

## 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 266/10)

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.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „MELANZANA ROSSA DI ROTONDA”

EK-szám: IT-PDO-0005-0662-29.11.2007

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **Elnevezés:**

„Melanzana Rossa di Rotonda”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa (III. melléklet):*

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

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

A „Melanzana Rossa di Rotonda” oltalom alatt álló eredetmegjelölést a *Solanum aethiopicum*, közismert nevén a Melanzana Rossa (vörös padlizsán) fajtára visszavezethető Melanzana Rossa di Rotonda ökotípus kapta meg. A Melanzana Rossa di Rotonda terméknek kereskedelmi forgalomba hozatalkor, friss állapotban az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: A bogyó mérete: maximális hosszúsága 8 cm, maximális szélessége 8 cm, súlya legfeljebb 200 g. Szín és fedőszín: zöld és világos narancssárga, az érés kezdetén halvány zöldes árnyalattal, majd fényes pirosba hajló élénk narancssárga. Bogyó: ép, friss, egészséges megjelenésű. Húsa: húsos állagú, és jellegzetessége, hogy vágási felülete nem feketedik meg. Tiszta, látható idegen anyagoktól mentes. Idegen szagoktól és/vagy íztől mentes. Nincs rajta rendellenes külső nedvesség.

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:*

A termék előkészítésétől a csomagolásig és a tartósításig minden fázist a 4. cikkben meghatározott területen kell végezni a szállítás és további műveletek során a bogyó sérülésének és a kocsány törésének elkerülésére, ami helyrehozhatatlanul megváltoztatná a termék érzékszervi minőségét.

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

A Melanzana Rossa di Rotonda OEM kereskedelmi forgalomba hozatala az alábbiak szerint történhet: a friss termék növényi eredetű anyagból, papírból, újrahasznosítható műanyagból készült hálóból vagy más újrahasznosítható, a közösségi jogszabályokban megengedett anyagból készült tartókban helyezhető el. A „Melanzana Rossa di Rotonda” OEM termék forgalombahozatalára szolgáló, újrahasznosítható műanyagból készült hálós csomagolás tömege, nem haladhatja meg az 1 kg-ot.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagoláson elhelyezett címkén jól olvasható betűkkel szerepelnie kell az alábbi megjelöléseknek:

Melanzana Rossa di Rotonda és „denominazione d'origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy a DOP (OEM) rövidítés minden más felirathoz nagyobb betűkkel. A csomagoló vagy gyártó cég neve, cégneve és címe, a csomagban ténylegesen megtalálható termék mennyisége a hatályos jogszabályoknak megfelelően kifejezve, a logó. Tilos bármely más minősítés feltüntetése, ideértve a következő kifejezéseket is: típus, íz, felhasználás, osztályozott, válogatott és hasonló. Megengedett azonban a cégre, névre, cégnévre vagy magán védjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére. A fenti megjelöléseket az oltalom alatt álló eredetmegjelölés felirathoz használt betűk magasságának és szélességének felénél kisebb betűkkel lehet a címkén feltüntetni. Az elliptikus alakú logó peremét kívülről dupla, koncentrikus, lazac színű vonal veszi körül, míg belülről egyetlen lazac színű vonal határolja. A perem háttere fehér, felső részén a „Melanzana Rossa” felirat, míg alsó részén a „di Rotonda” felirat olvasható. Az elliptikus formájú címke belső részének világos lazacszínű háttere előtt egy stilizált vörös padlizsán képe látható, amelynek színe pirosból narancssárgába hajló, kocsányának színe pedig sötétzöldből világoszöldbe hajlik. Alul a „Denominazione di Origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat látható.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” termesztési és csomagolási területe az alábbi területeket foglalja magában: a Potenza megyei alábbi települések teljes területe: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” termőterülete olyan völgyben található, amelynek medencéje tavi eredetű, és a földtörténeti negyedkor idejére nyúlik vissza. Tehát agyagos, homokos és hordalékiszapos, friss, mély és termékeny, jó víztartó képességgel rendelkező területekről van szó. Az éghajlat lényegében enyhe, az októbertől májusig tartó időszakban bőséges esővel.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” fő jellemzője, amely megkülönbözteti a más területeken termesztett többi padlizsán minőségi jellemzőitől, az alacsony klorogénsav-tartalom, ami a bogyó barnulását okozza. Ez olyan jellemző, amely rendkívül fontos az agrár-élelmiszeripar és a konzervipar számára, hiszen lehetővé teszi, hogy a hús fehér színe a bogyó felvágása után hosszú időn keresztül megmaradjon. Másik fontos jellemzője a paradicsomhoz hasonló, gömbölyű forma és a bogyó jellegzetes narancsos színe, amelyen barnás/zöldes érzet látható, ami egyértelműen megkülönbözteti a terméket az összes többi padlizsántól.

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 kapcsolatot:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” fő jellegzetessége a bogyó húsának felvágás utáni barnulását okozó klorogénsav-tartalmából adódik. Ebben a termékben a klorogénsav mennyisége 800 ppm, amely egyértelműen alacsonyabb az ugyanezen fajtához tartozó többi termékben található mennyiségnél, amely 4 300 ppm. Ez a jellemző rendkívül fontos az agrár-élelmiszeripar és a konzervipar számára, hiszen lehetővé teszi, hogy a hús fehér színe a bogyó felvágása után hosszú időn keresztül megmaradjon. Másik fontos sajátosság a paradicsomhoz hasonló gömbölyű forma és a jellegzetes narancsszín, amelyen barnás/zöldes erezet látható. Ezek a jellemzők egyedülállóvá és eredetivé teszik a „Melanzana Rossa di Rotonda” terméket, hiszen Olaszországban a negyvenes évek óta kizárólag a 4. pontban megjelölt területen termesztik. Alkalmazkodása a terület éghajlati viszonyaihoz olyannyira elősegítette elterjedését, hogy kölcsönösen hatottak egymásra a területtel és a környezettel, aminek egyedülállóságát köszönheti. A termék egyedisége és minőségi jellemzői közvetlenül az 5.1 pontban leírt mikroklímának és a Pollino Nemzeti Park területén található természetes természetési környezetnek köszönhető, amelyet a területek elhelyezkedése és jó minősége, a Parkban található forrásokból érkező víz tisztasága és az enyhe éghajlat „jótékony hatása” jellemez, ahogy azt Cirelli 1853-as monográfiájában kiemelte: „a talaj vízben gazdag ..., amely rendkívül kedvez a mezőgazdaságnak, és a rotondai szorgalmas földműves jól tudja hasznosítani...”. A termelők gondoskodása, az enyhe éghajlat, a területek elhelyezkedése és jó minősége a termelés megbízhatóbb, állandó tényezői, amelyek évente biztosítják a lakosok megélhetéséhez szükséges terméket. A Melanzana Rossa di Rotonda terméket a múlt században hozta be Rotonda település néhány lakosa, akik az afrikai háborúból visszatérve magukkal hozták ennek a paradicsomhoz hasonló padlizsánnak néhány példányát. A környezethez az évek folyamán való alkalmazkodása elősegítette elterjedését és jellemző tulajdonságainak kialakulását, megkülönböztetve a terméket a többi padlizsántól, sőt az eredeti, afrikai padlizsántól is, amely hosszabb és narancssárga színű volt, csíkok nélkül. A Melanzana Rossa di Rotonda padlizsánt kezdettől fogva fogyasztják olajban tartósítva is, enyhén csípős, sajátos íze és antioxidáns-tartalma miatt: a területen minden család termeszteti saját konyhakertjében. A „Sagra della Melanzana Rotonda di Rotonda” évente megrendezésre kerülő esemény, amely továbbra is több ezer embert vonz Rotondába, és folyamatosan erősíti a termék pozícióját a vendéglátásban mind helyi, mind régió kívüli szinten. A gasztronómiában a „Melanzana Rossa di Rotonda” hagyományosan mindenhol sikert aratott, különösen a helyi és regionális minőségi vendéglátásban. Ismertségét az is bizonyítja, hogy több televíziós adásban, speciális folyóiratban és szakácskönyvben is szerepelt. 2004-ben a Melanzana Rossa di Rotonda terméket felvették Basilicata tartomány hagyományos termékeinek listájára.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Melanzana Rossa di Rotonda” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. szeptember 20-i, 219. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető a

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

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://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.