

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 279/09)

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

„BRUSSELS GRONDWITLOOF”

EK-szám: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb adatait tartalmazza tájékoztatásul.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwwontwikkeling
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: Brussels Grondwitloof vzw
Cím: Bukenstraat 16, B-1910 Kampenhout
Tel.: (32-16) 65 59 44
Fax: (32-16) 65 59 44
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Zöldségek, gyümölcs és gabonák

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Brussels grondwitloof”

4.2. Leírás: A „Brussels grondwitloof” azokat a cikóriafejeket jelenti, amelyeket az *Asteraceae* (ex *Compositae*) családjába tartozó *Cichorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (cikória kultúr csoport) gyökereinek hajtatása révén nyernek. A termesztésre jellemző, hogy a termesztők által válogatott, kizárólag homozigóta (nem hibrid) növényeket használnak, és a hajtatás a talajban és földréteg alatt történik. A földrétegnek köszönhetően a fej kiegyensúlyozott és adott pH-értékkel rendelkező környezetben növekszik, aminek következtében a termék ropogós lesz, és megfelelő levélszerkezetet fejleszt ki. A „Brussels grondwitloof” jellemzője, hogy ropogós, és kemény, finom csúcsban végződő vékony feje van, kifinomult a levélszerkezete és friss, természetesen csillogó (pelyhek nélküli) levelei vannak. Íze megfelelő egyensúlyt képez a keserű és az édes között.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A „Brussels grondwitloof” hajtatása a következő tájegységeken történik: a teljes Flamand-Brabant tartomány; a Brüsszel környéki területen Neder-Over-Heembeek és Haren társ-
községek és Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaarbeek, Sint-Lambrechts-Woluwe és Sint-Pieters-
Woluwe községek; továbbá Antwerpen tartományban Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Mechelen,
Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt és Laakdal községek, és Kelet-Flandria tarto-
mányban Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Aalst, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert,
Herzele, Ledé, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem és Wetteren községek.
- 4.4. *A származás igazolása:* Minden „Brussels grondwitloof” termesztőnek évente regisztrálnia kell magát a
Brussels grondwitloof vzw [Brüsszeli Földi Cikória KHT] csoportosulásnál. A jegyzéket eljuttatják az
illetékes ellenőrző szervhez. Minden csomagoláson elhelyeznek egy címkét a termesztő vagy a cég
nevével és egy számmal. E szám egy számozási rendszer részét képezi, amely a cégregisztrációval együtt
biztosítja a termék azonosíthatóságát. A szám helyettesíthető más megjelöléssel (például: vonalkód), ha
az azonosíthatóság tekintetében az előbbivel azonos biztosítékot nyújt. A minőség, az azonosíthatóság
és az ellenőrzés garantálása érdekében a „Brussels grondwitloof” szortírozása, csomagolása és címkézése
a termesztő cégnél vagy más helyen, de a termesztő közvetlen felügyelete vagy megbízottjának felügye-
lete mellett történik. A forgalmazó (közvetítő kereskedelem) általi csomagolás és/vagy címkézés kifeje-
zetten tiltott.

A cégnél vagy a termesztő közvetlen felügyelete vagy megbízottjának felügyelete mellett történő csoma-
golás és címkézés célja, hogy biztosítsa a termék eredetiségét és ellenőrzését. A termelői egyesülés meg-
akarja előzni, hogy nem ellenőrzött eredetű cikóriát „Brussels grondwitloof”-ként csomagoljanak,
címkézzenek és hozzanak forgalomba. A „Brussels grondwitloof” értékesítése nagyrészt a klasszikus
forgalmazói zöldség- és gyümölcsforgalmazási csatornákon történik: a nagy- és kiskereskedelemben, az
árveréseken és más értékesítési szövetkezetekben. Már most jelentős különbség van a „Brussels grond-
witloof” és a vízkultúrás termesztésből származó cikória ára között, aminek következtében a család és a
vevő becsapása vonzóvá válik, és ez árt a „Brussels grondwitloof” hírnevének.

Ezenkívül ügyelni kell a minőségi szint megtartására a betakarítási és csomagolási láncban, amit minél
rövidebbre kell fogni, mert hasznára van a termék végminőségének. A sok manipuláció és tevékenység
árt a (földi) cikória minőségének, amely mindig is olyan érzékeny termék marad, amely könnyen sérül.

- 4.5. *Az előállítás módja:* A „Brussels grondwitloof” olyan zöldség, amely kettős termesztési folyamat ered-
ménye: az első a gyökér termesztése, amelyet a hajtatás vagy a nevelés követ.
- A gyökerek a nyár folyamán szabadföldön növekednek. E célból körülbelül május vége felé saját vagy
termesztők által válogatott magot vetnek el. A gondos vetési technikának és az átgondolt ritkításnak
köszönhetően mindegyik növény azonos növekedési teret kap, így egyforma, közepesen vastag
gyökerek fejlődnek ki. Ez nagyon fontos ahhoz, hogy egységesen nagyméretű és jó minőségű cikória-
fejeket kapjanak. Ősszel, az erős fagyok beköszönte előtt a gyökereket felszedik, és a leveleket
levágják. Ilyenkor 2–3 cm-es levélszárat hagynak vissza annak érdekében, hogy az a végrügy,
amelyből a cikóriafej kinő, épen maradjon. A gyökér termesztésénél lehetőleg integrált és biológiai
termesztési módszereket alkalmaznak.
 - A neveléshez vagy a hajtatáshoz a gyökereket nyaki részükkel felfelé, némileg rézsútosan vermekbe
vagy cikóriaágyásokba helyezik, és 5–20 cm vastag porhanyós földdel lefedik. Ez történhet mind a
szabadban, mind a cikória termesztésére használt zárt helyen. Fűtés nélkül a szabadban levő cikória-
vermekben kora tavasszal (március-április) lehet szüretelni. Későbbi szüretre különösen késői válo-
gatás és olyan termesztési technikák révén van lehetőség, amelyek biztosítják, hogy a tavaszi meleg
minél lassabban jusson el a vermekbe helyezett gyökerekhez. Talajfűtéssel (amely a klasszikus cikória-
kázánokkal, központi fűtéssel stb. történhet) a szüret a kívánt időpontra eltolható. Ennek érdekében
viszont a szüretelés időpontjához igazított (korai, középkorai, téli, középkésői, késői) válogatást kell
alkalmazni. A szüret körülbelül három héttel a talajmelegítés alkalmazását követően esedékes. A
nevelés alatt a vermeket fedőanyaggal védik az időjárás hatásaitól (többek között csapadék, szél, fény
és hideg).
 - Ha a fejek érettek, az egész vermet egészében leszüretelik, ami ahhoz szükséges, hogy a végtermék
optimális minőségű legyen. Ilyenkor a fejet elválasztják a gyökértől, amit a tisztítás követ.
 - A szüretnél kiválasztják a magtermesztéshez szánt gyökereket. E célból a legjobb gyökér-fej kombiná-
ciókat választják ki a termékleírásban lefektetett kritériumok alapján. A magtermesztésre szánt gyöke-
reket félreteszik a kora tavasszal esedékes kiültetésig. A kiültetés után a gyökerekből magszárak
hajtanak ki, amelyeket augusztusban levágnak, összekötnek és az utóérlelés után rakásokba raknak.
Az érés után a maghordozókat kiszáritják, megtisztítják és szortírozzák, hogy a következő termesztési
szezonnra megfelelő vetőmagot kapjanak.

- 4.6. *Kapcsolat:* A „Brussels grondwitloof”, mint tipikus termék létrejöttéhez történeti, természeti tényezők és az emberi tudás együttesen járultak hozzá.

A „Brussels grondwitloof” története hosszú és hagyományokban gazdag. A 19. század elejéig zöldséget a jelenlegi brüsszeli Kiskörúton – a korábbi városfalon – belüli és kívüli mocsaras területeken termesztettek a zöldségtermelők, akiket „boerkozen”-eknek hívtak. A brüsszeli „boerkozen”-ek többek között a Kapucinus szakálla fajtát termesztették, amelyhez vastag gyökereket használtak. Az idő múlásával a „boerkozen”-ek egyre inkább annak szentelték figyelmüket, hogy az első hajtás minél jobb legyen. Ennek köszönhetően a brüsszeli Kapucinus szakálla fajta automatikusan a jelenlegi cikóriafajok irányába fejlődött.

A cikóriatermesztés szülőhazája Schaarbeek. A termesztés fejlődésében fontos szerepet játszott a Botanikus kert és kertésze, Bresiers. 1870 körül a cikóriatermesztés Schaarbeekre és a vele szomszédos Everere korlátozódott. Az ezt követő évtizedekben a termesztési terület kiterjedt a szomszédos községekre, viszont Schaarbeekben és Sint-Lambrechts-Woluwe-ben csökkenni kezdett. A fiatal cikória termesztése gyorsan bővült, és a cikória nevelése kiterjedt a 4.2. pontban ismertetett földrajzi területre.

A cikóriatermesztők „cikóriaszindikátusokat” szerveztek az értékesítés és az export megfelelő megszervezése céljából. E szindikátusok a cikória távolabbi belföldi és külföldi piacokon való értékesítésére törekedtek. Párizsba már 1862-ben szállítottak cikóriát, és 1872-től a kivitel rendszeressé vált. Az ezt követő évtizedekben a cikória a belga zöldségexport legfontosabb termékévé vált.

1973 októberében először Hollandiában árusítottak olyan cikóriát, amelyet vízkultúrával termesztéssel neveltek. Ez volt a vízkultúra felfutásának kezdete, amely konkurenciát jelentett a földcikória-termesztés számára. Míg 1973-ban az akkori Brabant tartományban még körülbelül 2 400 földcikória-termesztő üzem volt, és éves termelésük akkor körülbelül 100 000–120 000 tonna volt, ma Flamand-Brabant tartományban körülbelül 330 cikóriaüzem van, és a teljes belga földcikória-termelés már csak körülbelül 12 000 tonna.

A talajkörülményeket tekintve a földrajzi területen a homokos-agyagos és az enyhén agyagos talajok a domináns talajtípusok. Ezek ideális talajfajták a földi cikória földkúpacos neveléséhez. A homokos talajok kiszáradásakor gyorsan porhanyós földkúpac keletkezik, ami a cikóriafejeket beszennyezi, és a talajban található kvarcsemcsék megkarcolják a fejek felszínét, aminek elvörösödés és minőségvesztés a következménye. A kemény földek nehezen tehetőek eléggé porhanyóssá megfelelő földkúpacos képzéséhez, emellett felesleges nedvességet tartanak meg magukban, aminek könnyen az lehet a következménye, hogy a fejek deformálódnak és elrothadnak.

A „Brussels grondwitloof” magjának, gyökérének termesztése és nevelése a termesztőtől 4.5 pontban leírt ismereteket kívánja meg. A neveléshez használt talajnak a talajszerkezet és a talajprofil tekintetében igen szigorú követelményeknek kell eleget tennie. Ezért a termesztőnek még a megfelelő szerkezetű talajon is meg kell tennie a szükséges termesztés-technikai intézkedéseket (talajjavítás és trágyázás, mély talajművelés, a talajvízszint magasságának felügyelete stb.) annak érdekében, hogy a neveléshez optimális környezetet kapjon.

A földrajzi területen belül a cikóriatermesztés nemcsak a gazdasági fejlődés, hanem a társadalmi fejlődés számára is fontos tényezővé vált. A „Brussels grondwitloof” termesztésének hatása a társadalmi élet sok szegletében jutott kifejezésre. Ilyenek voltak például a helyi, „Miss Cikória”-választással egybekötött cikóriabálok, cikóriamenetek és -felvonulások, amelyekre óriáscikóriát jelképező maketteket készítettek.

- 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 ELGF 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:* A fogyasztásra szánt terméket ellenőrző címkével kell ellátni, amelyen a „Brussels grondwitloof” elnevezés, a termeszto neve, a termék azonosítását szolgáló jelzés és az európai OFJ címke van feltüntetve.