

**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 236/12)

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**

**„AGLIO DI VOGHIERA”**

**EK-sz.: IT-PDO-0005-0638-30.07.2007**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Aglia di Voghiera”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa (II. melléklet):**

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

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

Az „Aglia di Voghiera” oltalom alatt álló eredetmegjelölés az „Aglia di Voghiera” ökotípusra vonatkozik. A növény fényes és egységesen fehér színű, ritkán rózsaszín csíkos hagymákból áll. A gerezdeket körülölelő külső buroklevél fehér, ritkán többé-kevésbé erőteljesen rózsaszín csíkozású. A hagyma alakja gömbölyded, szabályos és tömör, a gyökérzet kiindulásánál enyhén lapított. A hagymát változó számú, tömören egybeforrt gerezdek alkotják, amelyek külső oldala jellegzetes hajlatú, és egymáshoz tökéletesen illeszkednek. Kereskedelmi forgalomba hozatalakor az „Aglia di Voghiera” megfelel az alábbi követelményeknek: a hagymák egészségesek, rothadástól és kártevőktől mentesek; tiszták; tömörek; fagy vagy nap által okozott károktól mentesek; látható csírát nem tartalmaznak; rendellenes külső nedvességtől mentesek; idegen szag és/vagy íz nem tapasztalható. Csak az „extra” osztályba tartozó, legalább 45 mm átmérőjű, és az „első” osztályba tartozó, legalább 40 mm átmérőjű, fokhagyma nyerheti el az „Aglia di Voghiera” OEM oltalmat. Az „Aglia di Voghiera” az alábbi jellemzőkkel kerül kereskedelmi forgalomba: **FRISS/ZÖLD FOKHAGYMA:** a szártőnél merev zöld szára, friss állapotban külső buroklevele van; a hagyma fehér vagy elefántcsontszínű, esetenként rózsaszín csíkokkal; gyökerei fehéresek. **FÉLSZÁRAZ FOKHAGYMA:** zöld színű, nem teljesen száraz szárral, amely fehéres színbe hajlik és a szártőnél kevésbé merev; külső buroklevele nem teljesen száraz, a hagyma fehér vagy elefántcsontszínű, esetenként rózsaszín csíkokkal; gyökerei fehéresek. **SZÁRAZ FOKHAGYMA:** fehéres színű, száraz, törékeny szárral, külső buroklevele és az egyes gerezdeket körülfogó héja teljesen száraz, a hagyma fehér színű, benne a gerezdek jól kivehetőek, a gyökerek elefántcsontszínűek.

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):**

—

**3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):**

—

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

Valamennyi termesztési műveletet a termesztési területen kell elvégezni, mivel a voghierai fokhagyma a gazdák ismereteinek, a terület éghajlati sajátosságainak és az ott honos talajtípusoknak köszönheti jellegzetességeit.

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

A friss/zöld terméket a leszedés napjától számított 5. napig, a félszáraz terméket a 6. és a 10. nap között, míg a szárazat a 11. nap után lehet forgalomba hozni. A termék az alábbi kiszerezésekben kerül forgalomba: FONAT: 5 és 18 közötti számú hagymából áll, tömege 400 g és 900 g között mozog; EXTRA FONAT: a hagymák száma 8 és 80 közötti, tömegük 1 és 5 kg között; HALÓ: a hagymák száma változó, tömegük 100 g és 500 g között van; ZSÁK: a hagymák száma változó, a tömegük 1 és 5 kg között van; KIS FONAT: a hagymák száma 3 és 5 közötti, tömegük 150 g és 500 g között van; EGYES KISZERELÉSŰ HAGYMA: tömege: 50 és 100 g között van. A termék hálóból, továbbá fából, műanyagból, kartonból, papírból és természetes növényi anyagokból készült göngyölegbe csomagolható. A csomagolásra felhasznált göngyöleget oly módon kell lezárni, hogy tartalmát a csomagolás megsértése nélkül ne lehessen kivenni. Az egyes hagymák szárát és gyökereit teljesen le kell vágni. A hagymákat gondosan kell tárolni úgy, hogy a szállítás és a további műveletek a fokhagymafejeket meg ne sértsék és a külső héjat össze ne törjék, mivel ez penészedéshez és a termék károsodásához vezethet.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Valamennyi csomagoláson jól olvasható és eltávolíthatatlan feliratoknak kell szerepelniük egy oldalra csoportosítva, amelyek révén azonosítani lehet a csomagolót vagy a szállítót. A göngyölegeken továbbá minden más felirtnál nagyobb betűvel kell feltüntetni az „Aglia di Voghiera” elnevezést, a denominazione di origine protetta (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) megjelölést vagy annak DOP (OEM) rövidítését, valamint az uniós logót. Az egyes kiszerezésű fokhagymára olyan címkét kell elhelyezni, amely az „Aglia di Voghiera” elnevezést, az OEM megjelölést, az uniós logót és a termelő nevét tartalmazza. A logó világoskék színű, kör alakú, egy fél fokhagymafejet ábrázol, amelyet a V betű közepén elvág. A gerezd sárga alapon sötétebb színnel, hálószerűen csíkozott. A körben ferdén helyezkedik el a fekete színű „Aglia di Voghiera” felirat. A kör felső részén jelenik meg a fekete színű D.O.P (OEM) megjelölés. Reklámcélra alkalmazható a fekete-fehér változat is, ilyen esetben a kör alakú logót fekete vonal határolja. Amennyiben a logót címkére nyomtatják, annak a címke teljes méretének 1/3 részét kell kitennie.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az „Aglia di Voghiera” termesztési területe a Ferrara megye területén lévő alábbi településeket foglalja magába: Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta és Ferrara.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A voghierai fokhagyma termőterülete folyódeltában és folyók között elterülő síkság, amely ideális éghajlatot biztosít a termék növekedéséhez. A talaj túlnyomórészt agyagos, agyagos-iszapos és vályog-talaj. A jelentős mennyiségű, folyami eredetű homoktartalom a talajnak igen jó vízáteresztő képességet biztosít. Ez a talaj elősegíti a fokhagyma növekedését és fejlődését, miközben megvédi a rothadás veszélyétől. Az éghajlat más síkságokhoz képest kevésbé csapadékos, az esőzés a tavasz hónapokban gyakoribb, mint nyáron. A meleg és napsütéses nyár kedvez a betakarítási munkálatoknak, és a ferrarai vidékre jellemző párával együtt elősegíti a fokhagyma lassú és fokozatos száradását.

5.2. A termék sajátosságai:

Az „Aglia di Voghiera” különleges sajátossága a csillogó fehér szín, a nagyméretű, gömbölyded, szabályos, tökéletesen egybeforrat gerezdekből álló hagyma, és mindenekelőtt a jó eltarthatóság. Vegyi összetétele kéntartalmú illóolajok, enzimek, B-vitaminok, ásványi sók és flavonoidok közötti tökéletes

összhangot mutat. Nem kevésbé fontos jellemzője a DNS-megsokszorozás technikájának segítségével létrejött specifikus genetikai identitás, amely a nemzedékről nemzedékre átadott kiválasztási módszerek alkalmazásának köszönhető természetes kiválasztódás eredménye.

5.3. *A földrajzi terület és a termék (OFJ) különleges minősége, jellemzője, illetve speciális minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM) közötti okozati kapcsolat:*

A voghierai fokhagyma jellegzetességei a humán tényezőkön túl a területtel való szoros kapcsolatból származnak. Az 5.2. pontban meghatározott jellemző terméksajátosságok abból a földterületből következnek, ahol a termesztés folyik. A növény magas növése, a hagymák jó eltarthatósága, fényes fehér színe és különösen jellegzetes szabályos és tömör formája a jó vízelvezetésű, folyami eredetű homokot tartalmazó, agyagos, agyagos-iszapos és vályogtalajra vezethető vissza. A legjobb hagymákból származó vetőgerezdek vegetatív úton történő szaporításából ered az enzimek, vitaminok, ásványi sók közötti tökéletes egyensúly, amely a fokhagymának sajátos genetikai identitást ad. Az említettek elvezetnek a másik erős, a voghierai fokhagymát oly különlegessé tevő kötelékhez, az emberi tényezőhöz. Az ember az, aki kezdettől fogva különös gondossággal alkalmazza az öntözési technikákat a vetés és a betakarítás alatt: apától fiúnak átadott, az évek során egyre finomodott képesség birtokában kézzel válogatják ki az előző évi termésből a legjobb hagymákat, amelyekből a szaporítóanyag származik. Az ember figyel arra, hogy a hagyma nagy és egészséges legyen. Kiemelkedő ügyességgel készíti elő és dolgozza fel a hagymákat, kézzel csomót, kis fonatot köt, vagy egyenként csomagolja a hagymákat. Végül igen finom recepteket is továbbörökít. Az ősi Voghenza-vidék újabban és régebben feltárt régészeti emlékei alátámasztják azt a meghatározó szerepet, amelyet ez a terület a Pó deltavidékén legalább az i. sz. VII. századig betöltött. A koraközépkori időszakot követően Ferrara urai, az Este család állította ismét előtérbe Voghiera területét. Az Este-uradalom minden lehetséges növény termesztését támogatta, ezen belül különös figyelmet fordítva a konyhakerti növényekre, mint amilyenek a salátafélék, a fűszernövények és különösen a fokhagyma. Az 1598-as évtől kezdve az Estékhez kötődő, a mezőgazdaság területén felhalmozott tapasztalat nem veszett el, mivel más neves földesurak is felfigyeltek a Pó ősi medre mentén fekvő termékeny földek értékeire. E tapasztalatok a mai napig is támogatják az olyan erősen szakosodott művelést, amilyen a fokhagymatermesztés.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy az „Agljo di Voghiera” OEM elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. május 30-i, 124. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi linken:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.