

## 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 257/17)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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

## „CIPOLLOTTO NOCERINO”

EK-szám: IT/PDO/005/0453/10.03.2005

OEM ( X ) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Cím: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qpa3@politicheagricole.it

## 2. Csoportosulás:

Név: Comitato promotore per la registrazione D.O.P. «Cipollotto Nocerino»

Cím: Via Fucilari, 28 (presso CONFAS)  
I-84014 Nocera Inferiore (SA)

Tel.: (39) 338 77 311 23

Fax.: (39) 081 92 64 77

E-mail: bulleri@email.it

Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Az I. melléklet feldolgozatlan vagy feldolgozott gyümölcs-, zöldség- és gabonaféléi – Hagyma

4. Termékleírás:

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

4.1. Név: „Cipollotto Nocerino”

4.2. Leírás: A „Cipollotto Nocerino” D.O.P. (nocerai kishagyma OEM) az *Allium Cepa* L. (vöröshagyma) fajtához tartozó, lágy szárú, kétéves vegetatív ciklusú növény. Fogyasztásra bocsátáskor a terméknek az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie: hagyma – íz: enyhén édes, egyáltalán nem csípős, ízletes és illatos; forma: az alsó résznél enyhén kiszélesedő henger; szín: mind a buroklevelek, mind a pikkelylevelek teljesen fehérek; a hagyma átmérője: 1 és 5 cm közötti; nedvességtartalom: 92 % feletti. Levél – szín: erőteljes, hamvas kékes-zöld; forma: egyenes, üreges, henger alakú, kihegyesedő. Csak olyan „Cipollotto” kerülhet a piacra, amely egészséges, ép, tiszta, látható idegen anyagtól, sérüléstől, üres szártól, élőködőktől, rendellenes külső nedvességtől, idegen szagtól és/vagy íztől, kívülről látható hajtásoktól, illetve rendellenes növekedés következtében kialakult kidudorodásoktól mentes, ellenálló és tömör. A hagyma gyökérzettel együtt vagy anélkül, illetve levéllel együtt vagy különböző méretűre vágott levéllel kerülhet forgalomba.

4.3. Földrajzi terület: A „Cipollotto Nocerino” termesztése a Sarno-völgy teljes területén jellemző, amely a Salerno megyében található Nocerinót és vidékét, illetve Nápoly megye délnyugati részét foglalja magában. Ezen a területen belül az érintett települések részletes leírását a termékleírás tartalmazza.

4.4. A származás igazolása: A termelési folyamat valamennyi szakaszát ellenőrizni kell, minden egyes szakaszban dokumentálva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, valamint az ellenőrző szerv által a termelőkről, a termelés helyszínéül szolgáló parcellákról és a csomagolókról vezetett megfelelő nyilvántartások révén biztosított a termék eredetének meghatározása és nyomon követhetősége (a termelési láncolat kezdetétől annak végéig). Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt ellenőrzi a termelési előírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően. Amennyiben az ellenőrző szerv a termelési lánc akár egyetlen szakaszában is meg nem felelőséget állapít meg, a terméket nem lehet a „Cipollotto Nocerino” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel forgalomba hozni.

4.5. Az előállítás módja: A termékleírás többek között előírja, hogy a „Cipollotto” termesztésének szabadföldön kell történnie. A talajt legfeljebb 40 cm mélyre hatoló szántással készítik elő. Ezután a vetés előkészítése céljából talajszagatást végeznek. A maximális telepítési sűrűség 200 növény/m<sup>2</sup>, a telepítés rendje szerint a sorok között 20–35 cm a növények között pedig 10–15 cm távolságot tartva. A vetéshez kizárólag a termékleírás 3. pontjában meghatározott területről származó és ott kiválogatott hagymákból származó vetőmag használható. A szaporítás egész évben végezhető magágyban vagy közvetlenül a termőföldön végzett magszórással; az átültetésre akkor kerül sor, amikor a magnövények elérik a 14–16 cm magasságot. Az öntözés mértéke az egyes évszakok időjárási jellemzőinek függvényében változik: a nyári időszakban hetente 3–4 alkalommal történik. Szükség van továbbá trágyázásra, először ültetéskor, majd amikor a növény növekedésnek indul, valamint vegyszeres gyomirtásra magvetés előtt és után, illetve dughagymáról való ültetés előtt és után. A minőség, a nyomon követhetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében az előállítást és a csomagolást a meghatározott területen kell végezni.

Annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a termék sérülése, mely az értékesíthető mennyiség csökkenéséhez és főként az egész tétel minőségének romlásához vezetne, az említett műveleteket rövid időn belül kell elvégezni, akkor, amikor a hagyma sejtjeiben lévő belső nyomás (turgor) még teljes: a hámzás ugyanis a hagyma legmegfelelőbb fiziológiai állapotában kizárólag így végezhető el, és így érhető el a lehető legjobb eredmény. Azért fontos hangsúlyozni, hogy a feldolgozás és a csomagolás valamennyi szakaszát az előállítás helyén és rövid időn belül kell elvégezni, mert a „Cipollotto Nocerino” nyersen, friss állapotban fogyasztandó termék, és legfontosabb tulajdonságai (illata, fénye, lágy-sága, íze, ropogóssága, teltsége), amelyek egyedi és elismert terméké teszik, bármilyen további művelet és/vagy más helyre történő szállítás következtében helyrehozhatatlanul károsodhatnak.

4.6. Kapcsolat: Számos bizonyíték támasztja alá, hogy a Sarno-medencében már 2 000 évvel ezelőtt is folyt a hagyma termesztése, ugyanis a növényt már az ókori Pompejiben, a Larario del Sarno-ban – a ház védőszentjeinek, a lares-eknek a szentélyében – található falfestményeken is megörökítették. Történelmi utalások bizonyítják, hogy a középkorban a hagymát narancssal, citrommal és gesztenyével együtt árusították. Használatát a Salernói orvoscsoport híres Hippocratica Civitas-ában is ajánlották. A hagyma a XIX. század végén és a XX. század elején a mezőgazdasági kézikönyvekben és a legfontosabb vetőmag-előállító vállalatok katalógusaiban is szerepelt. Ettől kezdve a fehér hagyma termesztése fontos szerepet játszik a helyi termelőrendszerekben. A „Cipollotto” évszázadokra visszanyúló jelenlétét a Sarno völgyében a területre jellemző talajviszonyok és éghajlati tényezők is elősegítették. Eredetét, változásait és jelenlegi szerkezetét figyelembe véve, a termőföld optimális táptalajt biztosít a „Cipollotto” termesztéséhez, mely a könnyű, nedves, hűvös, jó vízelvezetésű, állóvíztől mentes talajban fejlődik megfelelően. A Sarno-völgy kőzettani kialakulásában a környező területeken található vulkánok működése is szerepet játszott: a Vezúv számos kitérése hozzájárult a talaj rétegződésének és kémiai-fizikai jellemzőinek kialakulásához. A Vezúv a területet rendszeres időközönként hamuval, ásványi anyagokkal és apró kőzetdarabokkal (lapilli) terítette be, ami tápanyagokkal dúsította a talajt, illetve természetes és hatékony vízelvezetési rendszert alakított ki.

A helyi környezet további sajátossága a fotoperiódus: a napfényes és sötét órák kedvező arányban, egyenletesen oszlanak el, ami a területet még inkább alkalmassá teszi a liliumfélék (Liliaceae) családjába tartozó, gyorsfejlődésű hagymájú fajták termesztésére, mivel kiegyensúlyozott fejlődést tesz lehetővé a növény talaj feletti és a talaj alatti részei között. Ez a sajátosság szintén hozzájárul a növény organoleptikus és morfológiai tulajdonságaihoz, továbbá természetes módon segíti elő a hagyma fehér színének kialakulását.

A Földközi-tenger vidékének középső részére jellemző enyhe éghajlat, melyet különösen kedvezően befolyásol az, hogy a Monti Picentini, a Monti Lattari és a Vezúv véd az észak-keleti és a nyugati szélétől, megfelelő feltételeket, egész évben mérsékelt, szélsőségektől mentes hőmérsékletet biztosítva a „Cipollotto” termesztéséhez. Ezek a környezeti jellemzők bizonyos emberi tényezőkkel párosulnak: a helyi termelők az évszázadok során speciális tudást halmoztak fel, és az alkalmazott szigorúan manuális technikák (például a kézzel végzett átültetés, a hagymák hámozása, a vetőmag előállítása) bizonyítják, milyen szoros a kapcsolat a termék, a termelő és a terület között, és hogy ez a kapcsolat milyen mértékben járul hozzá azoknak a tulajdonságoknak a kialakulásához, amelyek egyedi és kétségkívül jó hírnévvel bíró termékké teszik ezt a hagymát.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CSQA Certificazioni S.R.L.

Cím: Via San Gaetano, 74  
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39) 0445 31 30 11

Fax: (39) 0445 31 30 70

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Címkézés: A „Cipollotto” csomagolásának megfelelő védelmet kell biztosítani a termék számára. Minden egyes csomag egyazon oldalán összefüggően, olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól láthatóan a következő adatokat kell feltüntetni: „Cipollotto Nocerino” és „Denominazione Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy ennek rövidítése: „D.O.P” (OEM). Minden csomagon szerepelnie kell az azonosító jelnek, vagyis a terméket jelképező egyedi és egyértelmű logónak, amelyet a „Denominazione Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirattal együtt kell feltüntetni; az előállító és/vagy csomagoló üzem nevének (az azonosítószám feltüntetése is elegendő); a kereskedelmi jellemzőknek: extra kategória – I. osztályú termék; valamint a csomagban található termék mennyiségének, a vonatkozó szabályozással összhangban. A logón egy kör alakú mezőben három ábra látható: Egy stilizált „Cipollotto” növény, amely egy henger alakú, fehér színű, feketével árnyékolt hagymából és két hosszúkas, zöld színű, csúcsban végződő levélből áll. Az ábra második eleme egy zöld színű, stilizált, enyhén jobbra dőlő „S” betű, amelynek alsó része a „Cipollotto” növényhez kapcsolódik. A harmadik elem a „Cipollotto Nocerino” felirat, mely a logó jobb oldalán helyezkedik el és az „S” betű középső részét érinti. Azon termékek, amelyek előállításához a „Cipollotto Nocerino” OEM-et használták fel, feldolgozást és átalakítást követően is forgalomba hozhatók a csomagoláson a földrajzi eredetmegjelölésre történő hivatkozással a közösségi logó feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy:

– abból az áru kategóriából, amelybe a „Cipollotto Nocerino” oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott termék tartozik, más termék nem található meg a termék alkotóelemei között,

- a „Cipollotto Nocerino” OEM bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdon jog birtokosai, akik a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium megbízásából konzorciumot alkotnak, engedélyt adtak a „Cipollotto Nocerino” OEM felhasználására. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik arról, hogy a felhasználókat bejegyezzék a megfelelő jegyzékekbe, és felügyeli az oltalom alatt álló elnevezés megfelelő használatát. Amennyiben nincs ilyen védelemmel megbízott konzorcium, az előbbieken felsorolt feladatokat a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium, mint az 510/2006/EK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóság látja el.

