

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Bejegyzési 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 270/09)

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

„OIGNON DOUX DES CEVENNES”

EK-szám: FR/PDO/005/0314/25.09.2003

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Cím: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes (A.D.O.C.)
Cím: 15, avenue Emmanuel d'Alzon
F-30120 Le Vigan
Tel.: (33) 467 82 69 34
Fax: (33) 467 82 69 16
E-mail: defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr
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. Név: „Oignon doux des Cévennes”

4.2. Leírás: Tartós, bronzvöröses gyöngyházfénnyel csillogó fehér színű hagyma; a hagymafej nagyméretű és rombusz alakban gömbölyű; buroklevelei vékonyak és áttetszőek. A pikkelylevelek vastagok, húruk fehér, közepesen tömör és lédús. A szárazanyag-tartalom legalább 10 %. Nyersen fogyasztva a hagymát ropogós hús, a csípősség és keserűség hiánya, lágy és kiegyensúlyozott zamat jellemzi. Megfőzve megőrzi fényét, és áttetszővé válik; fogyasztáskor a szájban krémes, lédús és édes, nincs keserű íze, zamata a sült gesztenyééhez hasonlít.

4.3. Földrajzi terület: A hagymákat a Gard megye következő településeiből álló földrajzi területen ültetik, termesztik és csomagolják: Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bez-et-Esaron, Bréau-et-Salagosse, Cognac, Cros, Lasalle, Mandagout, Mars, Molières-Cavaillac, Monoblet, Notre-Dame-de-la-Rouvière, Pommiers, Roquedur, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Sainte-Croix-de-Caderle, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Martial, Saint-Roman-de-Codières, Soudorgues, Sumène, Vabres, Valleraugue, és Vigan (le).

4.4. A származás igazolása: Minden termelő alkalmassági nyilatkozatot tesz az INAO-nál, amely ekképpen nyilvántart minden, az oltalom által álló termékkel foglalkozó ágazati termelőt.

A hagymák csak azokon a parcellákon termesztethetők, amelyeket az INAO jelölt ki, a telkek fekvésével és az eredetmegjelölés termékleírásában meghatározott termesztési követelményekkel kapcsolatos szempontok alapján. A kijelölés iránti kérelmeket a termesztésbe való bevonás évét megelőző év december 31-ig kell jóváhagyatni.

A termelő minden évben elkészíti a következő nyilatkozatokat:

- a termelésbe a hagyma ültetése és palántázása céljából bevont telkek jegyzékét tartalmazó területművelési nyilatkozat,
- a telkenként betakarított hagyma mennyiségét tartalmazó betakarítási nyilatkozat.

Az egész termesztési ciklusban a termelő naprakész termelési naplót vezet, amelyben parcellánként feljegyzi az elvégzett műveleteket.

Az egyazon parcelláról betakarított hagymákat elkülönítve tárolják, és egyedi nyilvántartási számmal látják el.

A termelők és a csomagolók olyan naprakész nyilvántartást vezetnek a hagyma beérkezéséről és kiszállításáról, amelyből megállapítható a hagymák származási és rendeltetési helye, valamint a kereskedelmi forgalomba kerülő mennyiség. Ez a nyilvántartás az ellenőrzéssel megbízott szervek rendelkezésére áll.

A hagymákat olyan csomagolásban hozzák kereskedelmi forgalomba, amelyen feltüntetik a csomagoló azonosítóját, a csomagolás dátumát és a megfelelő csomagolási egység azonosítási számát.

A becsomagolt egységeket szűrőpróbaszerűen érzékszervi és – adott esetben – elemzéses vizsgálatnak vetik alá.

4.5. Az előállítás módja: A hagymákat a 4.3. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell elültetni, termesztetni és csomagolni.

Vetőmagok

A vetőmagok az „*Allium cepa* L.” fajhoz tartozó és a Cévennes-ben hagyományos vöröshagymafajta-populációra jellemző hagymáktól származnak.

- A levézet tőálló, kékeszöld színű, közepesen viaszos.
- A hagymafej nagyméretű, rombusz alakban gömbölyű; pikkelyleveleinek héja vékony, húsa vastag, közepesen tömör és fehér; a száraz buroklevél fehér, bronzvörösen csillogó és gyöngyház fényű.
- A beérési időszak közepesen hosszú.
- A szárazanyag-tartalom 10 % alatt van.

A fent meghatározott fajtatípusnak megfelelő vetőmagok a Cénol és Toli bejegyzett fajtákhoz tartoznak, éppúgy mint a termesztés során előállított vetőmagok.

A termesztés menete

A termesztési gyakorlatnak elő kell segítenie, hogy az eredmény egy hosszú ideig eltartható, szabályos méretű és a fentebb meghatározott fajtatípusnak megfelelő hagyma legyen.

Az ültetésre csemetekertben január 1. és március 15. között kerül sor, legfeljebb 1 200 növény/m² sűrűségben.

A palántázást kézzel végzik április 15. és június 10. között akkor, amikor a csíranövények a 3–4 leveles állapotot elérték. Az ültetési sűrűség 80 növény/m²-ben van korlátozva.

A öntözővizet rendszeresen, apránként kell adagolni, az elszáradt levelek lehullásának kezdetéig.

A trágyázásnál a szerves trágyát előnyben kell részesíteni, és ésszerűen kell alkalmazni. A nitrogén-trágyázást több részletben és legkésőbb a betakarítás előtt egy hónappal szabad végezni.

Csírázásgátló alkalmazása tilos.

A hagymák felszedését és a betakarítást kézi munkaerővel végzik.

A betakarítási időszak augusztustól szeptemberig tart, és akkor kezdődik, amikor az elszáradt levelek 50 %-a lehullott.

A megművelt parcellák mezőgazdasági terméshozama nem haladhatja meg a hektárankénti 100 tonnát.

A betakarítás után a hagymákat szárítani kell. A szárítást vagy a parcellán, vagy a szárítóban, vagy pedig e két módszert kombinálva végzik.

A hagymák tárolása száraz és szellős helységben vagy hidegkamrában történik.

A szárítás után a gyökereket levágnak, a töredezett vagy leváló burokleveleket eltávolítják, hogy a hagymának sima és csillogó jelleget adjanak. A szárának érintésre száraznak kell lennie.

A csomagolást a minőség megőrzése érdekében a földrajzi területen kell elvégezni. A hagymát vagy a termelő csomagolja, vagy csomagolásra egy csomagolóüzembe szállítják. A földrajzi területen történő csomagolással elkerülhető a túlzott kezelés, és ezáltal a hagyma jellegzetes tulajdonságai – nevezetesen a vékony, áttetsző, igen törekeny buroklevelek – megőrizhetők; így a hagyma semmi változást nem szenved. A betakarítást követő év május 15-éje után csomagolt hagyma nem részesülhet az „Oignon Doux des Cévennes” megjelölésben. A becsomagolt tételek közül szűrőpróbaszerűen választják ki azokat, amelyeket érzékszervi és elemzéses vizsgálatnak vetnek alá, hogy meggyőződjenek a hagyma érzékszervi jellemzőinek meglétéről.

A hagymákat az eredeti, kizárólag „Oignon Doux des Cévennes” eredetmegjelölés esetén használt csomagolásban lehet kereskedelmi forgalomba hozni. A kereskedelmi forgalmazást csak a betakarítási év augusztus 1-je után lehet megkezdeni.

- 4.6. Kapcsolat: Mivel a Cévennes déli lejtője nemigen kedvez a mezőgazdaságnak – leszámítva a külterjes állattenyésztést –, a népességnek ki kellett találnia, hogyan lássa el magát a szükséges élelemmel. A természet szabta korlátok ellenére a cévennes-i mezőgazdák élelmiszertermelő gazdálkodásra hasznosították ezt a területet. A művelhető földterületeket nemcsak, hogy a legnagyobb mértékben kihasználták, de új termőfelületeket is hoztak létre szintvonalanként épített teraszokkal, amelyek a hegyi patakok felső folyásáról a nehézkedés folytán csatornába gyűlő vízzel öntözött száraz kőfalacsákra támaszkodnak. E teraszok hagyományos neve „cébières” (hegyháti vízduzzasztó lépcső).

Másrészt az éghajlati korlátok olyan termények előnyben részesítéséhez vezettek, amelyeket még a napéjegenlőséggel beköszöntő esős időszak előtt be lehetett takarítani.

A vöröshagyma olyan hagyományos zöldségnövény, amely a térség és lakói kulturális örökségének részét képezi.

Termesztési rendszere a következő elemeken nyugszik:

- A domborzat hegyes, meredek lejtők borítják. A kissé mélyebb, erózió vájta kőpadok teraszos kialakítása lehetővé tette a domborzat szabályozását, és a további talajerózió megelőzését. Az egyenetlen domborzat a legfőbb oka a teraszok fennmaradásának. Még ma is a falvak és a tanyák körül elhelyezkedő régi teraszok adják a hagyma legfontosabb termőhelyeit.

- A könnyű, vízáteresztő szerkezetű talajok nem kedveznek a parazitáknak, és olyan környezetet teremtenek, amely kevésbé igényel növényvédelmet. A talaj természete és a rendkívül egészséges mikroklima nem teszi szükségessé a vetésforgó alkalmazását, ezért bizonyos teraszok több mint 50 éve megszakítás nélkül hagymát teremnek.
- A mediterrán éghajlati rendszert erős nyári szárazság és időszakosan heves esők jellemzik. A hőmérséklet és az erősen déli fekvésű napsütötte hegyoldalak viszonylag rövid, kora tavasszal kezdődő tenyészidőt tesznek lehetővé, amely kedvez a megfelelően korai betakarításnak, és így a hagymákat kint lehet hagyni száradni a mezőkön az őszi esők megérkezése előtt.
- A termesztési kultúra szorosan kötődik a környezeti feltételekhez: az apró parcellákon lehetetlen a gépesítés. Az agrotechnikai eljárás ezért alkalmazkodott a természetes korlátokhoz, mégpedig a nagy sűrűségben történő kézi palántázástól kezdve egészen a kézi felszedéssel történő betakarításig.

A kiválasztott fajták is illeszkednek a környezet és a termesztési kultúra közötti összhanghoz. A termelők az évek során a vegetációs időszak és az eltarthatóság, valamint az íz és az élvezet szempontjai szerint a helyi körülményekhez alkalmazkodó növényi tenyészanyagot választottak ki.

A természetes környezet jellemzőinek együttese különösen kedvezett a hagyma fejlődésének, és a cévennes-i mezőgazdák hozzáértése több módon is megnyilvánult; így a természetes környezetnek e terményhez való hozzáigazításában, és a környezeti sajátosságokat jól kihasználó növény kiválasztással történő kitenyésztésében.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Cím: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33) 1 53 89 80 00

Fax: (33) 1 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Név: D.G.C.C.R.F.

Cím: 59, bd Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel.: (33) 1 44 87 17 17

Fax: (33) 1 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Címkézés: A hagyma minden csomagolása legalább a következőket megjelölő címkével van ellátva:

- az eredetmegjelölés megnevezése,
 - az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés”, illetve az „OEM” megjelölés, amelyet közvetlenül a megnevezés előtt vagy után, közbevetett megjegyzések nélkül kell feltüntetni,
 - a csomagoló neve,
 - a csomagolás dátuma,
 - a megfelelő csomagolási egység azonosító száma.
-