagolásra felhelyezni oly módon, hogy újrafelhasználásuk ne legyen lehetséges. A szabályozó tanács az ellenőrző címkéken elhelyezett alfanumerikus kód révén biztosítja a nyomon követhetőséget.

Az olyan termékek csomagolásán, amelyek gyártásához alapanyagként „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett lencsét használtak, még akkor is, ha az feldolgozáson esett át, feltüntethető az „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Lenteja Pardina de Tierra de Campos” (A „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” földrajzi jelzés oltalmát élvező termék felhasználásával készült) felirat, de a közösségi logó elhagyható, amennyiben

- A termékben a „Lenteja Pardina de Tierra de Campos” OFJ az egyetlen és alapvető összetevő saját kategóriájában.
- A feldolgozó üzem rendelkezik a szabályozó tanács engedélyével, és szerepel annak nyilvántartásában annak érdekében, hogy a szabályozó tanács ellenőrzéseket végezhesen és felügyelhesse az oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályszerű használatát.

Amennyiben egy termék előállításához nem kizárólag „Lenteja Pardina de Tierra de Campos”-t használnak, az oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag a végtermék (vagy feldolgozott termék) összetevőinek jegyzékében szabad megemlíteni.