

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 43/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosításra irányuló kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„CHASSELAS DE MOISSAC” vagy „CHASSELAS DORÉ DE MOISSAC” vagy „MOISSAC”

EK-szám: FR/PDO/117/0140/02.10.2003

OEM (X) OFJ ()

Kért módosítás(ok)1. **A termékleírás érintett szakaszcíme(i):**

- X A termék elnevezése
- X A termék leírása
- Földrajzi terület
- X A származás igazolása
- X Az előállítás módja
- Kapcsolat
- X Címkézés
- X Nemzeti előírások

2. **Módosítás(ok):**

Elnevezés: „Chasselas de Moissac”. A kiválasztott elnevezés a legáltalánosabban használatos és a legismertebb.

Így egyazon termék nem szerepelhet különböző elnevezések alatt, és felszámolható a fogyasztók körében tapasztalt zavar.

Leírás: Friss vagy hosszan eltartható csemegeszőlő. A szőlőfürtök ruganyosak, egyenletesen tömöttek, aranyzín árnyalatúak, hosszúságuk minimum 12 cm, súlyuk minimum 100 gramm. A szemek nem lehetnek nyomottak, éretlenek, rohadtak vagy betegek. Héjuk kissé hamvas, áttetsző, kivehetőek a magok, a kocsány vastag és duzzadt.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

A szőlő minimális cukortartalma 160 g/l, a rendkívüli klimatikus körülményektől eltekintve, amikor a mutató szintje egy adott szüretre vonatkozóan – legfeljebb 150 g/l-ig – leszállítható. A szőlő akkor éri el érett állapotát, amikor a cukor/savasság arány értéke legalább 25.

A szőlőfürtöket feldolgozzák, megtisztítják és csomagolják.

A termékleírás egyszerűsödött és egyúttal pontosabb lett a szubjektív megfogalmazások kiküszöbölése érdekében, csökkentve a különböző értelmezések kockázatát.

A származás igazolása: A szőlő útja a szüreteléstől a csomagolásig nyomon követhető.

A szőlőfürtök kizárólag a földrajzi területen belül elhelyezkedő, az INAO szakszolgálati és a független szakértők által azonosított szőlőtermő parcellákról származhatnak. A termőterületnek meg kell felelnie a parcellák beültethetőségére vonatkozó geológiai, talajtani és éghajlati kritériumoknak. Az INAO szakszolgálati jegyzékbe vesznek minden, a kritériumoknak megfelelő termőterületet.

Csak a nyilvántartásban szereplő parcellákról származó szőlő tarthat igényt a „Chasselas de Moissac” megnevezésre.

A termelők továbbá kötelesek kitölteni egy éves alkalmazhatósági nyilatkozatot, amelyet eljuttatnak az INAO szakszolgálatának. Ebben kötelezettséget vállalnak az OEM használatához szükséges szőlőtermelési követelmények betartására, és közlik az adott évben a termelésére kijelölt parcellákra vonatkozó referenciákat.

E dokumentum lehetővé teszi az adott évben a „Chasselas de Moissac” termelésében részt vevő parcellák azonosítását és a rajtuk elért terméshozamok ellenőrzését.

A termelőknek napi nyilvántartást kell vezetniük a feldolgozó- és csomagolóműhelybe beérkező szőlőről, illetve az onnan kiszállított csomagolt szőlőről. Ebben a megfelelő parcellák megjelölésével fel kell tüntetniük a szüretelt mennyiségeket – a tartós tárolásra szánt mennyiségek megkülönböztetésével –, a csomagolt tételek számát típusok szerint, megjelölve a hosszan eltartható tételleket, valamint az alkalmazott azonosító számokat. Az INAO ellenőrei bármikor hozzáférhetnek ezekhez a nyilvántartásokhoz.

Ami a terméket illeti, a csomagolt tételből vett mintákat analitikus és érzékszervi vizsgálatok alá vetik. Ezek célja a „Chasselas de Moissac” megnevezés alatt forgalomba hozott termékek minőségének és jellegzetességeinek ellenőrzése.

Minden csomagolást, amelyben „Chasselas de Moissac” szőlőt forgalmaznak, az OEM saját, az INAO által jóváhagyott azonosító jelével azonosítanak.

Az előállítás módja: Az azonosított szőlőtermő parcellákról származó szőlő szüretelésének, feldolgozásának és csomagolásának a földrajzi területen belül kell történnie.

Egyedül a Chasselas B szőlőfajta engedélyezett. A termőterületeken egyesfüggöny vagy kettősfüggöny művelésmód alkalmazható. A minőségi követelmények miatt minden új ültetvény esetében a tőkésűrűséget és a sortávot a művelésmódhoz kell igazítani (egyesfüggöny művelésmód esetén 3 300 tőke/hektár minimális tőkésűrűség és 3 méter maximális sortáv, kettősfüggöny művelésmód esetén 2 500 tőke/hektár minimális tőkésűrűség és 3,5 méter maximális sortáv). A tőkésűrűség és a sortáv kialakítási módozatainak meg kell felelniük a „Chasselas de Moissac” OEM-re vonatkozó kormányrendelet 5. cikkében foglalt előírásoknak.

A tőkeművelési módok tekintetében az egyszerű és a kettős guyot engedélyezett. A hektáronkénti rügyszám egyesfüggöny művelésmód esetében nem haladhatja meg az 55 000-et, kettősfüggöny művelésmód esetében a 60 000-et. A „fürtrendezés” művelete kötelező, amelynek lényege a fürtök eligazítása a tőkén, szabadon, megfelelő szellőzést biztosítva. Ez teszi lehetővé a szőlő optimális érését.

A fiatal tőkék csak az – augusztus 1-je előtt kialakított – ültetvény telepítését követő második évtől válhatnak alkalmassá a „Chasselas de Moissac” eredetmegjelölésre számot tartó szőlő termelésére.

A nem trágyázó öntözés a közözés elvégzésétől kezdődően engedélyezett.

A „Chasselas de Moissac” szőlő termelésére alkalmasnak minősített parcellák terméshozama két szinten szabályozott (a szőlőgazdaság illetve a parcella szintjén): A gazdaság maximális átlagos terméshozama: 14 t/ha; A „Chasselas de Moissac” maximális átlagos terméshozama a gazdaság egészében: 13 t/ha; parcellánkénti maximális átlagos terméshozam: 16 t/ha. Rendkívüli éghajlati körülmények esetén azonban egy adott szüret parcellánkénti maximális átlagos terméshozama módosítható, de kizárólag a 18 t/ha küszöbérték túllépése, illetve az egész gazdaság átlagos terméshozamainak módosulása nélkül. Ez az eltérés egyazon évjáratra nézve semmilyen esetben nem kombinálható a cukortartalomra vonatkozó eltéréssel.

A szüretelés többszöri szedéssel, kézzel történik.

Miután szüretkor a romlásnak indult szemeket eltávolították és a tárolási helyre gyorsan szállították, a szőlő – a „Chasselas de Moissac” jellegzetességeinek megőrzésére alkalmas tárolóedényekben – tartósan eltárolható. Ilyenkor a ritkítatlan szőlőfürtök a tárolás helyére érkezésükkor gyors hűtési eljárás mellett kerülnek keresztül, majd hermetikus csomagolásban tartós eltárolásra kerülnek egy ellenőrzött atmoszférájú, hőmérsékletű és páratartalmú hidegkamrában. A tartósan eltárolt szőlő a szüret évét követő január 31-től kezdődően nem forgalmazható a „Chasselas de Moissac” OEM védjegy alatt.

A termőültetvény és a feldolgozó- illetve csomagolóműhely között a leszüretelt szőlőt – a tartós eltárolásra szánt tételeket is beleértve – olyan körülmények között kell szállítani, amelyek biztosítják a termék jellegzetességeinek – nevezetesen a szőlőszemek hamvaságának – optimális megőrzését.

A szőlőfürtök – a tartósan eltárolt tételeket is beleértve – feldolgozó- és csomagolóműhelyekben kerülnek feldolgozásra. A fürtöket ollóval óvatosan megtisztogatják, eltávolítva a romlásnak indult részeket. A feldolgozott fürtöknek meg kell felelniük az OEM termékleírásának.

A termelőknek rendelkezniük kell saját feldolgozó- és csomagolóműhellyel, valamint adott esetben a szőlő tartós eltárolásához szükséges berendezésekkel, amennyiben ezt a gyakorlatot is alkalmazzák.

Az ollóval történő tisztogatást követően rögtön sor kerül a szőlőfürtök csomagolására, a termék jellegzetességeinek és minőségének megővésére alkalmas csomagolás alkalmazásával. A szőlő ily módon minimális feldolgozási szakaszon megy keresztül.

A fenti rendelkezések egyrészt a korábban meglévő, de mindeddig nem kodifikált gyakorlatokat rögzítik, másrészt eleget tesznek a kérelmező csoportosulás akaratának a szóban forgó OEM termékleírásának pontosítására illetve hiányosságainak pótlására vonatkozóan.

Címkézés: A csomagolási egységeken lévő címkén a következőket kell feltüntetni:

- a „Chasselas de Moissac” oltalom alatt álló eredetmegjelölés megnevezését, a címkén szereplő legnagyobb betűtípussal legalább egyenlő méretben,
- az „Appellation d’origine contrôlée” vagy az „AOC” megjelölést,
- a termelő nevét.

Minden csomagolási egységen szerepelnie kell azonosító jelzésnek, amely tartalmaz valamely, az INAO által jóváhagyott szervezet által kiadott és az INAO szakszolgálati által hitelesített sorszámot. Az azonosító jelzés a címkézést kiegészítő rendszerként szolgálhat.

A címkézésen túlmenően a kísérő dokumentumokon és a számlákon is fel kell tüntetni a „Chasselas de Moissac” OEM megnevezését, valamint az „Appellation d’origine contrôlée” vagy az „AOC” megjelölést.

Nemzeti előírások: A „Chasselas de Moissac” OEM-re vonatkozó kormányrendelet.

MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„CHASSELAS DE MOISSAC”
EK-szám: FR/PDO/117/0140/02.10.2003
OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Institut National des Appellations d’Origine
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: Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOC
Cím: 1, promenade Sancerre
F-82200 Moissac
Tel.: (33) 563 04 01 78
Fax: (33) 563 04 11 21
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék természetes állapotban vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Chasselas de Moissac”**4.2. Leírás:** Friss vagy hosszán eltartható csemegezőlő. A szőlőfürtök ruganyosak, egyenletesen tömöttek, aranyzsin árnyalatúak, hosszúságuk minimum 12 cm, súlyuk minimum 100 gramm. A szemek nem lehetnek nyomottak, éretlenek, rohadtak vagy betegek. Héjuk kissé hamvas, áttetsző, kivehető a magok, a kocsány vastag és duzzadt.

A szőlő minimális cukortartalma 160 g/l, a rendkívüli klimatikus körülményektől eltekintve, amikor a mutató szintje egy adott szüretre vonatkozóan – legfeljebb 150 g/l-ig – leszállítható. A szőlő akkor éri el érett állapotát, amikor a cukor/savasság arány értéke legalább 25.

A szőlőfürtök feldolgozásra, megtisztításra és csomagolásra kerülnek.

4.3. Földrajzi terület: A Bas-Quercy elnevezésű terület, amely Tarn-et-Garonne és Lot megyék néhány kantonját foglalja magában.**4.4. A származás igazolása:** A szőlő útja a szüreteléstől a csomagolásig nyomon követhető.

A szőlőfürtök kizárólag a földrajzi területen belül elhelyezkedő, az INAO szakszolgálati és a független szakértők által azonosított szőlőtermő parcellákról származhatnak. A termőterületnek meg kell felelnie a parcellák beültethetőségére vonatkozó geológiai, talajtani és éghajlati kritériumoknak. Az INAO szakszolgálati jegyzékbe vesznek minden, a kritériumoknak megfelelő termőterületet.

Csak a nyilvántartásban szereplő parcellákról származó szőlő tarthat igényt a „Chasselas de Moissac” megnevezésre.

A termelők továbbá kötelesek kitölteni egy éves alkalmazhatósági nyilatkozatot, amelyet eljuttatnak az INAO szakszolgálatának. Ebben kötelezettséget vállalnak az OEM használatához szükséges szőlőtermelési követelmények betartására, és közlik az adott évben a termelésére kijelölt parcellákra vonatkozó referenciákat.

E dokumentum lehetővé teszi az adott évben a „Chasselas de Moissac” termelésében részt vevő parcellák azonosítását és a rajtuk elért terméshozamok ellenőrzését.

A termelőknek napi nyilvántartást kell vezetniük a feldolgozó- és csomagolóműhelybe beérkező szőlőről, illetve az onnan kiszállított csomagolt szőlőről. Ebben a megfelelő parcellák megjelölésével fel kell tüntetniük a szüretelt mennyiségeket – a tartós tárolásra szánt mennyiségek megkülönböztetésével –, a csomagolt tételek számát típusok szerint, megjelölve a hosszán eltartható tételleket, valamint az alkalmazott azonosító számokat. Az INAO ellenőrei bármikor hozzáférhetnek ezekhez a nyilvántartásokhoz.

Ami a terméket illeti, a csomagolt tételből vett mintákat analitikus és érzékszervi vizsgálatok alá vetik. Ezek célja a „Chasselas de Moissac” megnevezés alatt forgalomba hozott termékek minőségének és tipikusságának ellenőrzése.

Minden csomagolást, amelyben „Chasselas de Moissac” szőlőt forgalmaznak, az OEM saját, az INAO által jóváhagyott azonosító jelével azonosítanak.

- 4.5. Az előállítás módja: Az azonosított szőlőtermő parcellákról származó szőlő szüretelésének, feldolgozásának és csomagolásának a földrajzi területen belül kell történnie.

Egyedül a Chasselas B szőlőfajta engedélyezett. A termőterületeken egyesfüggöny vagy kettős-függöny művelésmód alkalmazható. A minőségi követelmények miatt minden új ültetvény esetében a tőkesűrűséget és a sortávot a művelésmódhoz kell igazítani (egyesfüggöny művelésmód esetén 3 300 tőke/hektár minimális tőkesűrűség és 3 méter maximális sortáv, kettősfüggöny művelésmód esetén 2 500 tőke/hektár minimális tőkesűrűség és 3,5 méter maximális sortáv). A tőkesűrűség és a sortáv kialakítási módozatainak meg kell felelniük a „Chasselas de Moissac” OEM-re vonatkozó kormányrendelet 5. cikkében foglalt előírásoknak.

A tőkeművelési módok tekintetében az egyszerű és a kettős guyot engedélyezett. A hektáronkénti rügszám egyesfüggöny művelésmód esetében nem haladhatja meg az 55 000-et, kettősfüggöny művelésmód esetében a 60 000-et. A „fürtrendezés” művelete kötelező, amelynek lényege a fürtök eligazítása a tőkén, szabadon és megfelelő szellőzést biztosítva. Ez teszi lehetővé a szőlő optimális érését.

A fiatal tőkék csak az – augusztus 1-je előtt kialakított – ültetvény telepítését követő második évtől válhatnak alkalmassá a „Chasselas de Moissac” eredetmegjelölésre számot tartó szőlő termelésére.

A nem trágyázó öntözés a közözes elvégzésétől kezdődően engedélyezett.

A „Chasselas de Moissac” szőlő termelésére alkalmasnak minősített parcellák terméshozama két szinten szabályozott (a szőlőgazdaság illetve a parcella szintjén): A gazdaság maximális átlagos terméshozama: 14 t/ha; a „Chasselas de Moissac” maximális átlagos terméshozama a gazdaság egészében: 13 t/ha; parcellánkénti maximális átlagos terméshozam: 16 t/ha. Rendkívüli éghajlati körülmények esetén azonban egy adott szüret parcellánkénti maximális átlagos terméshozama módosítható, de kizárólag a 18 t/ha küszöbérték túllépése, illetve az egész gazdaság átlagos terméshozamainak módosulása nélkül. Ez az eltérés egyazon évjáratra nézve semmilyen esetben nem kombinálható a cukortartalomra vonatkozó eltéréssel.

A szüretelés többszöri szedéssel, kézzel történik.

Miután szüretkor a romlásnak indult szemeket eltávolították és a tárolási helyre gyorsan beszállították, a szőlő – a „Chasselas de Moissac” jellegzetességeinek megőrzésére alkalmas tárolóedényekben – tartósan eltárolható. Ilyenkor a ritkítatlan szőlőfürtök a tárolás helyére érkezésükkor gyors hűtési eljárásra mennek keresztül, majd hermetikus csomagolásban tartós eltárolásra kerülnek egy ellenőrzött atmoszférájú, hőmérsékletű és páratartalmú hidegkamrában. A tartósan eltárolt szőlő a szüret évét követő január 31-től kezdődően nem forgalmazható a „Chasselas de Moissac” OEM védjegy alatt.

A termőültetvény és a feldolgozó- illetve csomagolóműhely között a leszüretelt szőlőt – a tartós eltárolásra szánt tételeket is beleértve – olyan körülmények között kell szállítani, amelyek biztosítják a termék jellegzetességeinek és különösen a szőlőszemek hamvasságának optimális megőrzését.

A szőlőfürtök feldolgozása – a tartósan eltárolt tételeket is beleértve – feldolgozó- és csomagolóműhelyekben történik. A fürtöket ollóval óvatosan megtisztogatják, eltávolítva a romlásnak indult részeket. A feldolgozott fürtöknek meg kell felelniük az OEM termékírásiának.

A termelőknek rendelkezniük kell saját feldolgozó- és csomagolóműhellyel, valamint adott esetben a szőlő tartós eltárolásához szükséges berendezésekkel, amennyiben ezt a gyakorlatot is alkalmazzák.

Az ollóval történő tisztogatást követően rögtön sor kerül a szőlőfürtök csomagolására, a termék jellegzetességeinek és minőségének megővésére alkalmas csomagolás alkalmazásával. A szőlő ily módon minimális feldolgozási szakaszon megy keresztül, és a bogyók hamvassága megővható. A csomagolás a szüret helyének közelében külön e célra kialakított feldolgozó- és csomagolóműhelyekben történik. A csomagolási műveletnek a földrajzi területen belül történő elvégzése így nemcsak a termék jellegzetességeinek megőrzését biztosítja, hanem a megfelelőbb nyomon követhetőséget is. Ez segít kiküszöbölni a minőségvesztést, és egyúttal az egyébb szőlőfajokkal való keveredést is.

- 4.6. Kapcsolat: Bas Quercy vidékét egyedi földrajzi, mezőgazdasági és éghajlati vonások jellemzik. A parcella-kiosztás a legkedvezőbb talajokat tartja fent a chasselas szőlő termelésére: a szilikát-agyagos, homokos és jó vízáteresztésű talajokat, illetve a mésztelen agyagos-homokos talajokat. Az éghajlati körülmények, a csekély hőmérsékletingadozás, és főként a hosszú őszi napsütéses időszakok biztosítják a szőlő megfelelő érését.

A „Chasselas de Moissac” termelésére további két talajtípus alkalmas: egyrészt a fennsíkok megfelelően mély és kavicsos fekete vagy sötétszürke talajai; másrészt a megfelelően széles nyílásszögű völgyek oldalában található agyagos-mészköves lankák omladékos talaja.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Institut National des Appellations d'Origine

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 V. 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 csomagolási egységeken lévő címkén a következőket kell feltüntetni:

- a „Chasselas de Moissac” oltalom alatt álló eredetmegjelölés megnevezését, a címkén szereplő legnagyobb betűtípussal legalább egyenlő méretben,
- az „Appellation d'origine contrôlée” vagy az „AOC” megjelölést,
- a termelő nevét.

Minden csomagolási egységen szerepelnie kell egy azonosító jelzésnek, amely tartalmaz valamely, az INAO által jóváhagyott szervezet által kiadott és az INAO szakszolgálati által hitelesített sorszámot. Az azonosító jelzés a címkézést kiegészítő rendszerként szolgálhat.

A címkézésen túlmenően a kísérő dokumentumokon és a számlákon is fel kell tüntetni a „Chasselas de Moissac” OEM megnevezését, valamint az „Appellation d'origine contrôlée” vagy az „AOC” megjelölést.
