

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 199/10)

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.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE”
EK-sz.: FR-PGI-0005-0498-29.09.2005
OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National des Appellations d'Origine et de la Qualité
Cím: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Association de Promotion des Fruits des Alpes de Haute Durance
Cím: Maison de l'Entreprise
11 Allée des Genêts
04200 Sisteron
FRANCE
Tel. +33 0492331839
Fax +33 0492331838
E-mail: assopromofruits.ahd@freesbee.fr
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

Termelők, gyümölcsbegyűjtő állomások, kereskedelmi társaságok

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Pommes des Alpes de Haute Durance”

4.2. Leírás:

A „Golden Delicious” és a „Gala” fajtából, valamint ezek mutációiból származó, érett állapotban leszedett és a szedést követően rövid időn belül hidegen tárolásra kerülő friss gyümölcs (alma), amely garantált minimális cukortartalommal rendelkezik (refrakciós index: legalább 12), minimális keménységi küszöbértéke pedig biztosítja a gyümölcs „roppanóságát”.

A kg/cm²-ben kifejezett minimális keménységi index a következő:

- a „Golden” esetében: a Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) által a „Golden” fajtára vonatkozóan kiadott hivatalos színkódexet alapul véve legfeljebb 3-as színérték esetén 5 kg/cm², 3-at meghaladó színérték esetén 4 kg/cm²,
- a „Gala” esetében: 6 kg/cm².

A színérték a betakarításkor és a forgalmazáskor egyaránt a következő értékek között van:

- a „Golden Delicious” és mutációi esetében az alma színértéke a Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) által a „Golden” fajtára vonatkozóan kiadott hivatalos színkódexet alapul véve 2 (C3 és C4), 3 (C5 és C6), 4 (C7),
- a „Gala” és mutációi esetében az érték F2–F4 közötti. A piros színárnyalat élénksége a Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) által a „Gala” fajtára vonatkozóan kiadott hivatalos színkódexet alapul véve R2–R4 közötti, az F az alapszínre, az R pedig a piros szín élénkségére vonatkozik.

4.3. Földrajzi terület:

A gyümölcs – az Alpes de Haute-Provence megye 6 járásából és Hautes-Alpes megye 13 járásából álló – Alpes de Haute Durance termesztési medencéjéből származik. Ezek a 450–900 m tengerszint feletti magasságban fekvő járasok a következők:

Alpes de Haute-Provence megye: La Motte, Le Lauzet, Seyne, Sisteron, Turriers és Noyers-sur-Jabron

Hautes-Alpes megye: Aspres-sur-Büech, Barillonnette, La Bâtie-Neuve, Chorges, Embrun, Gap, Laragne, Orpierre, Ribiers, Savines, Serres, Tallard és Veynes.

4.4. A származás igazolása:

Az OFJ keretében feljogosított gyümölcsbegyűjtő állomások mindegyikének bizonyítania kell, hogy képes biztosítani a termék nyomon követhetőségét, ami az alábbiak révén történik:

- a betakarított tételek azonosítása,
- az egyes feladott raklapok származási tételének és rendeltetésének ismerete,
- az előírásoknak nem megfelelő tételek visszavonásának biztosítása,
- az OFJ-vel ellátott valamennyi gyümölcs esetében a földrajzi eredet bizonyítása, valamint a vonatkozó termékleírás valamennyi szabályának betartása,
- reklamáció esetén az eredeti tétel visszakeresése.

Ennek érdekében a következő eljárásokat alkalmazzák:

A termelőket a parcella-nyilvántartás, a termesztett fajták, valamint a termékleírás betartásának ellenőrzését követően az ellenőrző szerv jogosítja fel. A feljogosított termelők és a feljogosított parcellák nyilvántartását a termelők szervezetei minden évben, a termelők pedig minden gazdasági év előtt aktualizálják, és közzéteszik.

A ládák vagy rekeszek címkézése

A címke a következő információkat tartalmazza:

- termelő,
- fajta,
- a betakarítás ideje,
- parcella vagy adott esetben az egyes parcellarészek száma, ha a parcellát több részre kell osztani.

A tételek azonosítása és nyomon követése

A csomagolási láncban a tételek mindenkor azonosíthatók, és az egyes tételek kezdetét és végét eligazodási pont jelzi.

Információkezelés

Az OFJ-ben részesülő gyümölcsök szállítási időpontjára, rendeltetési helyére, méretére, kategóriájára és tömegére vonatkozó információkat a gyümölcsbegyűjtő állomás kezeli és őrzi.

Ugyanez vonatkozik a tárolt tételek származására (termelőjére, parcellájára), betakarítási idejére, valamint a tárolásra szolgáló hűtőkamra számára vonatkozó információkra is.

4.5. Az előállítás módja:

A termelők birtokában vannak a termesztési technológiákkal és a gyümölcsök szedési szakaszával kapcsolatos ismereteknek:

— Termesztéstechnológiák:

Metszés és ritkítás: a metszés célja a maximális fényhez jutás biztosítása, valamint a gyümölcsfejlődést elősegítő legjobb fák kiválasztása. A vegyi és/vagy kézi ritkítást a fa egyensúlyi helyzetének megfelelő terhelés érdekében végzik.

Trágyázás:

A trágyázásnak mennyiségileg kevésnek és az oltvány termőképességéhez szabottnak kell lennie. Az éves trágyázás maximális mennyisége a következő:

- a 106-os típusú gyümölcsoltványok esetében: 80 egység nitrogén, 70 egység foszforsav és 140 egység kálsó,
- a 9-es típusú gyümölcsoltványok esetében: 140 egység nitrogén, 70 egység foszforsav és 140 egység kálsó.

A nitrogéntrágyázást több részletben, egy-egy alkalommal legfeljebb 50 egységben kell végezni.

Növény-egészségügyi kezelések: kártevőirtó termékek előre meghatározott program szerinti intenzív és szisztematikus használata tilos.

Betakarítás: az almát kellően érett állapotban szedik le, ám még olyan szakaszban, amely – a fogyasztó részére optimális érettségi állapotban történő értékesítés érdekében – lehetővé teszi az utóérést. Keményítőtartalom alkalmaznak. A „Golden Delicious” és a „Gala” fajták esetében a betakarítás a keményítőtartalom csökkenése kezdetének megfelelő 4. szakasz (EUROFRU szerinti keményítőkód) előtt nem kezdődhet el.

A szedést követően a gyümölcsöt rövid időn belül hideg helyre helyezik, és a gyümölcsösben történő berakodás és a hideg helyre helyezés között eltelt idő nem haladhatja meg a két órát.

4.6. Kapcsolat:

a) A földrajzi terület talajának és éghajlatának sajátosságai, valamint a termék sajátos jellemzői

Az ebben a térségben termesztett alma minősége (magas cukortartalom, keménység és szín) szorosan kapcsolódik a természeti környezet jellemzőihez, és különösen Alpes de Haute Durance éghajlatához, amelyet átlagosan több mint 300 napsütéses nap jellemez. E. Vernet (1933) szerint „az igen kiterjedt magassági tartomány, a vízáteresztő és öntözhető talaj, az erős fény és a hideg és száraz tél teszi Hautes-Alpes megyét gyümölcsstermesztésre alkalmassá”, és hozzáteszi, hogy az alma „ott olyan ízt és színt nyerhet, hogy a tiroli és a svájci gyümölcsökkel való összehasonlítást is kiállja”.

A napfény a levelek fotoszintézisének fokozásával növeli a cukortartalmat. A nappalok és az éjszakák közötti igen jelentős hőmérséklet-ingadozások és a mérsékelt legmagasabb nappali hőmérsékletek – a cukor felhalmozódásának kedvező – tartós fotoszintetikus tevékenységet tesznek lehetővé. A gyümölcsök érésükor általában jellemző viszonylagos hideg megállítja a savak lebomlását, ugyanakkor az erőteljes hőmérséklet-ingadozás kedvez a gyümölcsök sárgulásának, sőt pirosodásának, valamint a keménységnek. Ezenkívül az alma almasavtartalma a magasság miatti hűvös éjszakák során lassabban bomlik le; ami optimális cukor/savtartalom egyensúlyt tesz lehetővé, és ennek eredménye a rendkívül jó tartósíthatóság, valamint az e földrajzi területre jellemző érzékszervi tulajdonságok (íz, roppanós textúra) kialakulása.

b) Elismertség és hírnév

A Sisterontól északra fekvő Haute Durance térségében az almatermesztés immár több évszázadra nyúlik vissza. E. Vernet (1933) is rámutat, hogy 1358-ban említést tettek egy olyan ügyletről, amelyben felsorolták „a föld gyümölcseit”, és ezek között „az alma állt az élen”. Ezután a XIX. század elején az alma Provence hegyvidéki övezeteinek specialitásként jelent meg. Az almatermesztés fellendülése a jelek szerint tulajdonképpen az 1930-as évek körül kezdődött. A gyümölcsösök először a domboldalakon és néhány magasan fekvő kisebb termesztési medencében jelentek meg újra. Hegyvidéken ugyanis a gyümölcsök ősszel később érnek. A téli körülmények pedig lehetővé teszik a gyümölcsök szellőztetés melletti tartósítását, ami kezdetben az egyetlen tárolási eljárás volt. A földrajzi területen erre jó példa La Motte-au-Caire medencéje.

1962-ben a Mezőgazdasági Minisztérium a Les Vergers des Hautes-Alpes (Hautes-Alpes gyümölcsösei) című kiadványban arról tesz említést, hogy a korábban említett talaj- és éghajlatviszonyok jellemzőiből adódóan „gyümölcseink minősége – úgy ízük, mint külső megjelenésük szempontjából – mindig is meglepte a szakembereket, és kivívta a fogyasztók csodálatát”. A „Pommes des Alpes de Haute Durance” tulajdonságait tehát a szakemberek és a fogyasztók egyaránt elismerik, és – amint azt F. Alavoine-Mornas és A. Trimouille (1995) hangsúlyozza – a gyümölcsstermesztők körében egyáltalán nem vitatott, hogy Haute Durance térsége almatermesztő medencével rendelkezik.

Az Alpes des Haute Durance-ból származó gyümölcsök promóciójával foglalkozó szövetkezet és minden csomagoló vállalkozás ma és már 1996 óta a „Pommes des Alpes de Haute Durance” elnevezést használja valamennyi termékcsomagoláson és -védjegyben, valamint a promóciós és reklámozási célú adathordozókon.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Ulase
Cím: ZA de Champgrand. BP 68
26270 Lorioi sur Drôme
FRANCE
Tel. +33 0475611300
Fax +33 0475856212
E-mail: info@ulase.fr

Akkreditáció: COFRAC 7-007/97.

4.8. Címkézés:

Az egyes raklapokat és fogyasztói értékesítésre szánt egységeket az 1238/2005/EK rendelettel módosított 85/2004/EK rendeletben meghatározott forgalmazási előírások szerinti egységes szabványcímkével látják el, amelyen feltüntetik többek között a csomagolót és/vagy a feladót, a fajtát, a kategóriát, a gyümölcsbegyűjtő állomás azonosítását és a tételszámot.

A címke bármely módosítását a tanúsító szervnek kell jóváhagynia.

Nom conditionneur	Station : Sarl La Fourmi	Organisme de Défense et de Gestion	Origine France	Produit normalisé Catégorie I
Adresse		A P F A H D		
Code postal		04200 Sisteron	Produit : pommes de table Variété : Golden Délicious	
Tél		Certifié par Ulase		
Fax		26270 Loriol s/ Drôme		
		N° d'agrément CC/12	Calibre	Nombre ou masse nette
	IGP POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE			
Règlement CE N° 1580/2007		N° de lot		
05-013 France.				