

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 233/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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**„AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS”****EK-szám: ES/PGI/005/0228/12.03.2002****OEM () OFJ (X)**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaria de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Csoportosulás:*

Név: COOPAMAN S.C.L.

Cím: C/ General Borrero, s/n.
E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

Tel.: (34) 967 16 05 36

Fax: (34) 967 16 07 04

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

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

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Ajo Morado de Las Pedroñeras”

- 4.2. Leírás: Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” oltalom alatt álló földrajzi jelzést az *Allium sativum* L. faj „Morado de Las Pedroñeras” néven ismert (és a „Morado de Cuenca” fajtához tartozó) őshonos ökotípusa viselheti, amely szárítva, külön fejenként, a betakarítástól számított egy éven belül kerül a fogyasztókhoz; kereskedelmi besorolása a külső héjazat nélküli gumó minimális átmérőjétől függően „Extra” (legalább 45 mm) vagy „I. osztályú” (legalább 41 mm).

Külső jellemzők: Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” fokhagyma gumója, illetve feje gömbölyű, kerek formájú és közepes nagyságú. Külső buroklevelei fehérek vagy enyhén színezettek, és bordázottak. A gerezdek védőlevelei jellegzetes lila vagy bíbor színűek, és szintén bordázottak. A gerezdek kis vagy közepes nagyságúak, sarló alakúak, húsuk sárgásfehér. A fokhagymafej külső gerezdekkel nem rendelkezik.

Kémiai jellemzők: Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” fokhagyma kis molekulásúlyú, rendkívül illékony és reakcióképes szerves kénvegyületeket tartalmaz, kénben, jódban és kovasavban gazdag, figyelemre méltó gyógyhatással rendelkezik. Különösen gazdag *allicin*-ben, amely a fokhagyma jellegzetes ízét és illatát adja.

Érzékszervi jellemzők: Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” fokhagyma aromája erőteljes, íze csípős, élénkítő hatású. Aprításkor a fent említett illékony anyagok felszabadulásával ezek a jellemzők még intenzívebben érezhetők.

- 4.3. Földrajzi terület: Termőterülete 225 települést ölel fel Castilla-La Mancha Autonóm Körzet Albacete, Ciudad Real, Cuenca és Toledo tartományának *La Mancha*, *Mancha*, *Mancha Alta*, *Mancha Baja*, *Manchuela* és *Centro* tájegységén belül.

Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” fokhagymát jelenleg forgalmazó vállalatok mindegyike ezen a termőterületen működik. A szállítványkezelést, csomagolást és értékesítést azonban földrajzi helytől függetlenül más vállalat is végezheti, amennyiben megfelel a termékleírásban rögzített minden feltételnek, valamint az illetékes felügyeleti szerv különleges előírásainak.

- 4.4. A származás igazolása: A földrajzi jelzés oltalma alatt álló lila fokhagyma származását igazoló ismérvek:

Szaporítóanyagként kizárólag „Morado de Las Pedroñeras” ökotípusú, teljesen ép gerezdek használhatók fel.

A termesztés a meghatározott termőterületen belül, a tanúsító szerv felügyelete alatt vezetett nyilvántartásban szereplő parcellákon történhet.

Szállítványkezelést és csomagolást kizárólag a tanúsító szerv által felügyelt, minősített vállalat végezhet. A szállítványkezelő átvevőhelyiségében átvételkor minden egyes szállítvány esetében ellenőrizni kell, hogy az rendelkezik-e az előírt fajtajellemzőkkel. Az oltalom alatt álló fokhagymák más fokhagymafajtáktól elkülönítve kezelendők.

Kizárólag olyan fokhagymák csomagolhatók és forgalmazhatók az oltalom alatt álló földrajzi jelzés hatálya alatt, amelyek a teljes előkészítési folyamat során minden előírt vizsgálaton kifogástalannak minősülnek. A csomagoláson fel kell tüntetni az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logóját oly módon, hogy azt ne lehessen újra felhasználni.

- 4.5. Az előállítás módja:

Mezőgazdasági gyakorlat

A fokhagyma élettani szempontból kétnyári, lágyszárú növénynek számít, mivel azonban gumójáért termesztik, gazdasági szempontból egynyári növénynek tekintik.

A szaporítóanyagot megfelelően előkészített talajba, sorolóval bevonalmazott ültetési területre vetik december elejétől január közepéig. Előzőleg a vetőmagot is előkészítik, éspedig átválogatott, egészséges és gerezdekre bontott gumókból. Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” termőterületének legnagyobb része öntözött terület, csak kevés parcella száraz művelésű.

Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” betakarítása június végén kezdődik, és júliusban le is zárul. Csak kivételes esetekben húzódik el augusztus elejéig. Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” átlagos termés hozama 9–10 t/ha, de a külső és belső természeti tényezőktől, valamint a növekedési ciklus alatti kezeléstől függően a hektáronkénti 13 tonnát is elérheti.

Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” termesztési területén a betakarítás két szakaszból áll: először egy megfelelő művelőtesttel ellátott traktor a barázda mélyét felásva fellazítja a földet. A gumók így a barázda mélyén maradnak, a levélzet pedig a sorok tetejére kerül. Ezután a gumókat kézzel összegyűjtik és „rendre fektetve” elhelyezik, így a levélzettől védve nem éri azokat közvetlen napsugárzás. Ez a művelet általában hajnaltól kora délutánig tart.

A betakarított termést ezután csomókba kötik. Ennek során a gumókat kötegekben felváltva először az egyik, majd a másik oldalra rendezik, füzért alkotva. A füzérek végére speciális csomó kerül, amely tömörebbé teszi a kötegeket, megkönnyítve a későbbi kezelést és a szárítóhelyiségbe szállítást. Bár a fokhagyma betakarítása, gyökerének és leveleinek levágása, zsákokba vagy ládába töltése géppel is elvégezhető, a termőterületen nem ez az általánosan elterjedt gyakorlat. A gépek ugyanis kárt tehetnek a gumókban, csökkentve azok kereskedelmi értékét.

Betakarítás utáni műveletek: szárítás és előkészítés

A fellevelekben és a gumókban felgyülemlett nedvesség eltávolítása érdekében a kötegekből vagy füzérekből halmokat képeznek, hogy a napon vagy a levegőn kiszáradjanak. Ezután levágják a gyökeret és a felleveleket, és a szállítmány átvételéig tovább szárítják a fohagymákat.

Szállítmánykezelés, csomagolás és tárolás

A szállítmánykezelők az átvevőhelyiségben átvételkor minden egyes gumószállítmány esetében ellenőrzik az előírt szárazsági fokot és a kereskedelmi forgalmazás feltételeként meghatározott fajtajellemzőket.

Amennyiben a szállítmányt megfelelőnek találják, a fogadótartályba továbbítják, majd osztályozzák és kefével megtisztítják a ráakódott földmaradványoktól, portól és a legkülső buroklevelektől. Végül kézzel eltávolítják az esetleges sérült vagy leváló héjazatot, hogy a termék külsőleg tetszetős legyen.

A műveletsor végétével a fohagymákat a különböző kereskedelmi kisereléseknek megfelelően csomagolják. Szobahőmérsékleten legfeljebb az adott év szeptember havának 30. napjáig tárolhatók.

A fohagymát ezután kizárólag temperált hőmérsékletű páratérben (–2 °C és –4 °C közötti hőmérsékleten) szabad tartani. A páratérben a kellő szellőzés érdekében szabad teret és átjárást kell biztosítani a tárolótartályok illetve ládák között oly módon, hogy a páratér legalább 10 %-a szabadon maradjon.

A tárolókon vagy ládákon egyértelműen fel kell tüntetni az áru betárolásának időpontját. Az „Ajo Morado de Las Pedroñeras” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel nem hozható kereskedelmi forgalomba olyan fohagyma, amelynek a betakarítása egy évnél régebben történt.

- 4.6. Kapcsolat: A fohagyma nemcsak helyi és területi, hanem nemzeti és nemzetközi vonatkozásban is közkedvelt terménynek számít. Jó hírneve számos közvetlen történelmi és kulturális okra vezethető vissza: a hagyományokban, népszokásokban, ünnepekben, gasztronómiában stb. gyökerezik.

A fokhagyma erejéről több történeti forrás is beszámol, a legelsők között a „*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*” (Spanyolország és a spanyol tengerentúli területek történelmi, statisztikai és földrajzi atlasza) XII. kötete (az idézet teljes terjedelmében megtalálható a „Történelmi-kulturális említések” című V. mellékletben), melyben az íróként és politikusként is tevékenykedő Pascual Madoz Ibáñez ügyvéd (Pamplona, 1805 – Genova, 1879) a Las Pedroñeras régió mezőgazdaságáról és kereskedelméről szólva említést tesz a fokhagymáról, igazolva, hogy a 19. század közepén már termesztették és értékesítették, és hogy a helyi lakosok már ekkor köztudottan nagy szakértelemmel és elhivatottsággal rendelkeztek e tekintetben.

A fokhagymatermesztés népszerűsége megmutatkozik a tradíciók és a felhasználási módok továbbélésében, például a fűzérkötő versenyekben, a néphagyományokban, az ünnepekben, népdalokban, mesékben stb.

A fokhagyma a régió konyhaművészetéből sem hiányozhat: a legtöbb helyi ételkülönlegesség, egyebek mellett az *atascaburras* (burgonyapüré tökehalmártással), a *caldereta* (birkapörkölt), a *moje de pimientos* (lecsó), a *perdiz en escabeche* (fogoly páclében), a *migas* (szalonnán pirított zsemlemorzsa), a *gachas* (fokhagymával és paprikával fűszerezett lisztkása) és különböző tojásrántotta-specialítások nélkülözhetetlen hozzávalója.

A „Morado de Las Pedroñeras” ökotípusú lila fokhagyma teljes mértékben alkalmazkodott La Mancha éghajlatához és talajtípusaihoz, jól tűri a termőterületre jellemző mostoha mezőgazdasági és környezeti viszonyokat.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)

Cím: C/ Ciudad nº 13 — 1º
E-45002 Toledo

Tel.: (34) 925 28 51 39

Fax: (34) 925 28 51 39

E-mail: sic-toledo@sicagro.org

A SIC az illetékes hatóság engedélyével működő szervezet, megfelel az UNE-EN 45011 szabványban előírt követelményeknek.

4.8. Címkézés: A címkén fel kell tüntetni a hatályos forgalmazási előírások szerinti összes adatot.

Az oltalom alatt álló termék minden csomagolásán jól látható helyen fel kell tüntetni az OFJ logóját, és a csomagolást el kell látni a tanúsító szerv zárjeggyével és sorszámozott címkéivel vagy ellenőrző címkéivel oly módon, hogy újrafelhasználásuk ne legyen lehetséges.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója:

