

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

(2009/C 71/11)

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 számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„AMARENE BRUSCHE DI MODENA”

EK-szám: IT-PGI-005-0714-23.07.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Amarene Brusche di Modena”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa (II. melléklet)

1.6. osztály – Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

Forgalomba hozatalkor az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz állaga könnyű, színe barnás mélyvörös, sötét árnyalatokkal. 20 °C-on, refraktométerrel mért cukortartalma 60 és 80 Brix-fok közötti, a pH-szint mérése alapján meghatározott savassága pedig 2,5 és 3,5 közötti. A késztermék 70 %-ban tartalmaz friss gyümölcsöt.

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz sajátos ízét az édes és a kissé fanyar, savanykás íz kellemes egyensúlyának köszönheti. Forgalomba hozatalkor az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz cukortartalma legalább 60 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsízt az Amarena di Castelvetro, a rövid szárú Amarena di Vignola, a hosszú szárú Amarena di Vignola, az Amarena di Montagna, az Amarena di Salvaterra, a Marasca di Vigo, a Meteor, a Montmorency és a Pándy fajtához tartozó meggyfák terméseinél készítik.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

–

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

Tekintettel arra, hogy a kijelölt földrajzi terület a meggy érését kedvezően befolyásoló éghajlati adottságokkal rendelkezik (ahogyan ez az 5.1. pontban is szerepel), a meggy betakarítását és az „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz előállítását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz csomagolását a 4. pontban említett előállítási területen kell végezni, mert ily módon a termék ellenőrizhető, származási helye nyomon követhető, a 3.2. pontban meghatározott tulajdonságai megőrizhetők, és elkerülhető, hogy a termék későbbi pasztórozése következtében megváltozzon az „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsízre jellemző, az édes és a savanykás íz kellemes egyensúlyának köszönhető sajátos íz.

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz 15, 212, 228, 236, 314, 370, 2 650 és 5 000 ml-es kiszerelésben, üvegből vagy ózított lemezből készült tárolóedényben hozható forgalomba. A 2 650 és az 5 000 ml-es kiszerelésű termék professzionális felhasználásra készül.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az „Amarene Brusche di Modena” OFJ logóján egy „A” betű látható. A betű keresztvonalát egy szárral és levéllel együtt ábrázolt meggy szem helyettesíti. Az ábra egy 74 × 74 mm-es négyzetbe illeszkedik. A rajz alatt, három sorba rendezve, az „AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.” felirat olvasható. A logó mérete hozzáigazítható a különféle felhasználási módokhoz.



**AMARENE BRUSCHE
DI MODENA
I.G.P.**

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz alapanyagául szolgáló meggy termesztése, valamint a gyümölcsíz előállítása a következő települések közigazgatási területén történhet: Modena megyében Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Montese, Nonantola, Novi di Modena, Pavullo nel Frignano, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzone, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca, valamint Bologna megye ezen településekkel határos területén, kizárólag a következő településeken: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castèl d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S.Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno, Vergato.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Az OFJ-vel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz előállítására szolgáló területen igen mély, általában termékeny, jó szerkezetű, kellően porózus, jó vízelvezetésű, agyagot elszórta tartalmazó vályogos termőtalajok találhatók, amelyek különösen alkalmasak a jó vízáteresztő-képességű, laza talajt kedvelő növények, így a meggy termesztésére. Sajátos összetételének és szerkezetének köszönhetően a talaj igen porózus, vízáteresztő-képessége jó, ennek következtében pedig kiválóan szellőzik. A szóban forgó területet természetes és mesterséges vizekből álló vízhálózat szeli keresztül. Az éghajlat döntően félnedves, illetve – a modenai síkság alacsonyan fekvő területein – inkább félszáraz, ami a meggy fejlődése szempontjából különösen kedvező.

5.2. A termék sajátosságai

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz elsősorban az alapanyagul szolgáló, az előállítási területen termesztett meggyfajták sajátos érzékszervi és kémiai-fizikai jellemzői különböztetik meg a többi hasonló terméktől. Ezek között is elsősorban az édes és a kissé fanyar, savanykás íz kellemes egyensúlyának köszönhető sajátos ízt kell kiemelni. A termék további fontos ismertetőjegye, hogy előállítása természetes eljárással történik, vagyis a gyümölcsöt színező- és sűrítőanyagok, illetve tartósítószerrel hozzáadása nélkül, hőkezeléssel sűrítik, hogy a felhasznált cukor mennyiségéhez képest a gyümölcsíz gyümölcstartalma igen magas, továbbá hogy csomagolás előtt a terméket semmilyen más kezelésnek nem vetik alá.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

Az „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz OFJ-ként való elismerésére irányuló kérelmet a termék hírneve és ismertsége indokolja. Az „Amarene Brusche di Modena” gyümölcsíz jó hírnevét számos olyan írásos bizonyíték alátámasztja, amely igazolja hogy a meggy korlátozott eltarthatósága következtében a helyi lakosok az idők során jelentős szakértelemre tettek szert a gyümölcs gyors feldolgozása terén, és e szakértelemnek köszönhetően egy, elsősorban az előállítási folyamat természetes volta miatt ismert és elismert terméket alakítottak ki.

A szóban forgó termék jó hírnevét az is alátámasztja, hogy a 4. pontban bemutatott területen található előállítási körzetben már a múlt század elején számos mezőgazdasági üzem foglalkozott meggytermeléssel, illetve a gyümölcs betakarításával és hűtve történő tárolásával, valamint sok kisipari műhelyben, illetve kis- és középvállalkozásnál készítettek gyümölcsíz. A termeléssel foglalkozó mezőgazdasági üzemek több mint 350 alkalmazottat foglalkoztatnak, ez pedig a termék szempontjából jelentős hozzáadott értéket képvisel. Az első, intenzív módszerrel történő meggytermesztési kísérlet Luigi Mancinio ügyvéd nevéhez fűződik, aki 1882-ben „La Colombarina” nevű, Vignola közelében található birtokán fogott meggytermelésbe. A híres botanikus, Giorgio Gallesio azonban már 1820-ban arról írt, hogy a vidéki birtokokat meggyfákkal veszik körül, és a meggyből szirupot, befőttet, gyümölcsíz, pudingot és tortát készítenek, hiszen a Modena környéki családi gazdaságok körében a gyümölcsíz előállításának jelentős hagyománya volt.

Számos régi recept tanúsítja, hogy a terület hagyományos édességeinek elkészítéséhez mind az otthoni sütés során, mind kisipari körülmények között hosszú idők óta használják a gyümölcsíz, különösen a „crostata” nevű házi sütemény készítéséhez. A gyümölcsíz készítését két tizenkilencedik századi modenai kézirat is tanúsítja: az első kézirat négy füzetből áll, polgári családból való házbirtokosok négy nemzedékének feljegyzéseit tartalmazza, és nyomtatásban 1970-ben jelent meg, a második egy 2001-ben kiadott mű, amelynek szerzője Ferdinando Cavazzoni, a Molza család cukrásza.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Az „Amarene Brusche di Modena” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerésére irányuló kérelemnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2004. július 21-én megjelent 169. számában való közzétételével ez a közigazgatási szerv megindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon:

– www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=-Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualità%20>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

– közvetlenül a minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva (a képernyő bal oldalán), a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) címző alatt tekinthető meg.