

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## 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 228/07)

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

## „VŠESTARSKÁ CIBULE”

**EK-szám: CZ/PDO/005/0437/23.11.2004**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví  
Cím: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6  
Tel.: (420) 220 383 111  
Fax: (420) 224 324 718  
E-mail: posta@upv.cz

## 2. Csoporthoz tartozás:

Név: Zemědělské družstvo Všestary  
Cím: Rozběřice 18  
CZ-503 12 Všestary  
Tel.: (420) 495 458 113  
Fax: (420) 495 458 113  
E-mail: sekretariat@vsestary.cz  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (1) bekezdésétől eltérő kérelemről van szó, mivel a területen egyetlen termelő – termelőszövetkezet, azaz tulajdonosi szövetség – található. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikkében előírt követelmények teljesülnek.

## 3. A termék típusa:

1.6. osztály: Vöröshagyma

#### 4. Termékeírás

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

##### 4.1. Elnevezés: „Všestarská cibule”

##### 4.2. Leírás: Alak: szabályos gömb vagy tojás.

Megjelenés: az egyes csomagok tartalma egyforma; a felszínt legalább két száraz buroklevél alkotja, amelyek húsos pikkelyleveleket takarnak, egy tömör hagymát alkotva. A héj nem lehet sem nyirkos, sem penészes, a hagymán nem lehetnek nyomai betegségnek vagy rovarok okozta kárnak.

Szín: a buroklevelek színe aranybarna (néha sötétbarna), a pikkelylevelek fehérek vagy zöldesfehérek.

Íz: hagymás, ízletes, édes, csípőssége fajtától függ.

Illat: édes, hagymásan csípős.

A Všestarská cibule termesztett fajtái: Radar, Armstrong, Hyskin, Sedona, Hybelle, Sturon, Baldito, Narvito, Canto, Takmar, Takstar, Wellington, Viktory, Profit, Festival.

##### 4.3. Földrajzi terület: Všestary község és környékének területe, amely magában foglalja a Cseh Köztársaság Hradec Králové-i kerületében található alábbi községek területét is: Bříza, Rosnice, Světí, Rozběrice, Nedělišťe, Sendražice, Máslojedy, Čistěves, Horní Dohnalice, Střezetice és Probluz.

##### 4.4. A származás igazolása: Megjelöli a termesztés helyét, a raktárakat és a tárolásra szolgáló ládákat, az árutételeket és a csomagolás időpontját. A felvásárlókról nyilvántartást vezetnek. Minden egyes szállítmány tehát egyértelműen nyomon követhető, a szállítmányokat egymástól meg lehet különböztetni. A hagymát a behatárolt területen osztályozzák, tárolják és csomagolják, tehát nem lehet másutt termesztett hagymával keverni.

Az előírások betartását a termelők illetékes alkalmazottja ellenőrzi, megvizsgálja a palánták és a nyersanyagok minőségét, a termesztés módszerét (ütemezés, a szerves trágya mennyisége, a trágyázás), valamint a raktározás körülményeit. Naponta ellenőrzik a hagyma küllemét, minőségét, csomagolását, osztályozását és méretellenőrzését. Az egyik fő kritérium az, hogy a hagyma ne legyen sérült, nyirkos, penészes, és ne támadja meg a szürkepenészes rothadás. A raktárban elsősorban a hőmérsékletet és a páratartalmat figyelik. Az eredményeket az ellenőrzésekről vezetett könyvbe jegyzik fel, amelyet archiválnak. Főként az alábbi kritikus tényezőket ellenőrzik: a betakarított hagyma átvétele és tárolása, a szállítószalag – a hagyma állapotának ellenőrzése, a szennyeződések eltávolítása, a hagyma tárolása és szárítása, az osztályozó szalagra való áthelyezése, osztályozása, kalibrálása, csomagolása és címkézése, a csomagolás, elosztás és szállítás. Ellenőrzik a mikroorganizmusok, vegyi anyagok (mikotoxinok, nehéz fémek), mechanikus szennyeződések (kavicsok, agyag) által okozott lehetséges szennyeződést, a kártevők vagy olajok jelenlétét, az eltávolítandó hibás hagymákat, a szennyezett csomagolást és az esetleges fagyást. Az osztályozás, csomagolás és disztribúció HACCP tanúsítvánnyal rendelkezik.

Az időjárási feltételeket a Cseh Hidrometeorológiai Intézet adatai támasztják alá. A termőföld és a hagyma elemzését akkreditált külső laboratóriumok végzik. A követelmények, a minőségi előírások, a jogszabályok, rendeletek és szabványok betartásának ellenőrzését a Státní zemědělská a potravinářská inspekce (állami mezőgazdasági és élelmiszeripari felügyeleti hivatal, lásd 4.7. pont) végzi, az illetékes felügyeleti hivatal ellenőrzési ütemtervének megfelelően.

##### 4.5. Az előállítás módja: A Všestarská cibulét kiváló minőségű hibrid magokról és tanúsítvánnyal rendelkező palántákról termesztik.

A Všestarská cibule termesztésének technológiai lépései: a termőföldet organikus módon előkészítik; ősszel minőségi szántást végeznek; ültetés előtt a termőföldet előkészítik; elültetik a téli hagymát; a termőföldet tavasszal előkészítik a vetés és ültetés előtt; a palántákat elültetik és elvetik a magokat; szükség szerint öntöznek; gyomlálnak; nitrogéntartalmú trágyával trágyáznak; a növekedési időszakban megteszik a megfelelő lépéseket a gyomosodás, a betegségek és kártevők ellen; a hagymát levágják és felszedik; száradás után a hagymát betakarítják; raktározzák; ellenőrzik majd az ökohengeres berendezéssel eltávolítják róla a szennyeződést; a hagymát ismét szárítják és szellőztetik; elvégzik az osztályozást és a méretellenőrzést; a csomagolás a megrendelő kérése alapján 3, 5, 10, 15, 20, 25 kilogrammos hálós zsákokba, illetve ömlesztve, 10, 15, 20, 25 kilogrammos ládába csomagolják, lehetőség van arra is, hogy kérésre más súlyú kiserelésben bocsássák rendelkezésre, a hagymát címkézik, majd szállítják.

A modern, megfelelően száraz és jól szellőző raktárhelyiségek lehetővé teszik, hogy a hagymát 10 hónapon át tárolják, mialatt megőrzi kiváló minőségét.

A raktározásnak és csomagolásnak a behatárolt területen kell történnie, ezáltal elkerülhető, hogy a szállítás során a hagyma károsodjon. Ezzel az eljárással az is elkerülhető, hogy a hagymát máshol termesztett hagymával keverjék. A hagyma nem romlik meg, mivel a termesztés, tárolás és csomagolás egy helyen történik. A hagyma a „Všestarská cibule” címkével ellátva kész terméként kerül forgalmazásra a behatárolt területről.

#### 4.6. Kapcsolat:

##### *Tulajdonságok, kapcsolat*

A Všestarská cibule négy alapvető pozitív tulajdonsággal rendelkezik, amelyek a környezethez és a termesztés módjához kapcsolódnak: A Všestarská cibule különlegességét a következők adják:

- tápanyagértékeinek kiegyensúlyozottsága,
- magas vastartalma,
- magas B3 vitamin(niacin-)tartalma,
- a káros anyagok hiánya, illetve alacsony szintje.

##### A tápanyagértékek kiegyensúlyozottsága

A Všestarská cibule tápanyagértékei (alkotóelemek, ásványi anyagok, vitaminok) többnyire kiegyensúlyozottak, szélsőségektől mentesek, valamint megfelelnek a hagymára jellemző pozitív tulajdonságoknak. Tartalmaz káliumot, foszfort, B1, B2 és B6 vitamint.

##### Magas vastartalom

A Všestarská cibule vastartalma magas. Az USDA-National Nutrient Database (nemzeti tápanyag-adatbázis) szerint a hagyma vastartalma 2,1 mg/kg, míg a Všestarská cibule vastartalma 2,55 mg/kg, azaz 25 %-kal több.

##### Nagyon magas Vitamin B3 (niacin)-tartalom

A Všestarská cibule nagyon sok B3 vitamint (niacin) tartalmaz. Az USDA-National Nutrient Database (nemzeti tápanyag-adatbázis) szerint a hagyma niacintartalma 0,116 mg/100 g, míg a Všestarská cibule niacintartalma 0,208 mg/100 g, azaz mintegy kétszer több.

##### A káros anyagok hiánya, illetve alacsony szintje

Nagyon fontos, hogy a Všestarská cibule nem, illetve csak nagyon kis mértékben tartalmaz káros anyagokat. A Všestarská cibulében a Cd értéke kevesebb mint 0,03 mg/kg, a megengedett érték 0,054 mg/kg; az NO<sub>3</sub> érték 29 mg/kg, míg a megengedett érték 1 000 mg/kg. Több tucat káros anyagot vizsgáltak, a Všestarská cibule értékelése minden esetben megfelelő volt.

##### *Tulajdonságok, kapcsolat, környezet és termesztés*

A fent említett pozitív tulajdonságok a környezethez, és azon belül az alábbi tényezőkhöz kapcsolódnak:

- természeti körülmények,
- a termesztés hagyománya,
- kímélő módon történő termesztés,
- a betakarítás utáni megfelelő feldolgozás.

##### Természeti körülmények

A termőterületen uralkodó természeti körülményeket a vidék, a talaj és az éghajlat szabja meg. A behatárolt területen fennálló általános természeti körülmények a hagymatermesztés szempontjából rendkívül kedvezőek.

Vidék: Všestary tengerszint feletti magassága 265 m, a termőföldek 245–320 m tengerszint feletti magasságban találhatók. A terület viszonylag alacsony fekvésű, és nagyon sok napsütés éri. A vidék domborzata enyhén tagolt, a termőföldek nagy része sík vagy enyhén lejtős. A vidék jellegénél fogva a talaj megőrzi a nedvességét. Dél felé nyitott széles völgyről van szó, amely az Elba folyó által odahordott gazdag termőfölddel rendelkezik.

Talaj: Az itt található talaj negyedkori üledék. A legidősebb hegységek krétakori képződmények, amelyek homokkővé alakultak. A homokkő valamennyi rétegét azonban vastag löszréteg fedi. Az egész területen a fekvőzet tulajdonképpen a lösz. A nagy számú talajképző faktorok eredményeként a helyi löszben főként a következő talajtípusok alakultak ki: enyhén glejes barna talaj és feketeföld. A behatárolt területen található talaj a legmegfelelőbb körülményeket biztosítja a hagymatermesztés számára: meleg, mély, nagy nedvességtartalmú, humuszban és tápanyagokban gazdag, pH-reakciója semleges. A magas természetes humusztartalmat pozitívan befolyásolja a vetési eljárás.

Ásványianyag-tartalma és pH-értéke miatt a talaj rendkívül alkalmas a hagymatermesztésre. 9 termőföld több tucat talajmintájában elemezték az ásványi anyagok (Ca, Mg, K, P) mennyiségét és a pH-értéket. Valamennyi laboratóriumi vizsgálat azt igazolta, hogy a helyi termőföldek alkalmasak a Věstarská cibule termesztésére.

Éghajlat: A terület éghajlata mérsékelt.

A hőmérséklet enyhe és viszonylag állandó, a havi átlaghőmérséklet 6,9 °C, a vegetációs időszakban, áprilistól szeptemberig 13,4 °C.

Az átlagos havi csapadék 48 mm, szélsőséges ingadozások nélkül, a behatárolt területen a havi csapadékmennyiség valamivel alacsonyabb a Csehország viszonylatában mért átlagos csapadékmennyiségnél. A vegetációs időszakban 437 mm csapadék hullik, ebből a legnagyobb mennyiség júniusban (86 mm), júliusban (83 mm) és augusztusban (84 mm).

A vidékre jellemző – különböző irányú – enyhe széljárás szintén hozzájárul az enyhe klímához, biztosítja a szélsőségektől mentes csapadékot és a talaj megfelelő szellőzését. Olyan erős szél, amely a talajt túlzott mértékben kiszáraitná, nem fordul elő.

A behatárolt terület mérsékelt éghajlata – kis ingadozások, a hagyma vegetációs időszakában alacsony csapadékmennyiség – rendkívül alkalmas a hagymatermesztésre. A Věstarská cibule fő érdeme az, hogy nem függ a havi, illetve éves csapadékmennyiségtől. A természeti körülmények (vidék, éghajlat és talaj) azt eredményezik, hogy a talajban még akkor is fennmarad a megfelelő nedvességtartalom, ha az adott időszakban, illetve évben kevesebb a csapadék. A csapadék hiánya nem befolyásolja sem a hagyma minőséget, sem pedig természetesen a hagyma mennyiségét. A vegetációs időszak második felében a hagyma inkább a szárazabb talajt kedveli, tehát a természeti adottságok lehetővé teszik, hogy a termelőknek csak kivételesen, a nagyon száraz időszakban kelljen öntözni.

#### A termesztés hagyománya

A behatárolt területen a hagymatermesztésnek régi hagyománya van. Věstaryban a nagybani hagymatermesztést az akkori termelőszövetkezet vezetői indították el 1964-ben, figyelembe véve a helyi talaj termékenységet, a megfelelő tengerszint feletti magasságot és az Elba folyó mellett kiépített új öntözőrendszert. A Věstarská cibule termesztésével töltött évek során a termelők kitapasztalták, milyen módszerekkel lehet e behatárolt területen a hagymát legeredményesebben termesztetni, és e módszert azóta is alkalmazzák. A helyi hagyma kitűnő minősége miatt a mai napig őrzik a hagymatermesztés hagyományát, amely szép jövő előtt áll.

A jelenlegi termelőszövetkezet 112 tagú.

#### Kímélő módon történő termesztés

A Věstarská cibule minősége elérésének alapfeltétele a termesztés kímélő módja. A trágyázás a talaj-elemzések alapján történik. A talaj így nem merül ki, és megőrzi „régiejét”. Nagyon fontos, hogy a talaj mechanikai megmunkálása kímélő legyen. A Terragator például rendkívül alkalmasnak bizonyult a trágyázás elvégzésére, mivel egyrészt lehetővé teszi a trágya pontos adagolását, másrészt a talajt nem tömöríti (a Terragator alkalmazása nem feltétele a Věstarská cibule termesztésének, a trágya pontos adagolása hozzájárul a hagyma minőségéhez). Ennek nagy hatása van a talaj átérésztőképességére, a tápanyagfelvételre és a talaj termékenységére. A talaj nem megy tönkre, az alsó rétegei nem tömörülnek, a növény hajtálgökörei mélyebbre tudnak hatolni, és így a növény az alsóbb rétegekből több tápanyagot tud felvenni. Ezzel a módszerrel a talaj megőrzi kitűnő állapotát. A környezet lehető legkisebb mértékű szennyezése érdekében szerves trágyát – sűrített cefrét és aktív légárammal komposztált trágyát, például Bioganik típusút – alkalmaznak.

#### A betakarítás utáni megfelelő feldolgozás

A betakarításra a szárazabb időben kerül sor, így lehetőség van arra, hogy a felszedett hagymát közvetlenül a mezőn szárítsák. A hagymát kíméletesen szedik össze, és a termelő közeli raktáraiba szállítják, ahol csomagolják, majd a felvásárlókhoz szállítják.

A betakarítást követő megfelelő feldolgozás (lásd 4.5. pont), tárolás és csomagolás révén a Věstarská cibule megőrzi természetes tulajdonságait, amelyeket a termőföldön uralkodó jó természeti feltételeknek és a kíméletes termesztésnek köszönhet. Azáltal, hogy a betakarított hagyma raktárba való szállításának útvonalát és időtartamát a lehető legjobb lecsökkentik, valamint a csomagolást közvetlenül a raktárakban végzik, elkerülhető, hogy a hagyma mechanikusan sérüljön, illetve rothadásnak induljon.

A termelőnek megfelelően kidolgozott HACCP rendszere van, amelynek segítségével a betakarítás utáni feldolgozás során jelentős mértékben elkerüli a hagyma károsodását, szennyeződését és rothadását. Lásd a 4.4. pontot – A származás igazolása.

#### *Díjak*

A Věstarská cibule Festival fajtája 2002-ben az Olomouci Horikomplex kiállításon (gyümölcs-, zöldség- és faiskolai kiállítás) első díjat nyert, mint az év legjobb kultúrnövénye.

A Cseh Köztársaság eredetmegjelölési jegyzékében a termék száma 181, a bejegyzés dátuma 2002. február 14.

#### *Összefoglalás*

A fentiek bizonyítják, hogy a Věstarská cibule tulajdonságait a termőterület, valamint a termesztés és feldolgozás módja határozza meg. Különösen a talaj – amelynek elemzése azt mutatják, hogy az ásványi anyagok szintje legtöbbször magas vagy megfelelő, és egyetlen érték sem alacsony – közvetlen kapcsolatban áll a Věstarská cibule által tartalmazott ásványi anyagokkal és vitaminokkal, a megfelelő mennyiségű káliummal és foszforral, és különösen azzal, hogy az átlagos hagymával szemben a Věstarská cibulében nagyon sok vas és B3 vitamin található.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Hradci Králové

Cím: Březhradská 182  
CZ-503 32 Hradec Králové

Tel.: (420) 495 454 110

Fax: (420) 495 532 518

E-mail: hradek@szpi.gov.cz

#### 4.8. Címkézés: –

---