

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 244/07)

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**„VLAAMS-BRABANTSE TAFELDRUIF”****EK-szám: BE/PDO/005/0534/24.03.2006****OEM (X) OFJ ()**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb adatait tartalmazza tájékoztatásul.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling
Cím: Koning Albert II-laan 35
Bus 40
B-1030 Brussel
Tel.: (32-2) 552 78 74
Fax: (32-2) 552 78 71
E-mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. *Csoportosulás:*

Név: De Sterredruif
Cím: Witherendreef 100a
B-3090 Overijse
Tel.: (32-2) 657 92 45
Fax: (32-2) 657 33 20
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6 osztály: zöldségek, gyümölcs és gabonák

(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: „Vlaams-Brabantse tafeldruif”

4.2. Leírás: A „Vlaams-Brabantse tafeldruif” (flamand-brabanti asztali szőlő) olyan szőlő, amelynek fehér és kék változata is van. A kék változathoz tartozik a „Frankenthal De Coster”, a „Royal”, a „Ribier”, a „Leopold III” és a „Gros Colman” fajta. A fehér változathoz tartozik a „Muscat d’Alexandrie”, a „Canon Hall” és a „Baidor” fajta. A szőlőt mind frissen, mind hűtve forgalmazzák. A „Vlaams-Brabantse tafeldruif” szőlőt kiváló minőség jellemzi. A fürtökről néhány szemet eltávolítanak, így a szőlőszemek nagyobbak lesznek. Egy szem átlagosan 10 grammot nyom. A kék változat szemei valamivel nagyobbak a fehérénél. Erre a szőlőre az édes, pihével bevont vastag szemek és a szép formájú fürtök jellemzők. Egy érett 800 grammos fürtön körülbelül 70–80 szem van. A szőlő édességét az üvegházakban uralkodó, 15 és 20 fok közötti átlaghőmérséklet garantálja. A termesztő rendszeresen ellenőrzi a szőlők érését, és optimális sav/cukor arány és gazdag aroma elérésére törekszik.

4.3. Földrajzi terület: A „Druivenstreek” („Szőlővidék”) dombos terület, amelyet sok déli fekvésű lejtő jellemez, amelyek főleg a Hoeilaart, Overijse és Huldenberg települést átszelő Ijse völgyében helyezkednek el.

A szőlőt a Brüsszeltől délkeletre fekvő, a Zoniënwood déli peremén elhelyezkedő területen termesztik, amelyet Hoeilaart és Overijse település, a Huldenberghez tartozó Neerijse, Loonbeek és Huldenberg és a Tervurenhez tartozó Duisburg alkotnak.

4.4. A származás igazolása: A „Vlaams-Brabantse tafeldruif” termesztőinek minden év januárjában regisztrálniuk kell magukat a Sterredruif kérelmező csoportosulásnál, és évente be kell jelenteniük a Sterredruifnál, hogy hány üvegházat üzemeltetnek a „Vlaams-Brabantse tafeldruif” termesztésére. Az előbbi csoportosulás vezeti a nyilvántartást, amelyet az illetékes ellenőrző szerv rendelkezésére bocsát. A címkék az említett nyilvántartás alapján készülnek.

4.5. Az előállítás módja: A „Vlaams-Brabantse tafeldruif” szőlőt fűtött üvegházakban termesztik. A termesztés kizárólag kézi úton történik.

– A termesztés kiindulópontjai a szőlőtőkék, amelyeket elültetnek. Ezeket úgy kapják, hogy egy dugványt közvetlenül meggyökereztetnek, amelyet azután azonnal szőlőtőkeként lehet elültetni, vagy a továbbiakban az oltáshoz lehet felhasználni, vagy arra, hogy a dugványokkal beoltsák őket. Az egyéves, oltószemként használt dugványok mindig az említett földrajzi területről származnak, és kizárólag a 4.2. pontban említett változatokhoz tartozhatnak.

– Az üvegházakat szellőztetni kell, hogy szabályozzák a hőmérsékletet és a levegőt. A fűtés megkezdésétől egészen addig, amíg a szemek kihajtanak, a nedvességtartalom magas lehet, mivel ez segíti a hajtások növekedését. Mivel a szőlőtőkét a szél porozza be, ha az időjárás engedi, a virágzás alatt erősen szellőztetni kell. A virágzás után a hőmérséklet lehet valamivel magasabb, hogy elősegítse a szemek vastagodását. Ha a hőmérséklet 22–25 fok fölé emelkedik, el lehet kezdeni enyhén szellőztetni, majd fokozatosan egyre többet, hogy elkerüljék a hőmérséklet 28–30 fok fölé emelkedését.

– A szemezésnél a kicsinek megmaradt szemeket, a fürt belseje felé növe szemeket és az egymáshoz túl közel levő szemeket eltávolítják. Kocsányonként legfeljebb két szem maradhat. Egy érett, jól megritkított fürtön egyformán vastag és finoman egymáshoz nyomódó szemek vannak. A szemezés fürtönként körülbelül negyedóraig tart. Lehetőleg minél kevesebbszer érintsük meg a szemeket, annak érdekében, hogy azokról ne tűnjön el a pihéréteg.

– Az üvegházak átlagos hőmérsékletének 15 és 20 fok között kell lennie. Ennek következtében az üvegházakat bizonyos hónapokban fűteni kell. Háromfajta termesztést különböztetnek meg: a korai termesztésnél az üvegházakat januártól egészen a szüretig fűtik, amely júliusban van. A középidejű termesztésnél az üvegházakat körülbelül február közepétől március közepéig fűtik. A folyamatosan meleg nyári időszakban a szőlőt esetleg már fűtés nélkül is lehet érlelni, és a szüretelési időszakra augusztus közepétől kerül sor. A késői termesztésnél az üvegházakat áprilistól fűtik, majd május közepétől fűtés nélkül folytatják a termesztést. Szeptember közepe körül fűtik be újra az üvegházakat, hogy segítsék az érését. A késői termesztésnél a szüret szeptember közepén zajlik.

– A „Vlaams-Brabantse tafeldruif” egyik tipikus jellemzője a természetes pihéréteg, amely a külső héjrétegszecskek elhalásával keletkezik. Annak érdekében, hogy ez megmaradjon, a kémiai növényvédőszeresek használata a virágzási időszaktól kezdve nem engedélyezett.

- 4.6. Kapcsolat: A „Vlaams-Brabantse tafeldruif” tipikus termék létrejöttéhez természetes, történeti és emberi tényezők együttesen járultak hozzá.

A 4.2. pontban ismertetett földrajzi terület Belgiumban „Druivenstreek”-ként („Szőlővidék”) ismert. Klimatikusan szempontból a terület mérsékelt és nedves környezetben helyezkedik el. A területen nincs kifejezetten száraz vagy nedves időszak, hanem évente többé-kevésbé egyenletes csapadékmennyiség, 780 mm esik, amelyet az uralkodó délnyugati-nyugati szél szállít. E csapadék fontos tényező az üvegházban termesztett szőlő számára, mivel az asztali szőlő sok vizet igényel. E célból az üvegházi szőlő természetű kutakat fúrnak, vagy hatalmas esővíztartályokban fogják fel az üvegházakra hulló esőt. A Druivenstreek geológiai szempontból a belga agyagos vidék részét képezi. A domborzat erősen hullámzó képet mutat a nagy völgyek mentén, a szintkülönbség elérheti a 60 métert is. A legfontosabb völgy az Ijse folyó völgye. A délnyugat-északkeleti fekvésű fővölgy, az Ijse-völgy mentén a déli fekvésű lejtők tudják a napfényt a legjobban hasznosítani. Néhány helyen ez melegebb mikroklíma kialakulásához vezet. A területet szinte teljes egészében változó vastagságú löszréteg borítja, amelyet az utolsó jégkorszakban a szél hordott ide. A löszréteg alatt kavicsréteg van, többek között tűzkő és homokkőrészletekkel. E kavicsréteg a homok, az agyag és a zsíros agyag eróziója révén keletkezett a harmadkori eljegesedések során. Mivel az agyag nem tartja fenn a vízréteget, és az alatta levő rétegek inkább homokosak, ez egy rendkívül drénezett terület. E jól drénezett talajok ideálisak a szőlőtermesztés számára: bár a szőlőszemeknek igencsak szükségük van a vízre, a szőlő maga nem viseli el a nedves talajt. Ennek következtében a mérsékelt és nedves környezet, az Ijse-völgy déli fekvésű lejtői és a jól drénezett talaj együttesen lehetővé teszik a „Vlaams-Brabantse tafeldruif” termesztését e földrajzi területen.

Európa más területeihez hasonlóan e környéken is a kastélyok kertjeiben kísérleteztek az egzotikusabb fajtákkal. Huldenberg kastélyának üvegházában Felix Sohie tette meg az első lépéseket a szőlőtermesztés terén, méghozzá olyan sikeresen, hogy perspektívát látott e fajta termesztésében. Felix Sohie 1865-ben Hoeilaartban építette az első szőlőtermesztésre szánt üvegházat, majd elvégezte a szükséges technikai változtatásokat, aminek következtében tavasszal már szüretelni lehetett. Példája követésre talált, és a következő évtizedekben az üvegházak gombaként nőttek ki a földből. A szőlőtermesztés alaposan megváltoztatta a vidék képét. Az 1910-es általános mezőgazdasági összeírás szerint Hoeilaartban például 5 176 üvegház volt. A Druivenstreekben 1961-ben volt a legtöbb üvegház, amikor is számuk 34 929 volt. Az Európai Gazdasági Közösség létrejötté és az 1973-as és 1979-es energiaválság után azonban a szőlőtermesztés ezen a vidéken erősen visszaesett.

A „Vlaams-Brabantse tafeldruif” szőlőt fűtött üvegházakban termesztik. Az üvegházakban szinte minden munkát kizárólag kézzel végeznek: a téli metszést, a talajművelést, a trágyázást, a hajtások eltávolítását, az erős napfény elleni védelmet, az esetleges betegségek elleni biológiai védelmet, a párásítást és az öntözést, az üvegházak karbantartását, az ellenőrzést stb. Állandóan van munka, ami sok mester-ségbeli tudást igényel a termesztőtől. E termesztő területre jellemző a szemezés. Néhány külföldi szőlőnél a kis szemeket a csomagolás során távolítják el, ennek következtében nem érik el azt a minőséget, ami a mi szőlőinknél a szemezésből adódik; ezenkívül a szemeket a lehető legkevesebbszer szabad megérinteni, mivel így sok pihét távolítanak el, pedig éppen a pihérteg a „Vlaams-Brabantse tafeldruif” minőségi jellemzője. A termesztők az évek során keresték annak módját, hogy miként lehet a termesztést még jobbá tenni, valamint miként lehet a hozamot növelni, így ennek során többek között új szőlőfajtákat nyertek szelektálás vagy keresztezés útján.

Szintén a helyi tudás és ismeretek jutnak kifejezésre abban, hogy az iparosok a szőlőtermesztésre szánt üvegházak készítésére szakosodtak. A szőlőtermesztés Hoeilaartban való megjelenése (1865) után és még a századforduló előtt olyan szerkezeti módszert dolgoztak ki, amelyekkel kiküszöböltek néhány műszaki problémát: az erősen lejtő oldalakon való építést, a vas, az üveg és a szőlők súlya alatti meghajlás megakadályozását, az esővíz felfogását, a szellőztetést és a fűtés problémáit stb. Az üvegházak ilyen módon való építésére néhány iparos szakosodott, például a kőművesek (az üvegházak falai), az ácsok (gerendázat), a kovácscok (sarokvasak, T-vasak és a szerszámok is) és az üvegesek vagy a tetőfedők.

A szőlő termesztésével kapcsolatban a földrajzi területen egyfajta folklór alakult ki. Az üvegházi szőlő termesztői korábban büszkén vitték legszebb szőlőfűrtjeiket a „szőlőkiállításokra”, amelyekre a földrajzi terület falvaiban minden évben sor került. E „kiállításokat” általában a helyi búcsúk alkalmából rendezték. Ezek Hoeilaartban (szeptember harmadik hete) és Overijsében (augusztus utolsó hete) évi „szőlőünnepekké” fejlődtek, ahol többek között szőlőkirálynőt választottak, „szőlőversenyt” szerveztek, és szőlőfelvonulásra került sor. Az overijsei bormúzeumban szintén a szőlőtermesztés történetét mutatják be és annak emlékeit őrzik.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie
Algemene Directie Controle en Bemiddeling
Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A
Controles Uitgaven EOGFL en Marktordening

Cím: WTC III, Simon Bolivarlaan 30
B-1000 Brussel

Tel.: (32-2) 277 71 49

Fax: (32-2) 277 54 53

E-mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8. Címkézés: Minden szőlőfürtöt címkével látnak el, amelyen fel van tüntetve az európai OEM jelkép, a „Vlaams-Brabantse tafeldruif” név és a termesztő vagy cégének neve. A fürtökön kizárólag a szőlő-termesztő üzemében helyezik el a címkét, hogy ilyen módon garantálják a „Vlaams-Brabantse tafeldruif” eredetét és azonosíthatóságát, mivel a szőlő nagyobb részét (60 %) a termesztő adja el közvetlen értékesítés (házhoz vitel vagy piaci értékesítés) révén.
-