

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 89/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 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

„TRUSKAWKA KASZUBSKA” vagy „KASZĚBSKŌ MALĚNA”

EK-szám: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Truskawka kaszubska” vagy „kaszĚbskŌ malĚna”

A termékkel kapcsolatos – különösen a kasubok és a nem kasub származásúak közötti – kereskedelmi műveletek során a „truskawka kaszubska” elnevezés használata a legáltalánosabb. Akkor is ezt az elnevezést használják, ha a terméket külföldi piacokra exportálják vagy Lengyelország Kasúbián kívüli területein értékesítik. A másik, elsősorban a köznyelvben használatos elnevezés a „kaszĚbskŌ malĚna”. Ez a kifejezés a kasub nyelvből ered, ezért főként a régió lakossága, azaz a kasubok használják. A két elnevezés egyenértékű.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

A termék típusa (a II. melléklet szerint)

1.6. osztály – Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

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

Kizárólag a következő, az alábbi érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező szamócafajták értékesíthetők „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” megnevezéssel:

Közvetlen fogyasztásra szánt gyümölcs (desszert)

1. Elsanta

1.1. Forma és külalak: a gyümölcs átmérője legalább 18 mm, alakja a kerek-kúpostól a kúposig változik, ép, sértetlen, kocsánya ép.

1.2. A gyümölcs héja világospiros színű, fényes, meglehetősen egységes árnyalatú; a hús színe a halvány rózsaszíntől a világospirosig változik, a keresztmetszeten meglehetősen egységes.

1.3. Állag: a gyümölcshús igen lédús, szilárd állagú.

1.4. Íz és illat: édes, aromás, kiegyensúlyozott, az erdei szamócára emlékeztet.

2. Honeoye

2.1. Forma és külalak: a gyümölcs átmérője legalább 18 mm, alakja kerek-kúpos vagy kúpos, a kehelynél elkeskenyedve nyakat képez; ép, sértetlen, kocsánya ép.

2.2. Szín: élénkpirostól a sötétpirosig, a teljes felszínen egységes, magasfényű. A gyümölcshús meglehetősen egységes világospiros színű.

2.3. Állag: a gyümölcshús lédús, igen szilárd állagú.

2.4. Íz és illat: édes, aromás, kiegyensúlyozott, az erdei szamócára emlékeztet.

Az Elsanta és Honeoye fajtájú szamócára csak akkor alkalmazható a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” elnevezés, ha az „extra” vagy „I. osztályú” besorolással rendelkezik. A szamócára csak akkor alkalmazható a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” elnevezés, ha rendelkezik az alábbi tulajdonságokkal:

— színe élénkpiros, színezettsége legalább 80 %;

— formája egységes, szabálytalanságtól mentes;

— szilárd tapintású, rothadás vagy betegség nyomaitól mentes.

Feldolgozásra szánt gyümölcs

3. Senga Sengana

3.1. Forma és külalak: vegyes méretű gyümölcs, széles és kúpos, a szár felé csapott, szív alakú vagy a szív alakú és a gömbölyded közötti formájú, illetve gömbölyded-kerek; ép, sértetlen, kocsánnyal vagy anélkül.

3.2. Szín: élénkpirostól a sötétpirosig, a teljes felszínen egységes. A gyümölcshús meglehetősen egységes élénkpiros színű.

3.3. Állag: a gyümölcsbőr szilárd állagú, lédús vagy nagyon lédús, kissé kemény.

3.4. Íz és illat: édes, aromás, kiegyensúlyozott, az erdei szamócára emlékeztet.

3.2. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

—

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

—

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

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” előállításának minden egyes lépését a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell végrehajtani. A termesztésre használt földterület talaja gyenge minőségű, IV., V. vagy VI. osztályú. A gyümölcsöt kézzel szedik le, amennyiben megérett, kellőképpen kifejlődött, egészséges, friss, szilárd állagú, ép, sértetlen, nem nyomódott össze és nem nedves, hanem tiszta, penésztől és növényvédőszer-maradványoktól mentes. A szamócát 20–35 cm tőtávolságra, sorokba ültetik. A sortávolság 70–100 cm. Trágyázás esetén a trágya mennyisége nem haladhatja meg a hektáronkénti 30 tonnát. Nem megengedettek a hektáronként 25 tonnánál nagyobb termés-hozam elérését célzó termesztési technikák, különösen az intenzív trágyázás.

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

A szamócákat legfeljebb 10 cm mélységű rétegekben kell elrendezni.

3.6. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” elnevezésű terméket a Kartuski, Kościerski és Bytowski járásokban, valamint Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce és Cewice településeken állítják elő.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” 4. pontban meghatározott termesztési területén egységesek a környezeti körülmények. A szóban forgó területet földrajzi értelemben Kasub-tóvidéknek, történelmi értelemben pedig Kasubiának nevezik.

A Kasub-tóvidék természeti környezete az éghajlat, a domborzat és a talajszerkezet tekintetében eltér a környező területekétől.

A Kasub-tóvidék éghajlata valamivel zordabb az azt körülvevő területénél. Ez annak tulajdonítható, hogy a térség magasan, 180–300 méterrel a tengerszint fölött fekszik. A keletről gyakran betörő sarki kontinentális légtömegek is hozzájárulnak az éghajlat zordságához. A part menti éghajlathoz képest itt jóval nagyobb az évszakok közötti hőmérsékletingadozás. A 700 mm-t elérő éves csapadékszint némileg magasabb az országos átlagnál, az uralkodó szélirány nyugati. A terület 180–200 nap között változó hosszúságú termesztési időnye a legrövidebbek között van Lengyelországban.

A szóban forgó terület talaja elsősorban homokos, kavicsos és agyagos podzol. A termőtalajok IV., V. és VI. osztályúak, azaz a lehető legkevesebbé termékenyek. A valamivel ritkábban előforduló kavicsos és agyagos barna talaj némileg termékenyebb a podzólnál. A termőterületként kiválasztott talajok pH-értéke rendszerint 5,0 és 6,0 között van. A Kasub-tóvidék változatos posztglaciális domborzattal rendelkezik, felszínét számos tó és csatornató tarkítja. A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” termőterülete 32 településre terjed ki, amelyből nem kevesebb mint 21 kevéssé kedvező helyzetű, II. osztályú alföldi övezetben, 10 pedig I. osztályú alföldi övezetben terül el.

5.2. A termék sajátosságai

A szamócák sajátos jellegét elsősorban igen erős, kivételes és intenzív ízük és illatuk határozza meg. Ezen túlmenően a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” szamóca jellemzően édesebb a más térségekben termesztett gyümölcsnél.

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 „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” 5.2. pontban leírt sajátos minőségi jellemzői az 5.1. pontban felvázolt, az éghajlattal és talajjal összefüggő sajátos tényezők eredménye.

A Kasub-tóvidék rossz minőségű talaja és zord éghajlata késlelteti a szamóca virágzási idejét és lerövidíti a tenyészidőt. A természeti tényezőknek – különösen a zord éghajlatnak – való kitettség kedvezően befolyásolja a szamóca gyümölcsképződését és érését, míg az igen gyenge minőségű termőtalaj és a kedvezőtlen művelési körülmények más termények termesztésére nem volnának alkalmasak. A jelentős relatív magasságkülönbségeknek köszönhetően a szamóca napfényes lejtőkön termesztethető, így biztosítható a gyümölcs megfelelő érése. Ezek a tényezők, valamint a talaj enyhe savassága kedveznek a szamócatermesztésnek.

A történelmi feljegyzések szerint Kasúbiában az 1920-as és 1930-as években vezették be a szamóca-termesztést. A szamóca jó minőségének és egyre növekvő népszerűségének köszönhetően a szamóca-földek kiterjedése több mint fél évszázadon át folyamatosan nőtt, míg azok a kasúbiai tájkép szerves részévé váltak. A nagy mennyiségű szamóca miatt az 1970-es évek elején született először döntés szamócaszedő fesztivál szervezéséről: a szabadtéri rendezvényt azóta minden év júliusának első vasárnapján tartják meg. A szamócaszedő fesztivál a régió legjelentősebb rendezvénye, a látogatószám tízezres nagyságrendű, és évről évre nő. A fesztivál népszerűségét bizonyítja, hogy 2005-ben egyetlen nap leforgása alatt majdnem két tonna szamócat adtak el.

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” hírnevét számos cikk és bizonyíték erősíti meg, amelyek tanúsítják, hogy a termék Kasúbia lakossága kultúrájának és identitásának szerves részévé vált. A helyi sajtó megjelenteti a szamócatermesztők számára fontos információkat, és hosszasan tárgyalja a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” ügyében való összefogással és közös álláspont kialakításával kapcsolatos, valamint a szamóca sajátos minőségének, illatának és ízének megővését célzó fellépések tételére irányuló törekvéseiket.

A felvásárlók (hűtőházak és feldolgozóüzemek) által tett intézkedések szintén tükrözik a „truskawka kaszubska” jó hírnevét, ugyanis tartalékokat tartanak fenn a Lengyelország más régióiból származó szamócánál később betakarított „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” beszerzésére. A termék jó hírnevét bizonyítja az is, hogy néha a más térségekben, korábban termő szamócat is megpróbálják „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” néven értékesíteni.

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” jó hírnevét és a 4. pontban meghatározott földrajzi területtel meglévô szoros kapcsolatát a fogyasztói felmérések eredményei is igazolják. A válaszadók nem kevesebb mint 67 %-a ismerte legalább az egyik elnevezést, amely alatt a terméket forgalmazzák („truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna”). A felmérésben résztvevôk véleménye szerint a „truskawka kaszubska” erősebb ízû (73 %) és édesebb (68 %), mint más szamócák. A megkérdezettek mintegy 64 %-a vélte úgy, hogy a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” jellegzetes kasúbiai termék. Ezenkívül Pomeránia és Kasúbia lakosságának megítélése szerint a szamóca a térség messze legjellemzôbb gyümölcse. A kasúbiaiak majdnem egyharmada tesz spontán említést a szamócáról, és mintegy 80 %-uk van tudatában annak, hogy a gyümölcs a térség egyedi terméke.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
