

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 130/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK 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

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”

EK-szám: IT-PDO-0005-0305-07.08.2003.

OEM (X) OFJ ()

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztatást céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Associazione Produttori Frutta Secca Sicilia Orientale «Le Sciare»
Cím: Via Matrice, 15
95034 Bronte (CT)
ITALIA
Tel. +39 095691373
Fax —
E-mail: —
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6 osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Pistacchio Verde di Bronte”

4.2. Leírás:

A „Pistacchio Verde di Bronte” OEM a „Pistacia vera” botanikai fajhoz tartozó növény „fehérnek” vagy „helyinek” is nevezett „Napoletana” változatának a „Pistacia terebinthus”-ra oltott, héjas, héjtól megfosztott vagy hántolt terméke számára van fenntartva. 5 %-ot meg nem haladó mértékben más variánsok és/vagy a P. terebinthus-tól eltérő oltóalanyok is használhatók. Ez a százalékérték az ültetvényen lévő valamennyi növény összességére vonatkozik. A más, nem a „Napoletana” változathoz tartozó növényekből származó termék semmi esetben sem viselheti az eredetmegjelölést.

Forgalomba hozatakor a „Pistacchio Verde di Bronte” OEM-nek az általános minőségi követelményeken felül az alábbi fizikai és érzékszervi sajátosságokkal kell rendelkeznie: élénk zöld színű sziklevelek; 1,3 és 1,5 közötti a/b klorofilérték; erőteljes, aromás íz, amelyben sem penész, sem idegen ízek nem fedezhetők fel; a nedvességtartalom 4 % és 6 % közötti; a termés hosszúsága és szélessége közötti arány 1,5 és 1,9 közötti; a gyümölcsben az egyszerűen telítetlen zsírok aránya magas (e zsírok túlnyomó részét az olajsav alkotja (72 %), amit a lensav (15 %) és a pálmaolajsav (10 %) követ).

4.3. Földrajzi terület:

A „Pistacchio Verde di Bronte” előállítására szolgáló földrajzi terület a Catania megyében fekvő Bronte, Adrano, Biancavilla helységek területére esik, 400 és 900 méter közötti tengerszint feletti magasságban.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a termelés helyszínéeként szolgáló termőföldeknek, a termelőknek és a csomagolást végzőknek az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével biztosított a termelési lánc egészének nyomon követése és ellenőrzése. A termelők jegyzékeibe való felvétellel egyidőben minden termelő számára kiadnak egy olyan azonosító számot, amely egyértelműen jelöli a termelőt és az általa művelt pisztáciaültetvényt. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően.

4.5. Az előállítás módja:

A földterület előkészítése során a vízfolyás, a növénytermesztési műveletek és a mélytrágyázás elősegítése érdekében a termőföld felszínét ki kell egyenlíteni. Az ültetvények lehetnek mono- illetve vegyes kultúrák is. A betakarítás és a növénytermesztési műveletek megkönnyítése végett a különálló, „tönkös” vagy „serleg alakra metszett” növények nevelése mellett az „egytörzsű” termesztés is megengedett. A területen található pisztáciaültetvények olyan látvatalajon fejlődnek, amelyek igen vékony szántható réteggel rendelkeznek. Az ilyen típusú altalajon a terpentinpisztácia (*Pistacia terebinthus*) magától nő, és a „P. vera” faj fő oltóalanját képezi. Az újonnan nemesített telepítvények esetében a *Pistacia terebinthus*-nak kell oltóalanynul szolgálnia. A begyűjtés – a termelőhelyek és az éghajlat függvényében – augusztus második dekájától október első dekájáig tart. A begyűjtés kézzel történik. A betakarítást követő 24 órán belül a termékeket mechanikai módszerrel hántolni kell, hogy a megbarnulás és az esetleges fertőződés elkerülhető legyen.

Ezt követően a héjas terméket azonnal – szabad levegőn vagy más szárítási módszerrel – ki kell szárítani. A termék hőmérsékletét 40–50 °C között kell tartani mindaddig, amíg a pisztáciamagban a maradék nedvesség el nem éri a 4 és 6 % közötti értéket. A szárított terméket új, jutából, papírból vagy polietilénből készült zsákokban kell elhelyezni jól szellőző, száraz helyiségben úgy, hogy ne érintkezzék a padlóval vagy a fallal. A raktározás a begyűjtést követő 24 hónapig tarthat. A pisztáciát géppel is lehet héjatlanítani és/vagy hántolni. A „Pistacchio Verde di Bronte” OEM tartósításához szigorúan tilos vegyszereket használni.

4.6. Kapcsolat:

A termővidéket vulkáni eredetű talaj, és felszáraz, szubtrópusi mediterrán éghajlat jellemzi, ahol a nyár hosszú és aszályos, a csapadék az őszi és a téli időszakra összpontosul, valamint a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti ingadozás jelentős. Ezek a talajtani és éghajlati tényezők az ezen a területen az ember által bevezetett terpentinpisztáciával (*Pistacia terebinthus*) együtt a gyümölcsnek olyan különleges minőségi jellemzőket kölcsönöznek (a területen jellemző, erős zöld szín, a hosszúka forma, az aromás íz és a gyümölcs magas egyszerűen telítetlen zsírsavtartalma), amely más területeken, és magán az Etna-vidéken sem lelhető fel. A talajtani és éghajlati, valamint az emberi tényezők sajátos keveréke révén alakulnak ki a „Pistacchio Verde di Bronte” OEM azon különleges tulajdonságai, amelyek a maga nemében egyedülállóvá teszik.

Szicíliaiban a „Pistacchio Verde di Bronte” széles körben elterjedt termesztése az arab uralom (i. sz. VIII. és IX. század) idejére nyúlik vissza. Amikor a római birodalom a barbár inváziók hatására felbomlott, Sziciliát az arabok (tunéziai berberok, muzulmánok, szudáni négek) foglalták el, akik Sziciliát „a Paradicsom kertjeként” írták le. Éppen az arabok voltak azok, akik – a citrom, a narancs, a cukornád, a gyapot, a pálma, a papír, a padlizsán termesztésén felül – a pisztácia termesztését is meghonosították. A „Pistacchio Verde di Bronte” ma is a szicíliai, és különösen a cataniai vidék édességeinek sajátosságát és jellegzetességét adó hozzávaló.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Corfilcarni-GCC
Cím: Polo universitario dell'Annunziata
98168 Messina
ITALIA
Tel. +39 090353659
Fax +39 0903500098
E-mail: stefano.simonella@corfilcarni.it

4.8. Címkézés:

A terméket a hatályos jogszabályoknak megfelelő, új típusú csomagolásban hozzák forgalomba, a begyűjtéstől számított két éven belül.

A „Pistacchio Verde di Bronte” csak úgy kerülhet forgalomba, ha valamennyi kiszerelesen szerepel az oltalom alatt lévő eredetmegjelölés logója. Ezenfelül világos, eltávolíthatatlan és minden más felirattól jól megkülönböztethető betűkkel a „Pistacchio Verde di Bronte” megnevezést is fel kell tüntetni.

A csomagoláson továbbá szerepelnie kell a csomagoló nevének, cégnevének és címének, illetve azoknak a gazdaságoknak a nevének, ahonnan a gyümölcs származik, az eredeti bruttó tömegnek és a termesztés évének. Nem kötelező jelleggel feltüntethető a termék begyűjtésének hete is. Az OEM logó a „Denominazione d'Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratból áll, ami alatt az Etna vulkán, egy pisztáciatermés rajza és a „Pistacchio Verde di Bronte” felirat szerepel.
