

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

(2009/C 71/12)

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.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„LA BELLA DELLA DAUNIA”

EK-szám: IT-PDO-105-0085-09.07.2007

OFJ () OEM (X)

1. A Termékleírás módosítással érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb [kérjük, határozza meg]

2. A módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

3.1. A termék leírása

Az 1999-ben közzétett összefoglaló „Leírás” című 4.2. pontja a betakarítás javasolt időpontjaként október 1-jét határozta meg, a 2000-ben közzétett termékleírás viszont két betakarítási időpontot különböztetett meg: a betakarítás kezdeteként a zöld olajbogyó esetében október 1-jét, a fekete olajbogyó esetében október 25-ét jelölte meg.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Következésképpen a 2000-es termékleírás rendelkezései kapcsán szükségesnek bizonyult a fekete olajbogyó betakarítási időpontjának október 1-jére való előrehozása. Az éghajlati feltételek változása miatt ugyanis az olajbogyó ebben az időpontban már elérheti az érési folyamat kezdetét vagy az érettség állapotát, színe pedig már ekkor borvörös lehet.

Ezenkívül a formai áttekinthetőség miatt indokolt feltüntetni, hogy a két olajbogyótípus (zöld és fekete) tömege forgalomba hozataluk időpontjában 6 és 30 g között van, felváltva ezáltal az 1999-es összefoglalóban szereplő „a csonthéjas gyümölcs átlagos tömege meghaladja a 11 g-t, de legfeljebb 18 g” szövegrészt.

3.2. Az előállítás módja

Megfigyelték, hogy az öntözés és a legkorszerűbb mezőgazdasági gyakorlatok alkalmazása hektáronként 110 métermázsát meghaladó mennyiség előállítását is lehetővé teszi. Következésképpen – a termelés indokolatlan korlátozásának elkerülése érdekében – a hektáronkénti 110 métermázsás maximális termelés hektáronként 150 métermázsára emelésére volt szükség.

A korábbi termékleírásban Baumé-fokban mért és 2–4° közötti értékre korlátozott lúgkoncentrációkat az új termékleírás százalékos arányban (p/v) fejezi ki, és 1,7–4 % közötti értékben állapítja meg. E módosításnak az a célja, hogy minden termelő számára lehetővé tegye a hagyományos módszerrel történő előállítást.

A lúgalapú kezelés maximális időtartamát 12 órától 15 órára növelték, mivel bebizonyosodott, hogy bizonyos időjárási feltételek esetén 12 óránál hosszabb várakozási időre van szükség.

Meghatározták, hogy „amennyiben az erjedési és a csomagolási szakasz között eltelt időtartam meghaladja a 6 hónapot, a sós lé 8–10 % között való stabilizálása érdekében összetört sót kell a termékhez adni”, ugyanis megállapították, hogy az erjedéstől számított hat hónapon belül csomagolt olajbogyónál só hozzáadására nincs szükség.

A fekete olajbogyó esetében a kaliforniai rendszer másik módszerét vezették be, mivel a helyi szinten szerzett tapasztalat azt mutatta, hogy a „Bella di Cerignola” fajtájú olajbogyó esetében ez megfelelőbb. Az „A” módszer esetében pontosították, hogy az olajbogyó 150 mg/kg-ja erejéig a vas-glükonátot vagy a vas-laktátot maradékanyagként kell tekinteni.

Bizonyos piacok által támasztott keresletnek való megfelelés érdekében más jellegű tárolóedények használatát is engedélyezték.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„LA BELLA DELLA DAUNIA”

EK-szám: IT-PDO-105-0085-09.07.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„La Bella della Daunia”

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, nyersen vagy feldolgozva

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

Fogyasztásra bocsátásakor a „La Bella della Daunia” OEM-mel ellátott zöld étkezési olajbogyónak a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- színe egységesen szalmazöldes árnyalatú, határozott paraszemölcsökkel,
- formája hosszúkás, szilvához hasonló, keskeny alappal, valamint hegyes, vékony csúccsal,
- a gyümölcshús finom, jellegzetes ízű, állaga telt és tömör, a héj vékony,
- tömege 6 és 30 g közötti,
- a gyümölcshústartalom meghaladja a 80 %-ot,
- a zsírtartalom 15 % alatti,
- a redukálócukor-tartalom 2,8 % alatti.

Fogyasztásra bocsátásakor a „La Bella della Daunia” OEM-mel ellátott fekete étkezési olajbogyónak a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- külső felületén színe intenzív fekete,
- formája hosszúkás, szilvához hasonló, valamint hegyes, vékony csúccsal,
- a gyümölcshús finom, jellegzetes ízű, állaga telt és tömör, a héj vékony,
- tömege 6 és 30 g közötti,
- a gyümölcshústartalom meghaladja a 80 %-ot,
- a zsírtartalom 18 % alatti,
- a redukálócukor-tartalom 2,4 % alatti.

Az olajbogyót közvetlenül a növényről szedik le, a betakarítás október 1-jén kezdődik. A zöld olajbogyó betakarítása akkortól kezdődik, amikor a héj színe levélzöldből szalmazöldbe fordul, és azon igen határozott paraszemölcsök alakulnak ki, míg a fekete olajbogyó betakarítása akkor kezdődik, amikor érési folyamata megindul, vagy megérik, és borvörös színt vesz fel.

A monokultúrában vagy vegyes kultúrában termelt, oltalomra jogosult olajbogyó esetében a maximális megengedett termelés nem haladhatja meg a hektáronkénti 150 métermázsát (a bejelentett termelésről van szó).

3.3. Nyersanyagok (kizárólag a feldolgozott termékek esetén)

–

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

–

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

A „La Bella della Daunia” előállítási szakaszának a 4. pontban meghatározott termesztési területen kell történnie.

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

–

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Minden tárolóedényt a különböző jogszabályi rendelkezéseknek megfelelő címkével kell ellátni, és a címkén egyértelműen és olvashatóan, azonos méretű, nyomtatott betűkkel a következő információkat kell feltüntetni: a „La Bella della Daunia” elnevezést és a „Denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot (vagy a „DOP” (OEM) rövidítést), a termeléssel és a csomagolással megbízott vállalkozás nevét, cégnevét és címét, a csomagolásban elhelyezett termék nettó tömegét, a hatályos rendelkezéseknek megfelelően kifejezve. Fel kell tüntetni továbbá a terméket azonosító egyedi, művészi logót, amelyet az oltalom alatt álló eredetmegjelöléstől elválaszthatatlanul kell használni. A grafikus szimbólum fehér háttér előtt fekete színnel egy táncosnőt ábrázol, aki a bal kezében felemelt olajágot tart. Ezt a nőalakot a Daunia vidékén valaha elterjedt, vázákön alkalmazott ikonografikus hagyomány ihlette. Az alak körül a „La Bella della Daunia” felirat olvasható klasszikus, talpas betűtípussal szedve (nagybetűvel).

A külső keretben (színe: 872-es számú arany, pantone) felül az „Oliva di mensa DOP” kifejezés látható, alul pedig a kultivár neve: „Bella di Cerignola” fajta. A grafikus szimbólumot három méretben: 2, 3, illetve 5 cm átmérőjű matricán sokszorosítják.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Cerignola, Ortanova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella és Trinitapoli (Foggia megye) települések a nagy kiterjedésű Tavoliere della Puglia részét képezik, amely a területének nagy részét alkotó középső részből, valamint északon és délen egy-egy igen kiterjedt és változatos domborzatú sávból áll. A fent említett települések a középső részen, a tengerpart irányában találhatóak. A terület kelet felé, a tenger irányába egységesen, enyhe mértékben lejt. Az átlagos tengerszint feletti magasság 100 és 150 méter között van, így Tavoliere della Puglia egyike az olasz tengerparti síkságoknak. A lejtés mértéke 7–8 %. A vízáadó réteg az övezetektől függően változó szinteken helyezkedik el, 25 és 50 méter között. Az artézivíz-rétegek az övezettől függően szintén eltérő mélységben helyezkednek el, de vízhozamuk 60–70 méter mélységben már megfelelő.

Az egyes területek nagysága a következő: Cerignola: 58 965 ha, Ortanova: 14 393 ha, San Ferdinando di Puglia: 4 181 ha, Stornara: 3 364 ha, Stornarella: 3 388 ha, Trinitapoli: 14 755 ha, azaz összesen 99 046 ha. Az étkezési olajbogyó termesztésére nem alkalmas övezetek – talajtani és éghajlati feltételeik miatti – kizárását követően a „La Bella della Daunia” OEM termelésére szolgáló terület mintegy 30 %-kal csökkentették, a termesztett kultúrák jelenleg 850 hektárt foglalnak el. Az Európai Unió által nyújtott támogatásoknak köszönhetően a közelmúltban 180 hektárt ültettek be.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli (Foggia megye) települések területén található talaj jellemzői, valamint azok éghajlata és hidrogeológiája olyan mértékben hasonló, hogy e települések egységes termesztési területet alkotnak. Az éghajlat jellemzően mediterrán, ősszel és télen hideg és csapadékos, nyáron meleg és száraz. A Tirrén-tengeri partvidékre csapadékot szállító nedves szirokkó (déli szél) az Appenninek vonulatán áthaladva elveszíti nedvességtartalmát, és az adriai- és a jón-tengeri lejtőre meleg és száraz szél formájában száll le. A talaj változó mélységű, tömörsége igen változatos, túlnyomórészt félig laza. Áteresztőképessége általában jó, télen a megálló víz a kis mélységben lévő, mészkőben és homokos agyagban gazdag, megkeményedett rétegek jelenlétének tudható be. A talaj pH-értéke csaknem mindig gyengén lúgos vagy semleges. Ezek a talajok jó termelékenységet tudnak elérni, és – ésszerű munkával – kedvező fizikai szerkezetet mutatnak.

5.2. A termék sajátosságai

Az olajbogyó nevét valószínűleg a csonthéjas gyümölcsökre jellemző, a szilváéhoz nagyon hasonló formájáról kapta. Egy részben önbeporzó kultivárról van szó, a Sant'Agostino, a Biancolilla, a Termite di Bitetto és a Mele kultivárok jó beporzók. A kötődés mértéke 0,20 és 0,40 % közötti. E fajta termését mérete, szépsége, a gyümölcshús mennyisége és tömörsége, a különféle műveleteknek való ellenállása, valamint tárolhatósága miatt ismert. A termést elsősorban zölden történő feldolgozásra szánják, bár az utóbbi időben a fogyasztói kereslet kielégítése érdekében fekete vagy érófélben lévő olajbogyót is feldolgoznak.

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

A „La Bella della Daunia” az „Oliva di Cerignola” fajtából származik, amely igen változatos – a genetikai mátrix gazdagsága, a talajtani és az éghajlati tényezők, az oltványok és a termesztési technológiák fejlődése által kialakított – megkülönböztető jegyekkel rendelkező poliklonális kultivár. Ebből a Daunia vidékén (mai neve „Tavoliere di Capitanata”) elterjedt fajtából természetes génmutáció eredményeként, valamint a helyi természetők és csemetekertészek által megvalósított folyamatos és aprólékos klónszelektáció révén létrejött egy olyan klón, amely genetikai hasonlóságokat mutat az eredeti kultivárral, minőségi jellemzői azonban jobbakk. Ezt az új kultivárt „Bella di Cerignola”-nak nevezték el, és az olasz olajfakataszterben a 15. szám alatt vették nyilvántartásba.

HIVATKOZÁS A TERMÉKLEÍRÁS KÖZZÉTÉTELÉRE:

Az illetékes közigazgatási szerv megindította a „La Bella della Daunia” OEM módosítására irányuló javaslatra vonatkozó nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes honlapon,

– a következő címen:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

– közvetlenül a minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” [Minőségi termékek] linket választva, „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg. CE 510/2006)” [az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások] menüpontra kattintva tekinthető meg.
