

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

(2009/C 72/09)

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

„GRELOS DE GALICIA”

EK-szám: ES-PGI-0005-0469-13.06.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad y Agricultura ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Cím: Paseo Infanta Isabel 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel.: +34 913475394
Fax: +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: CHAMPIVIL, S.L. y otros
Cím: Mourence, 6
27820 Villalba (Lugo)
ESPAÑA
Tel.: +34 9825112 22
Fax: +34 982512135
E-mail: info@champivil.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Gyümölcsök, zöldségek és gabonafélék, természetes vagy feldolgozott állapotukban

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Grelas de Galicia”

4.2. Leírás:

A „Grelas de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt álló termék a *Brassica rapa* L. var. *rapa* növényfajta (köznapinévén tarlórépa) Santiago és Lugo ökotípusának megfelelően „Grelas de Santiago” (santiagói répalevél) és „Globo blanco de Lugo” (lugói fehér kerekrépa) néven bejegyzett és forgalmazott fajtaváltozatának ehető, emberi fogyasztásra szánt része nyers, lefagyasztott vagy tartósított állapotban.

A fajtára jellemző morfológiai jegyek: Felfelé vastagodó karógyökér, amely a gyökérnyaktól elágazó, egyenes szárban végződik. Kocsányos, szőrös allevelek kicsi – a csúcskaréjnál nagyobb – széles oldalkaréjjal. A virágos szár fellevelei hosszúkás, lándzsás alakúak és két nagy, kerekded, szárölelő, sima melléklevéllel rendelkeznek.

A „répalevél” megnevezés egyaránt vonatkozik a levélre és a szár ehető részére, azaz a növény „zöldjére” (*nabizas*), amely a növény teljes életciklusa alatt szedhető; valamint a közvetlenül virágzás előtt megjelenő levelekre és virágos szárra, amely Galicia számos részén „csúcsként” (*cimo*) ismert.

A természetes állapotukban forgalmazott répaleveleket hagyományos módszerekkel, növényi szárral vagy a minőségbiztosítási kézikönyvben megjelölt egyéb kötöző anyaggal csomózott, kb. 0,5–1 kg tömegű, származási helyük és fajtaváltozatuk szerinti egynemű kötegekbe rendezik.

A lefagyasztott állapotban forgalmazott répaleveleket átválogatás, megmosás és forrázás, esetenként aprítás után fagyasztják le, majd a hatályos jogszabályoknak megfelelő, illetőleg a minőségbiztosítási kézikönyvben kifejezetten meghatározott anyagból készült csomagolásban és kiszerezésben értékesítik.

A tartósított állapotban forgalmazott répalevelek a főzéshez szükséges vízen és són kívül bármilyen egyéb adalék- vagy savanyító anyag hozzáadása nélkül készült lében, természetes formájukban, a hatályos jogszabályoknak megfelelő, illetőleg a minőségbiztosítási kézikönyvben kifejezetten meghatározott kiszerezésű fém konzervdobozban vagy konzerves üvegben kerülnek forgalomba.

Érzékszervi jellemzők: A répalevelet nyers állapotában nem fogyasztják. Étkezési célokra a növény adott fenofázisának megfelelő időtartamú főzés után alkalmas. Az érzékszervi jellemzők így a fogyasztásra kész, azaz a vásárló vagy a feldolgozóipar által megfőzött répalevéltre vonatkoznak.

A jellemzők a következők: intenzív zöld szín, amely a virágzási időszakhoz közeledve egyre sötétebb; enyhén savas és kesernyős íz; némileg rostos textúra, amely a keskeny levelű, kocsányosabb fajtaváltozatoknál erőteljesebben érvényesül; az alacsony rosttartalomnak megfelelően lágy.

4.3. Földrajzi terület:

A termőterület a Galiciai Autonóm Körzet valamennyi települését magában foglalja. A feldolgozás és a csomagolás földrajzi területe egybeesik a termőterülettel.

4.4. A származás igazolása:

Kizárólag a termékleírásban és a minőségbiztosítási kézikönyvben meghatározott feltételek szerint, a megfelelő nyilvántartásban szereplő termőterületen, illetve termelő által termesztett répalevél részesülhet a „Grelas de Galicia” földrajzi jelzés oltalmában vagy dolgozható fel e földrajzi jelzés oltalma alatt. Ugyanígy kizárólag azokat a répaleveleket illeti a „Grelas de Galicia” földrajzi jelzés oltalma, amelyeket a vonatkozó nyilvántartásban bejegyzett létesítményekben dolgoztak fel és/vagy csomagoltak.

A felügyeleti szerv ellenőrzésnek vet alá a nyilvántartásokba tulajdonosként bejegyzett minden természetes vagy jogi személyt, valamint azok termőterületeit, raktárhelyiségeit, létesítményeit és termékeit abból a célból, hogy megvizsgálja, hogy a „Grelor de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt álló termékek megfelelnek-e a termék-leírásban és a minőségügyben foglalt követelményeknek.

4.5. Az előállítás módja:

Vetőmagként a Santiago és Lugo ökotípusnak megfelelően „Grelor de Santiago” (santiagoói répalével) és „Globo blanco de Lugo” (lugói fehér kerekrepa) néven bejegyzett és forgalmazott fajtaváltozatok, valamint az azok újrafelhasználásával ugyanazon a termőterületen, illetve az oltalom alatt álló földrajzi jelzések nyilvántartásába „Grelor de Galicia” jelzéssel bejegyzett egyéb termőterületeken termesztett növények magjai használhatók fel. A vetőmagokat kézzel kell kiszórni augusztus közepétől kezdődően, a termőterülettől és a fajtaváltozat érési idejétől függő időpontban. A betakarítás szintén kézzel történik, lehetőleg a reggeli órákban. A levelek épségének megőrzése érdekében a betakarítást a lehető legnagyobb körültekintéssel kell végezni, az esztétikai szempontokon túl azért is, nehogy a sérüléseken keresztül a terményt esetlegesen megfertőzzék különböző mikroorganizmusok. Ipari feldolgozásra szánt termények gépi úton is betakaríthatók. A répaléveleket a betakarítás napján – és kellő gondosság mellett – kell átszállítani a raktárhelyiségekbe, illetve a feldolgozóüzemekbe.

Mivel a betakarított termény minőségének megőrzése érdekében különleges bánásmódot igényel, a répaléveleket a meghatározott földrajzi területen belül kell feldolgozni és csomagolni. A meghatározott földrajzi területen ezen tevékenységek végrehajtásakor a következőkről szükséges gondoskodni:

- *a termék épségének megőrzése:* A répalévelek leveles zöldségek, amelyek a betakarítástól a feldolgozásig tartó időszakban gyorsan veszítenek frissességükből. A vízvesztés, valamint a sejtlízis következtében a levelek megsárgulnak és elfonnyadnak, ami csökkenti a termék piaci vonzerejét. A répalével értékét növeli, hogy funkcionális élelmiszerként gazdag glükoszínolátokban, flavonoidokban, vitaminokban és egyéb hasznos anyagokban. A betakarítást követően azonban ezek és a termény egyéb értékes vegyületei gyorsan bomlásnak indulnak, számottevő mértékben csökkentve a termény tápértékét. Köztudott, hogy a termény C-vitamin-tartalmának több mint felét a betakarítástól számított két napon belül elveszíti csakúgy, mint a glükoszínolátok (rákmegelőző vegyületek) jelentős részét. Mindezek alapján elvárható, hogy a termény kezelésével, szállításával, raktározásával és feldolgozásával kapcsolatos minden eljárás a betakarítástól számított legfeljebb 24 órán belül lezáruljon. Ehhez viszont elengedhetetlen, hogy a lehető legkisebb távolságra legyen egymástól a betakarítás, illetve az elosztás, a csomagolás és/vagy feldolgozás helye,
- *a termék nyomon követhetősége és ellenőrizhetősége:* A felügyeleti szerv területi hatásköre a meghatározott földrajzi területre, azaz a Galíciai Autonóm Köztet területére korlátozódik. A felügyelet és a tanúsítás rendszerének köszönhetően biztosított a „Grelor de Galicia” termékek származásának igazolása és nyomon követhetősége, amennyiben a termékek előkészítése, feldolgozása és csomagolására ebben az autonóm köztetben kerül sor,
- *a „Grelor de Galicia” hagyományos jellegének és minőségének megőrzése:* A Galíciai Autonóm Köztetben e termék fogyasztásának és feldolgozásának mélyen gyökerező hagyományai vannak. Az a tény, hogy a termék csomagolását a kijelölt földrajzi területen belül végzik, határozottan hozzájárul a „Grelor de Galicia” egyedi jellegének és minőségének megőrzéséhez, mint ahogyan az is, hogy a répalévelek szállításával, feldolgozásával és csomagolásával kapcsolatos normák alkalmazói és szabályozói maguk a termelők és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés felügyeleti szerve. Ők rendelkeznek a „Grelor de Galicia” szakszerű kezeléséhez szükséges minden ismerettel és jártassággal.

4.6. Kapcsolat:

Különböző helyhatósági iratok és adásvételi szerződések tanúsága szerint a tarlórépa már a XIII. század óta a vetésforgók része. A nyári és a téli gabonák termesztési rendjébe a tarlórépát beiktatva a termőföld teljes mértékű kihasználását lehetett biztosítani.

A tarlórépa fagyálló, a nagy páratartalmat és a mérsékelt hőmérsékleti viszonyokat kedveli. Fejlődéséhez termékeny, szerves anyagokban gazdag, átlagos konzisztenciájú, mély, laza szerkezetű termőtalajt igényel, amelynek relatív páratartalma magas, de nem mocsaras. Ezek a környezeti és talajviszonyok Galícia kiterjedt területein adóttak.

A répalével a galíciai gasztronómia elengedhetetlen hozzávalója, nem hiányozhat például a „Caldo”, a „Pote gallego”, a „Cocido” vagy a „Lacón con Grelor” elkészítésekor. A gallegó konyhát más régiók konyháitól megkülönböztető, egyedi jellegzetesség.

Számos történelmi vagy gasztronómiai feljegyzésben történik utalás erre a termékre, és a galíciai kultúrában betöltött hagyományos szerepére. Különböző néprajzi és gasztronómiai források egybehangzóan megállapítják, hogy a répalevél a hagyományos galíciai konyha szerves és egyedülálló összetevője. Számos neves író tesz róla említést, köztük Ramón Otero Pedrayo (*Guía de Galicia*, 1926), az éttermi kritikus Ángel Muro (*Almanaque y conferencias culinarias*, 1890–1905), valamint Emilia Pardo Bazán (*La cocina española antigua*, 1912), Manuel María Puga y Parga (*La cocina práctica*, 1905) vagy Álvaro Cunqueiro (*A cociña galega*, 1973).

A spanyol Mezőgazdasági, Élelmiszeügyi és Halászati Minisztérium által szerkesztett hagyományos spanyol termékek jegyzéke 1996-ban a terméket Galicia hagyományos veteményeként tüntette fel.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Cím: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo.
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel.: +34 981540055
Fax: +34 981540018
E-mail: sxca.agri@xunta.es

4.8. Címkézés:

A „Grelas de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt forgalmazott répaleveleket hitelesítés után el kell látni az adott termelő/csomagoló márkajelének megfelelő kereskedelmi címkével, valamint egy sorszámozott, alfanumerikus kódolással, a felügyeleti szerv által engedélyezett és kiadott, az oltalom alatt álló földrajzi jelzés hivatalos logóját tartalmazó címkével.

Mind a kereskedelmi címkén, mind a földrajzi oltalmat jelző, hivatalos címkén szerepelnie kell a „Grelas de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés feliratnak.

Igény szerint a termény fenofázisát jelző „nabizas” vagy „cimos” felirat is szerepelhet a címkén, a termékleírás vonatkozó szakaszában foglaltaknak megfelelően.

Azon termékek címkéin, amelyek nem a termékleírásban ismertetett feldolgozási eljárások szerint, de „Grelas de Galicia” földrajzi oltalom alatt álló répalevelek felhasználásával készültek, szerepelhet ez utóbbi tény, amennyiben a felhasznált nyersanyag megfelel a termékleírásban foglaltaknak és a minőségbiztosítási kézikönyv vonatkozó rendelkezéseinek.
