

V

(Vélemények)

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 305/09)

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

„LÜNEBURGER HEIDEKARTOFFELN”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0614-03.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Lüneburger Heidekartoffeln”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. **A termék típusa:**

1.6 osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

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

A Lüneburger Heide területén termesztett „extra” minőségi osztályú eltartható étkezési burgonya és korai étkezési burgonya. A Lüneburger Heidekartoffeln héja világos és sima, lapos rügyekkel (szemekkel), a gumóhús sárga. Megfelel a „kissé szétfővő” (B) vagy „nem szétfővő” (A) főzési típusoknak, és teljesíti az „extra” minőségi osztály előírásait, tehát egészséges, ép, tömör és gyakorlatilag tiszta burgonya, amelynek hosszúság fajtájánál 30 mm, kerek fajtájánál 35 mm az osztályozási méret határértéke. A legnagyobb és legkisebb gumó közötti méretkülönbség egy tételen vagy csomagolási egységen belül nem lehet nagyobb, mint 30 mm.

A minőségi előírásoknak nem megfelelő burgonya, tehát a rothadt gumók, eltérő szagú vagy 2 mm-nél nagyobb csírájú, túlságosan nyirkos, feketerothadásos, erősen üveges, fagy- vagy melegkárosodott gumók, valamint az idegen anyagok (mint pl. föld vagy levált csírák) részaránya nem haladhatja meg összességében az 5 %-t. A barna-, nedves- és szárazrothadásos, valamint fagy-, meleg- vagy sókárosodott gumók részaránya maximum 1 % lehet. A varasodás összességében nem lépheti túl a gumófelület 25 %-át, és az idegen fajtájú gumók részaránya az adott csomagolási egység súlyának maximum 2 %-át teheti ki.

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 végrehajtani:*

A termesztés során kötelezően be kell tartani a mezőgazdasági földművelés jó szakmai gyakorlatának irányelveiben és az Alsó-szászországi Mezőgazdasági Kamara aktuális növénytermesztési és növényvédelmi ajánlásaiban levő, mindenkor hatályos előírásokat. E két rendelkezés a törvényi normáknál lényegesen szigorúbb előírásokat tartalmaz. Például az N-trágyázást (nitrogéntrágyázás) ezen a területen 160 kg N/hektár értékre korlátozza, amelyből le kell vonni a talajban a növények rendelkezésére álló nitrogént, hogy az a burgonya ízét ne befolyásolja negatívan.

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

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Celle, Gifhorn, Harburg, Lüchow-Dannenberg, Lüneburg (az Elbától északra fekvő Amt Neuhaus kivételével), Soltau-Fallingb. és Uelzen járások, valamint a Rotenburg (Wümme) járásban Visselhövede község.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A Lüneburger Heide az éghajlati viszonyok szempontjából mérsékelt szubatlanti klímájú övezetben található, ahol enyhe a tél, hűvös a nyár, és egész évben sok a csapadék. Ez az éghajlat optimális feltételeket teremt a burgonyatermesztéshez. Ezen a vidéken a korábbi, évszázadokon át tartó, hagyományos gazdálkodási formákon alapuló túlzott földhasznosítás pusztaszerű táj kialakulásához vezetett (az erdők regenerációs képességét meghaladó intenzív erdőhasznosítás, majd az erdőterületek visszahúzódását követően további túlhasznosítás a gyeppé válásával, vagyis a talaj felső rétegének kapával vagy ásóval való eltávolításával és istállóalmként való felhasználásával), eluralkodott a fátlan, humuszban szegény és homokos talaj, helyenként a futóhomok. A talaj ásványi nitrogénellátása csekély mértékű.

A Lüneburger Heiden a burgonyatermesztésnek régi hagyománya van. A Lüneburger Heide a 19. század második fele óta Németország egyik legismertebb és legnagyobb burgonyatermő vidéke. Mivel a Lüneburger Heide hagyományosan burgonyatermesztő terület, a mezőgazdasági termelők generációk hosszú során át megszerzett tapasztalati tudással rendelkeznek a burgonyatermesztésről.

Azt, hogy ez a régió még ma is speciális burgonyakultúrának ad otthont, jelzi pl. a pusztai községekben évente megrendezésre kerülő burgonyafesztiválok hagyománya, a pusztai burgonyakirálynőjének megválasztása és az első német burgonyahotel létezése is a régió keleti részén.

A Lüneburger Heideről származó burgonyát a gazdák saját maguk árulják, és a kereskedelem is jelentős mennyiséget értékesít a földrajzi eredet megjelölésével, a régióon kívül is, egész Németország területén.

A helyi vendéglátás a terméket különlegesen ízletes helyi specialitásként kínálja. Ez számos módon elkészíthető, többek között speciális puszta burgonyamenük formájában.

5.2. A termék sajátosságai:

A Lüneburger Heidekartoffeln a régióon belül, de azon kívül is figyelemre méltó ismertségre és jó hírnévre tett szert.

A Lüneburger Heiden hagyományosan kissé szétfővő vagy nem szétfővő főzési tulajdonságú fajtákat termesztenek. Ezért kizárólag ezek a fajták használhatók fel. A burgonya a területre jellemzően világos héjú és sárga húsú.

A burgonya hibátlanul és tisztán kerül a kereskedelembé, ezek a tulajdonságai fontos minőségi jellemzői.

Ízét nem befolyásolja a potenciálisan magas ásványi nitrogéntartalmú talaj.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

A körülhatárolt földrajzi terület optimális klímája és az optimális talajadottságok kedvező befolyása miatt nagy hagyományokkal rendelkező burgonyatermesztés és az ehhez kapcsolódó burgonyakultúra a Lüneburger Heiden azt eredményezte, hogy az erről a területről származó burgonya a fogyasztók körében regionális specialitásként különleges elismertséget élvez.

A régió humuszban szegény, homokos talajai lehetővé teszik a területre jellemző, világos héjú burgonya termesztését. A talajszerkezet következtében a burgonya könnyen kiforgatható a talajból, és ezért hibátlanul és tisztán kerül a kereskedelembé, mely tulajdonságok a termék fontos minőségi jellemzői. A talaj csekély ásványi nitrogéntartalom-potenciálja miatt a burgonya ízét nem befolyásolja túlzott mértékű nitrogén-felszabadulás. A termelő számára sokkal inkább lehetővé válik, hogy célzott, de visszafogott nitrogéntrágyázással jóízű burgonyát állítson elő.

A termékek magas minősége és a termesztés hosszú hagyománya kiemelkedő hírnevet szereztek a Lüneburger Heidekartoffelnek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

A teljes specifikáció megtalálható:

Markenblatt (Német Védjegyközlöny) 2. füzet 2006.1.13., 7. rész, 981. oldal

(http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld_gd_file.do?id=15)