

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 74/06)

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„LIMONE INTERDONATO MESSINA”

EK-szám: IT-PGI-005-0558-16.10.2006

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Limone Interdonato Messina”

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

A „Limone Interdonato Messina” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a cédrátcitrus klónjának és a citromfa klónjának természetes hibridje, az „Interdonato” kultivár számára van fenntartva. Forgalomba hozatalakor a citromnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: TERMÉS: közepes vagy nagy méretű, 80–350 g tömegű; FORMA: ellipszis alakú, határozott kicsúcsosodással és a bibeszál helyén enyhén behorpadt forradással; KÜLSŐ HÉJ: vékony, kissé érdes, nagy olajmirigyekkel; SZÍN: a szedési érettség kezdetén sárgába hajló matt zöld, a fogyasztási érettség idején a végek kivételével sárga; GYÜMÖLCSHÚS: sárga színű, átlagos és laza textúrájú, kevés maggal vagy mag nélkül; LÉ: citromsárga színű, a létartalom legalább 25 %-os. A teljes savtartalom 50 g/l-nél alacsonyabb, és a Brix-fokok értéke legalább 6,2. Kereskedelmi KATEGÓRIA: „Extra” és „I. osztályú”.

A „Limone Interdonato Messina” OFJ betakarítása szeptember 1-jétől április 15-ig tart.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag a feldolgozott termékek esetén)

–

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

–

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

Az előállítási műveleteket a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell végezni, mert az 510/2006/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésének e) pontjában előírtaknak megfelelően így garantálható a termék származása és ellenőrzése. A betakarítást – amelyre a 3.2. pontban megadott időszak alatt kerül sor – kézzel, olló segítségével végzik, annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a termőrész leválása.

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

A betakarítás után közvetlenül forgalomba nem hozott „Limone Interdonato Messina” OFJ-vel ellátott gyümölcsök esetében engedélyezett az alacsony hőmérsékleten való tárolás. E célra hűtőkamrákat használnak, amelyekben a relatív nedvességtartalmat a gyümölcs feszességének megőrzése érdekében magas szinten (75–95 %-on) tartják, miközben a levegőt rendszeresen cserélik (24 óránként a hűtőkamra térfogatának ötszörösével), hogy elkerülhető legyen a gyümölcsök anyagcseréje során keletkező széndioxid és etilén felgyülemzése. A tárolási hőmérséklet 6 °C és 11 °C közötti. A csomagolást a betakarítást követő 30 napon belül kell elvégezni.

A „Limone Interdonato Messina” OFJ-t – legfeljebb 5 kg terméket tartalmazó egységekben – kosarakban és/vagy fából, műanyagból és/vagy kartonból készült tálcákon, hálókban, valamint ömlesztve, lyukacsos kosarakban hozzák forgalomba. A csomagolási egységeket, a hálókat és a kosarakat úgy kell pecsételt lezárni, hogy azok tartalmát a pecsét feltörése nélkül ne lehessen kivenni. A termék ömlesztett formában való értékesítésekor minden gyümölcsre címkét helyeznek.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A csomagolások címkéjén a következőket kell kötelezően feltüntetni: a „Limone Interdonato Messina” OFJ elnevezést és a logót, a címkén feltüntetett egyéb kifejezéseknél vastagabb betűtípussal szedve, a termelő és/vagy csomagoló vállalkozás nevét, cégnevét, címét, a kereskedelmi kategóriát („Extra” vagy „I. osztályú”).



A logó két koncentrikus körből áll: a külső körben, amelynek színe az érésnek induló gyümölcs zöld színéhez hasonló, a LIMONE INTERDONATO felirat és a gyümölcsöt ábrázoló két fénykép látható. A belső körben, amelynek világoskék színe a tengert jelképezi, a kultivar nemesítőjének, Interdonato ezredesnek az arcképe, Szicília körvonalai, valamint az „OFJ” jelzése és az azt kiegészítő „MESSINA” felirat van elhelyezve.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Limone Interdonato Messina” OFJ termesztési tájegysége Messina tartomány következő településeinek teljes területét foglalja magában: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali' Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agro, Taormina és Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos és Savoca.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Limone Interdonato Messina” OFJ termesztésére szolgáló földrajzi terület a Messina térségében található Jón-tengeri partvidék jelentős részét, azaz a Messina és Taormina között egymást követően elhelyezkedő valamennyi település területét magában foglalja.

A kultivar a 0 és 400 m közötti tengerszint feletti magasságú növényzeti szinten jellemző, azonban e magasság fölött is jelen van azokon a területeken, ahol termékeny medrű hegyi patakok és lejtős medencék találhatóak.

A hegyrajzi viszonyok szorosan kapcsolódnak a Jón-tengerbe ereszkedő Peloritani-hegység vonulatához, amelynek legmagasabb csúcsai a parthoz közel találhatóak, igen változatos domborzatot és meredek lejtőket alakítva ki még mérsékelt magasságban is. A terület lejtése összességében meghaladja a 40 %-ot, míg sík felszínű területek csak a hegyi patakok és a tengerpart közelében fekvő területrészekben találhatóak.

Ami a geológiai szempontokat illeti, Szicília északkeleti végét rétegtanilag gránit-, pala- és agyagospala-közetekből álló, és újabb kori talajokkal borított főtálapzat köti össze Calabria területével. A valószínűleg a kambriumból származó főtálapzat gránitporfir telérből és palából áll.

A kambrium utáni tengeri üledékképződések mészkövel, dolomittal, palával és agyaggal váltakozó rétegeket tartalmaznak, amelyek pliocén kori, egymást követő üledéksorozatokat bazális törmelékközetek, márga, agyag és végül nem összefüggő – homokból és homokkőből álló – kőzetek képviselik.

Tektonikai szempontból egy ilyen földtani szerkezet elősegíti egyrészt a kőzetek széttörését, ennek következtében pedig a források képződését, másrészt a talajok stabilitását és a hordalék vastag rétegben való lerakódását, ezek pedig kedveznek a beszivárgó vizekből keletkező vízáradó rétegek képződésének. Ez a két szempont a felszín alatti vizek öntözési célra való felhasználása szempontjából igen kedvező.

A tájegység talajprofilja heterogén, amelyben a hordalékközetes talajok és a mezőgazdasági szempontból rendkívül termékeny barna talajok vannak túlsúlyban.

Hidrológiai szempontból fontos, hogy a területen számos vízfolyás található, amelyek csak erőteljes csapadék esetén alakulnak hegyi patakká. Fontos továbbá, hogy az altalajban kénben, sóban, brómban és jódban gazdag víz található, amelyet termálvízként is hasznosítanak.

A vízforrásokat tehát elsősorban a csapadékjelenségek, a források és a vízáradó rétegekből kutak segítségével felszínre hozott vizek képviselik.

A tájegység éghajlata jellegzetesen mediterrán: a telek enyhék, a nyarakat hosszú, aszályos időszakok és magas hőmérséklet jellemzi.

A térség uralkodó szele a nyugati és az északkeleti szél, télen pedig igen gyakori a maestral és a libeccio, amelyek különösen viharosra fordulhatnak. Szintén jelentős a sirokkó, amely egy meleg, nedves, déli-délkeleti irányból érkező, időnként hosszú ideig fújó szél.

A fentiekből következik, hogy a „Limone Interdonato Messina” termesztésére szolgáló tájegységre jellemző talajtani, hegyrajzi, éghajlati és környezeti tényezők tökéletesen egységes, másutt megismételhetetlen ökológiai rendszert alkotnak.

Ezt az is bizonyítja, hogy a sziget más lejtőin és a Calabriában termesztett Interdonato kultivarhoz tartozó citromfák soha nem alakítottak ki olyan értékes tulajdonságokat, amelyek az eredeti földrajzi terület kultivarjára jellemzők.

5.2. A termék sajátosságai

A „Limone Interdonato Messina” jellegzetes tulajdonságai a következők: a korai érés, amelynek köszönhetően olyankor is forgalomba hozható, amikor a citrusfélét termő többi mediterrán tájegységben még nincs sárga citrom; a gyümölcs édes húsa, amely az alacsony (50 g/l-nél kisebb) citromsavtartalomnak köszönhető; a citrusfélét megtámadó *Phoma tracheiphila* gombának („mal secco”) való rendkívüli ellenállás, a külső héj finomsága, az utóbbi tulajdonságot a sima, kissé érdes, kevésbé hangsúlyos olajmirigyekkel rendelkező héj adja.

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

A „Limone Interdonato Messina” citrom OFJ-kénti bejegyzésére irányuló kérelmet az a hírnév indokolja, amelyet ez a termék a termesztési tájegységben mindig is élvezett. Ezt a különleges kultivárt, amelynek gyümölcsét korai érési időszaka, nagysága, hosszúsága és hengerszerű formája, kevésbé savas leve és nagyon sima héja különbözteti meg a többi citromtól, a Garibaldi által vezetett harcok hőse, Interdonato ezredes nemesítette 1875-ben. A térség lakói már ekkortól kezdve nagyra becsülték és értékelték ezt a gyümölcsöt, amelyet más nevekkel is illettek, mint például: „különleges citrom” vagy „finom citrom”. Ezek az elnevezések ma is szorosan kapcsolódnak a „Limone Interdonato” elnevezéshez. Elismert alapvető tulajdonságai – elsősorban korai érése, az alacsony citromsavtartalom miatt édes húsa, valamint a külső héj finomsága – az OFJ termesztésére szolgáló tájegység talajtani, éghajlati, növényzeti és mezőgazdasági tényezőinek kombinációja következtében alakultak ki. Az e területen termesztett Interdonato kultivár sajátosságainak kialakulása szempontjából lényeges mezőgazdasági módszerek között meg kell említeni a szerves anyagok és lassú kioldódású nitrogéntrágyák magas arányú bevitelén alapuló trágyázást. Mivel tudományosan bizonyított, hogy a nitrogénbevitel jelentős hatással van a külső héj édességére, a szerves trágyák használata és azoknak a talajban való lassú kioldódása kedvezően befolyásolja a fa fokozatos anyagfelvételt és a gyümölcs olajmirigyének feszességét. A különleges módszerek között megemlítendő továbbá a folyamatos, és a gyümölcsök növekedési és érési időszakaihoz igazodó vízellátás biztosítását célzó öntözés, amit alapvetően nyáron alkalmaznak. Következésképp a „Limone Interdonato Messina” Messina térségének jón-tengeri partvidékén való jelenléte a termesztési területre jellemző és sehol másutt meg nem ismételtető természeti és emberi tényezők kombinációjához kapcsolódó természetes folyamat eredménye. A termesztésnek a Cataniával szomszédos tájegységekre vagy Messina térségének Tírrén-tengeri partvidékére történő kiterjesztésére irányuló valamennyi kísérlet kudarca ezt messzemenően megerősíti, mivel az Interdonato citrom eredeti környezetében stabil tulajdonságokat mutat. Egyébiránt a korai érés kétségkívül az „Interdonato” kultivár létrehozásához használt cédrárcitrus klónjának is köszönhető. Összefoglalásképpen megállapítható, hogy az „Interdonato” citrom termesztése a XIX. századtól kezdődően hozzájárult a „mindig zöld kertek földjeként” nevezett Messina tartomány teljes jón-tengeri partvidékét jellemző tájkép kialakításához, befolyásolva a gazdaságot, a szokásokat, a társadalom szerkezetét, az eseményeket, a kultúrát, a szokásokat és a hagyományokat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A „Limone Interdonato Messina” OFJ elismerésére irányuló a javaslatnak az Olasz Köztársaság Hivatalos Lapjának 2005. december 7-i 285. számában történő közzétételével ez a közigazgatási szerv megindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes honlapon:

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

vagy:

– közvetlenül a minisztérium honlapjának kezdőlapjára (www.politicheagricole.it) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” [Minőségi termékek], majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.