

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 266/11)

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

„PESCA DI LEONFORTE”

EK-szám: IT-PGI-0005-0651-03.10.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Pesca di Leonforte”

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 oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Pesca di Leonforte” az őszibarack két helyi ökotípusának, a nemzeti fajtajegyzékben nem szereplő Bianco di Leonforte és Giallone di Leonforte termesztésének eredménye.

A „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott terméknek kereskedelmi forgalomba hozatalkor az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: külsőleg friss és ép, egészséges, rothadástól és a terméket fogyasztásra alkalmatlanná tevő elváltozásoktól mentes. Ezenkívül tisztának, azaz látható és idegen anyagoktól, bármely fejlődési szakaszban lévő élősködőktől, idegen illattól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A gyümölcsbőr tömörségének értéke 8 mm-es penetrométerrel mérve legalább 4,5 kg/cm² a Giallone di Leonforte ökotípusnál, és legalább 3,5 kg/cm² a Bianco di Leonforte ökotípusnál; az oldódó szárazanyag-tartalom 11 és 13 Brix-fok közötti; a gyümölcs tömege 100 és 350 gramm közötti. A gyümölcs gömb alakú, aszimmetrikus; a Bianco di Leonforte ökotípus húsa fehér színű, héja fehér színű esetenként piros csíkokkal, míg a Giallone di Leonforte ökotípus húsa sárga, héja sárga színű, esetenként piros csíkokkal. A gyümölcsbőrnek erősen tapadnia kell a maghoz.

Csak az Extra és az I. osztályba tartozó őszibarack nyerheti el a „Pesca di Leonforte” OFJ által biztosított oltalmat.

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:

Amikor a gyümölcs eléri a diónyi méretet, vagy legkésőbb júliusban, a kórokozók elleni mechanikus védelem érdekében pergamenpapírból készült zacskót kell alkalmazni. A szedés szeptember hónap első dekádjától november hónap első dekádjáig tart. A gyümölcsöt kézzel kell szedni, a nap legmelegebb

óráiban kerülni kell a szedést, és a leszedett gyümölcsöt a közvetlen napfénytől védeni kell. A gyümölcsöt különös gondossággal, a kocvány megsértése nélkül kell leválasztani az ágról. Ezenkívül el kell távolítani a pergamenpapír zacskók összekötésére szolgáló drótot annak érdekében, hogy ne sérüljenek meg a gyümölcsök.

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

A „Pesca di Leonforte” OFJ csomagolását a termőterületen kell végezni a gyümölcs szállítás és további műveletek során bekövetkező szennyeződésének és sérülésének elkerülése érdekében, ami penészesedéshez és különféle kórokozók támadásához vezethet, és veszélyeztetheti a termék minőségi jellemzőit.

A „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott gyümölcsöket kartonból vagy fából készült ládákban, vagy különféle formájú, 0,5 és 6 kg közötti befogadóképességű kosarakban kell forgalomba hozni. Az egyes csomagoknak vagy göngyölegeknek azonos fajtájú, kategóriájú, méretű és érettségi fokú gyümölcsöket kell tartalmazniuk. Az ökotípusra jellemző színezettségnek is egyöntetűnek kell lennie. A gyümölcsöket egy rétegben kell elhelyezni és egymástól védőanyaggal el kell választani. Védő- és/vagy körítő anyagként új, szagtalan és ártalmatlan anyagot kell használni, kerülni kell továbbá, hogy a termék a nyomtatáshoz vagy a címkézéshez használt festékkel és/vagy ragasztóval érintkezzen. A göngyölegekben ezenfelül nem lehet semmiféle idegen anyag.

Minden egyes csomagolást úgy kell lezárni, hogy a felnyitás együtt járjon a zár feltörésével, tehát a csomagolási eljárás további szakaszaiban ne lehessen a csomagolás tartalmát módosítani.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkén szerepelnie kell az elnevezés logójának és a közösségi logónak.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Megengedett ezenfelül magán védjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérfő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére.

Az elnevezés logója ovális alakú, amelynek belsejében a Granforte, Leonforte település jelképe látható, amely előtt egy zacskóba csomagolt őszibarack található. Az ovális felső részén, középen a Pesca di Leonforte felirat, míg alul, középen az I.G.P (OFJ) rövidítés olvasható. A rajzot határozott zöld vonal veszi körül, a háttér halványsárga, a Granforte ugyanolyan zöld színű, mint a Pesca di Leonforte és az IGP felirat, az őszibarack sárga-narancssárga, zöld levéllel, a zacskó fehér, szürke árnyékkal és a zacskó körvonalát körülvevő fekete fonallal, amely a zacskó lezárását jelképezi.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Pesca di Leonforte” OFJ termőterülete Enna megyében Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro és Agira települések területét érinti.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Pesca di Leonforte OFJ termőterülete földrajzilag Szicília szívében található. A mély, agyagos és szerves anyagban gazdag talaj jellemzően hordalékos és közepesen laza. Az éghajlat mediterrán, a nyár meleg, hosszú, aszályos, a tél enyhe és esős. A csapadék az októbertől márciusig tartó időszakra

koncentrálódik. Ez az a körülhatárolt terület, ahol a gazdálkodók között kialakult és kifejlődött a gyümölcsök egyesével, a fán történő bezacskózásának gyakorlata, amely megvédi a terméket az ártalmas anyagoktól és biztosítja a szedési időnek megfelelő érési folyamatot.

5.2. A termék sajátosságai:

A keménység, a késői érés és a zacskózás különbözteti meg a Pesca di Leonforte OFJ-t az ugyanezen áru kategóriába tartozó többi terméktől.

A fenti jellemzőknek köszönhetően a termék akkor kerülhet forgalomba, amikor az azonos áru kategóriába tartozó többi termék árusítása már befejeződött. Ugyanis a szedés szeptember hónap első dekádjától november hónap első dekádjáig tart. A Pesca di Leonforte OFJ termesztésére több évtizede jellemző sajátosság, hogy a gyümölcsöket a földközi-tengeri gyümölcslégy (*Ceratitis capitata*) elleni védelem céljából még a fán bezacskózzák. Ez a módszer az idők folyamán a termesztés egyik legfontosabb elemét jelentette, és nagyobb védelmet biztosított a gyümölcs idő előtti lehullása ellen, mivel magát a gyümölcsöt az esőnek ellenálló ezüstös pergamenpapírból készült zacskó védi.

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 „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerésére irányuló kérelmet alátámasztja a minőségi jellemzőiről – mint a keménység és a késői érés – felismerhető termék hírneve és ismertsége, amelyeknek köszönhetően olyan időszakban kerülhet forgalomba, amikor szinte már nincs őszibarack. Alapvető fontosságú az őszibarack-termesztő gazda munkája, aki saját termelésének irányítójává vált, mert megértette, hogy egyedi termék van a kezében. Családtagjai sokszor segítettek neki a bezacskózásban, éjt nappallá téve dolgozva. Az őszibarack-értékesítés olyan jövedelmet biztosított, ami javította a terület gazdálkodóinak életkörülményeit.

Körülbelül húsz éve a „Pesca di Leonforte” jelentős háttérgazdaságot mozgat meg nem csak a termelési területen, hanem a közeli települések területén is az évente megrendezett „sagra” alkalmával, amelyet október első vasárnapján, a Nicolò Placido Branciforti herceg alapította XVII. századi település központjában tartanak. A termék népszerűsítésének és értékesítésének ezt a módját 1982-ben hozta létre a település akkori vezetése a gyümölcstermesztés ösztönzésére és abból a célból, hogy a sziget lakosait megismertesse ezen egyedülálló termék sajátosságaival. A „Sagra della pesca di Leonforte” néven születt rendezvény kezdettől fogva e kései terméket népszerűsítő eseményt jelenti.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Pesca di Leonforte” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. augusztus 11-i, 186. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható a következő internet-címen:

http://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://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.