

V

(Vélemények)

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

(2008/C 91/10)

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

„STEIRISCHER KREN”

EK-szám:AT/PGI/005/0249/04.09.2002

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szerve:**

Név: Österreichisches Patentamt
Cím: Dresdner Straße 87
A-1200 Wien
Tel.: (43-1) 53 42 40
Fax: (43-1) 53 42 45 35
E-mail: info@patentamt.at

2. **Csoportosulás:**

Név: Landesverband Steirischer Gemüsebauern
Cím: Hamerlinggasse 3
A-8010 Graz
Tel.: (43-316) 80 50 16 11
Fax: (43-316) 80 50 16 20
E-mail: garten@lk-stmk.at
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. **A termék típusa:**

1.6. osztály: zöldség, 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. Elnevezés: „Steirischer Kren”

- 4.2. *Leírás:* A „Steirischer Kren” a *Brassicaceae = Cruciferae* családba tartozó növény (tudományos neve: *Amoracia rusticana*). Szinonimája a „Meerrettich” elnevezés. A termesztett torma gyökerét friss áruként, vékony oldalgököreit részben (feldolgozva) hasznosítják.

A feldolgozatlan „Steirischer Kren” leírása:

A „Steirischer Kren” jellegzetessége a külseje: különösen sima, egyenletes gyökértörzse és az enyhén hajlott fej, a törzsön kevés finom gyökérzet található. Teljes hossza átlagosan 25–30 cm (kereskedelmi forgalomba feldarabolt formában is kerül), a törzs átmérője kb. 3 cm.

A „Steirischer Kren”-t különösen fűszeres ízhatása és csípőssége miatt kedvelik, amelyet különböző kóstolókon és leírásokban gyakran hangsúlyoznak. A „Steirischer Kren” további jellemzője, hogy erős növéssű és nem válik keserűvé.

A feldolgozott torma leírása:

A „Steirischer Kren”-t vagy frissen lereszelve természetes kímélő eljárással tartósítják, úgy, hogy külső jellemzői és íze megegyeznek a frissen reszelt tormáéval, vagy lereszelik és krémes állagot adó, valamint tartósító adalékanyagokkal kezelik. Mindkét esetben különböző csomagolásban (tubusban, dobozban, üvegben, stb.) hozzák forgalomba. A „Steirischer Kren” kizárólagos felhasználása biztosítja a csípősséget és fűszerességet. A torma törzsén kívül a vékony oldalgököreket is feldolgozzák.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A „Steirischer Kren” hagyományos termőterülete Stájerország déli része, egész pontosan a következő területek: Radkersburg, Feldbach, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg járások, Graz környéke, valamint Weiz, Hartberg és Fürstenfeld járások (a Hartberg-Weiz – Graz – Voitsberg-vonal). Ezt a területet a Wechselbundesstraße (jelenlegi jelölése B 54), illetve a Packerbundesstraße (jelenlegi jelölése B 70) határolja.

- 4.4. *A származás igazolása:* A „Steirischer Kren” termelőinek nyilvántartását a Stájer Zöldségtermelők Tartományi Szövetsége (Landesverband steirischer Gemüsebauern) vezeti. Csak az ebben a nyilvántartásban jegyzett termelők jogosultak a „Steirischer Kren”-t (g.g.A. – OFJ) feldolgozatlan nyersáruként kínálni, illetve így megjelölve értékesítés vagy feldolgozás céljából szállítani. Ebből a célból a Stájer Zöldségtermelők Tartományi Szövetsége az átvevő társaságokkal együtt megalakította a „Kren g.g.a.” munkacsoportot. A származás nyomon követhetősége a terméken látható jelölés alapján termelési szerződések, valamint – az integrált igazgatási és ellenőrzési rendszerbe (InVeKoS) érkező összetett kérelmeknél – területjegyzékek révén történik. A termelők bejegyzései révén (területjegyzék, betakarítási, valamint értékesítési bejegyzések) a „Steirischer Kren” származása bármikor nyomon követhető.

A termőterület bővítése, illetve új termelő felvétele esetén a dugványok (torma termesztésére kiválasztott oldalgökörek) eredetét igazolni kell, csak nyilvántartásba vett, oltalom alatt álló földrajzi jelölésű tormát (steirischer g.g.a.- Kren) természetű termelőtől származó dugvány használható fel. Az *Austrian Research Center* (Osztrák Kutatási Központ) izotópvizsgálattal tanulmányozta a „Steirischer Kren” és külföldről származó tormaminták különbségeit, és a máshonnan származó referenciamintákhoz képest a „Steirischer Kren” jól azonosítható volt. A jövőben ezzel a módszerrel kétes esetekben gyorsan és nagy biztonsággal megállapítható vagy kizárható a stájer származás.

4.5. Az előállítás módja:

A termesztés módja:

A dugványokat (kiválasztott oldalgököreket) tavasszal helyezik az előkészített földbe, a sorok egymástól levő távolsága 70 cm. Ezt a munkát megfelelő dugványozó gépekkel végzik, amelynek során a tormadugványokat egymástól 10–15 centiméteres távolságban majdnem vízszintesen teszik le (más termelőhelyeken jellemző a dugványok függőleges lehelyezése is).

Ahhoz, hogy a tormagyökerek növekedés közben ne ágazzanak el, a dugványfejeket júniustól szabaddá teszik és a legerősebbek kivételével az összes oldalhajtást letörik. Ezután a tormagyökereket még egyszer kibontják, és ledörzsöléssel vagy levágással a legalsó gyökérkoszorúig eltávolítják az oldalhajtásokat és az oldalgyökereket. Csapadékos években ezt a munkát körülbelül egy hónap múlva megismétlik. Az eljárást még ma is fáradtságos kézi munkával végzik. Így válik lehetővé, hogy késő ősszel (novemberben) vagy kora tavasszal (február/március) sima, egyenletes, némileg hajlott fejű tormatörzseket takarítsanak be, ami megfelel a „Steirischer Kren” külső jellemzőinek.

A betakarítás kiszedő géppel történik (váltvaforogató lengőeke). Ennek során a tormagyökereket kihúzzák és a talajra fektetik. A betakarított tormatörzseket megtisztítják, a frissen történő értékesítéshez többnyire fóliába csomagolják, néha feldarabolva is forgalomba hozzák. A folyamatos értékesítés érdekében a tormatörzseket tisztítás nélküli állapotban mínusz 2 Celsius fokon lehet tárolni.

A termőterület Stájerországban jelenleg körülbelül 300 hektár, az éves termelés mintegy 3 000–4 000 tonna.

A feldolgozott „Steirischer Kren” elkészítése:

Feldolgozásra kizárólag (100 %-ban) kiválasztott, ellenőrzött és kézzel is válogatott, az adott termőterületről származó tormagyökereket és vékonyabb oldalgyökereket használnak fel. Azt a nyersárut, amelynek a feldolgozását nem kezdik meg azonnal, hűtőhelyiségben – 2 °C fokon lehet tárolni.

A tormatörzseket kémélő eljárással megtisztítják, megmossák és kézzel válogatják, hogy a rossz minőségűek ne kerüljenek feldolgozásra. Ezután a tormatörzseket frissen lereszelik, és vagy állagjavító és tartósító összetevőkkel finomítják (ecet, olaj, citromsav, kén), hogy megőrizzék a „Steirischer Kren” sajátos aromáját és csípősségét, vagy a frissen lereszelt tormát természetes, kémélő eljárással tartósítják (E 223, tartósító anyagok hozzáadása), így néhány hónapig ugyanolyan marad, mint a frissen reszelt torma. Ezután steril körülmények között üvegbe, tubusba vagy hordóba töltik.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A „Steirischer Kren” története és hírneve:

A „Steirischer Kren” jó hírneve már körülbelül 140 éve megalapozott. A torma szántóföldi termesztése Stájerországban Radkersburg járásból kiindulva fejlődött ki, 1940-től. A Stájer Zöldségtermelők Tartományi Szövetsége révén 1967 óta szervezik a szerződéses termelést. Így vált lehetővé, hogy a „Steirischer Kren” jelentősége a kivitel szempontjából is megnövekedjen. Több mint 40 éve a „Steirischer Kren”-t ipari mennyiségben is tartósítják.

Ezenkívül a stájer gazdák lényegesen hozzájárultak a termesztési és a betakarítási technológia fejlesztéséhez ezen a mezőgazdasági területen. Így például 1976-ban a „tormagyökerek csomagolási eljárása” szabadalom lett. Stájerországban a torma betakarításához speciális kiszedő gépet is kifejlesztettek és a frissen reszelt torma tartósítási eljárásáért egy stájer társaság elnyerte a legjelentősebb stájer technológiai díjat, a „Fast Forward Award”-ot.

A média számos jelentése megerősíti a „Steirischer Kren” közkeletességét, és a tormatermesztés és -feldolgozás gazdasági jelentőségét is a régió szempontjából. A stájer tormatermesztő vidéken a feldolgozatlan tormát hagyományosan főként borkimérésekben kínálják borkorcsolyák mellé.

Éghajlati és talajviszonyok:

Stájerország déli részén az „illír” éghajlatra a levegő nagy páratartalma, viszonylag sok csapadék és a vegetációs időszakban magas hőmérséklet jellemző. Az éves átlaghőmérséklet 9,5 °C, az éves csapadékmennyiség átlagosan 880 mm. A tormatermesztő területeken a közepnehéz talaj (nagy agyagtartalmú barnaföld) jól vezeti a vizet és ezzel ideális növekedési feltételeket teremt.

Ezekkel a hatásokkal együtt az évtizedeken át tartó vegetatív szaporítással (dugványok kiválogatása!) alakult ki Dél-Stájerországban a kiváló ízzel és jellegzetes külső tulajdonságokkal rendelkező „Steirischer Kren”, ami a szakember számára egyértelműen megkülönböztethetővé teszi a máshonnan származó tormagyökerektől. A fogyasztók mindenekelőtt fűszeres aromája és csípőssége miatt kedvelik és kifejezetten keresik.

Feldolgozott torma:

A „Steirischer Kren” felhasználásával készült feldolgozott termékek az alapanyag jellegzetes tulajdonságai miatt különböznek más eredetű termékektől, mivel a kímélő eljárások révén megmarad a nyersanyag fűszeressége és csípőssége.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Fachabteilung 8 B

Cím: Paulustorgasse
A-48010 Graz

Tel.: (43-316) 877 35 28

Fax: (43-316) 877 55 89

E-mail: susanne.reissner@stmk.gv.at

4.8. *Címkézés:* –
