

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 42/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ 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

„JABLKA ŁACKIE”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Jablka łackie”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (mint a II. Mellékletben)

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

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

1. A „jabłka łackie” oltalom alatt álló elnevezés alatt kizárólag az alábbi almafajták gyümölcse értékesíthető:

A „jabłka łackie” sajátos jellemzői

Fajta	A gyümölcshéj színe	Pír (szín és a felület százaléka)		Átlagos savtartalom (g/kg)	Cukortartalom (brix)	Minimum keménység (kg/cm ²)
		Extra osztály	I. osztály			
1 IDARED és mutációi	sárga-zöld	piros > 55 %	piros > 35 %	6,3	> 10,5	5
2 JONAGOLD és mutációi	sárga-zöld	élénkpirostól a mélypirosig > 40 %	élénkpirostól a mélypirosig > 18 %	4,8	> 10,5	5
3 CHAMPION és mutációi	sárga-zöld	halvány rózsaszín csíkozott > 54 %	halvány rózsaszín csíkozott > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4 LIGOL és mutációi	sárga-zöld	halványpiros csíkozott > 56 %	halványpiros csíkozott > 38 %	6,0	> 9,5	5
5 GOLDEN DELICIOUS és mutációi	zöld-sárga	rózsaszín > 25 %	rózsaszín > 10 %	5,2	> 10,5	5
6 GALA és mutációi	élénkzöld-sárga	piros > 40 %	piros > 20 %	3,7	> 10,5	5
7 BOSKOOP	zöld-szürke-sárga	szürke-piros > 25 %	szürke-piros > 10 %	12,0	> 11	5

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

	Fajta	A gyümölcshéj színe	Pír (szín és a felület százaléka)		Átlagos savtartalom (g/kg)	Cukortartalom (brix)	Minimum keménység (kg/cm ²)
			Extra osztály	I. osztály			
8	RED BOSKOOOP	zöld-szürkésárga	piros > 55 %	piros > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	zöld-sárga	piros > 75 %	piros > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GENEVA	zöld-sárga	piros > 40 %	piros > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	zöld-sárga	piros > 56 %	piros > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	zöld-sárga	piros > 53 %	piros > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN és mutációi	zöld-sárga	élénkpiros csíkozat > 40 %	élénkpiros csíkozat > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	zöld-sárga	sötétpiros > 59 %	sötétpiros > 38 %	5,9	> 10,5	5,5
15	JONA-GORED és mutációi	sárga-zöld	sötétpiros > 75 %	sötétpiros > 54 %	4,9	> 10,5	5

2. A gyümölcs külső megjelenése a szóban forgó fajta sajátosságaitól függ. Az alapszín a szóban forgó fajta jellegzetessége, a pír az átlagnál egyértelműen intenzívebb. Egyes fajták viaszosan hamvasak. Előfordul, hogy a gyümölcs helyenként megbarnul.

3. A „jablka łackie” termékek az extra vagy az I. minőségi osztályba kell tartoznia.

4. A gyümölcshús keménysége szedéskor legalább 6,5 kg/cm², a tárolási időszak végén pedig legalább 4,5 kg/cm².

5. A „jablka łackie” egyik jellegzetessége, hogy savtartalma viszonylag magas (3,7–12,0 g/kg), ezért a „jablka łackie”-ről azt mondják, olyan ízű, mint a friss hegyi levegő, más szóval jól megkülönböztethető, fanyar és aromás íze van.

6. A cukortartalma 9 és 16 Brix-fok között változik.

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 termékleírás szerint a „jablka łackie”-t termesztő gyümölcsösöknek a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük. A következő termesztési műveleteket szintén ezen területen kell elvégezni:

— metszés

— trágyázás

— öntözés

— gondozás

— raktározás (a csomagolás időpontjáig)

A termesztés valamennyi műveletét az integrált termesztési (Integrated Production, IP) rendszer elveit meghatározó jogszabályokkal összhangban végzik.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „jabłka łackie” csomagolásakor valamennyi termelő és vállalkozás szabványcímkrét köteles használni. A címkrét a Stowarzyszenie Łacka Droga Owocowa fogja terjeszteni. Ez a szövetség továbbítja a felügyeleti szerv felé a címkék terjesztésére vonatkozó részletes szabályokat. A szabályozás semmilyen módon nem részesítheti hátrányos megkülönböztetésben a szövetségen kívüli termelőket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „jabłka łackie”-t a Nowy Sącz járásbeli Łacko, Podegrodzie és Stary Sącz városokban, valamint a Kis-Lengyelország (Małopolskie) vajdaságban található Limanowa járásbeli Łukowicában termesztik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „jabłka łackie”-t a Kotlina Łackában (a Łacko-medencében) fekvő területen termesztik. A területet keletről a Jazowski-hegység határolja, amelyen keresztül a Dunajec folyó a széles hegyközi Sącz-medencébe ömlik. Hegyvidéki elhelyezkedésből fakadóan a meghatározott földrajzi terület éghajlata enyhe, kedvez a növénytermesztésnek, a gyümölcsstermesztéshez pedig különösen optimális körülményeket kínál.

A térség talaja tömör, vázmaradványtól mentes (vázmaradvány-tartalma kevesebb mint 10 %) vagy kis mértékben vázmaradványos (10–25 %). Ez lehetővé teszi, hogy a fák jobban gyökeret tudjanak eresztetni, anélkül, hogy az oxigén-, illetve vízháztartást jelentősebben megzavarnák. Mivel a talaj általában igen tömör, a lejtős vidék kedvező körülményeket teremt a gyümölcsfák ültetéséhez. A föld lejtője (a legtöbb gyümölcsös 5–15°-os dőlésszögű lejtőn helyezkedik el) azt jelenti, hogy a felesleges víz rendszeres időközönként el tud folyni. A tömör talajban jelentkező vízfelesleg végzetes hatással lenne a vízháztartásra, és gombás megbetegedések kialakulásához vezetne. Az évi átlag csapadékmennyiség 700 és 1 000 mm között változik. A łackói térség egyik legfontosabb sajátossága a nappali és az éjszakai hőmérséklet között mért nagy eltérés. A gyümölcs érésének és szüretelésének időszakában a napi hőmérséklet-ingadozás gyakran a 10 °C-ot is meghaladja. Éjszakai fagy is nagyon gyakran előfordul.

A területen lakók évszázadok során tökélyre fejlesztett jártassága és jellegzetes temperamentumuk fontos szerepet játszott a területen folytatott gyümölcsstermesztés fejlődésében. A történelem különböző időszakaiban ide utazó és az ezt a vidéket megfigyelő emberek kiemelték az itt lakók (akiket „fehér felföldiekként” is emlegetnek) precizitását, fogékonyságát, makacsságát és türelmét, amelyek a szóban forgó gazdasági ágazat fejlődését illetően fontos jellemvonások. Azt is hangsúlyozni kell, hogy a jobb minőség elérése és a természeti környezetben tett lehető legkisebb mértékű beavatkozás érdekében a helyi gyümölcsstermesztők bevezették az integrált termesztési (IP) rendszert. A rendszer lényege, hogy a helyi gyümölcsstermesztők kötelesek a termesztési módszereket a 4. pontban meghatározott területen jellemző éghajlati és talajviszonyokhoz igazítani. Ennek az a célja, hogy a „jabłka łackie” sajátos minőségi jegyeit megőrizték.

5.2. A termék sajátosságai:

A „jabłka łackie” jellemzői:

— az adott fajtára jellemző átlagos pírnál intenzívebb pír (lásd. 3.2. pont),

— a gyümölcshús keménysége, amely szedéskor nem kevesebb, mint 6,5 kg/cm², az alma tárolási periódusának végén pedig nem kevesebb, mint 4,5 kg/cm²,

— 9–16 Brix-fok között változó cukortartalom,

— magas teljes savtartalom (fanyar „jabłka łackie” [több mint 7 g/kg]: Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz, Early Geneva; közepes savtartalmú „jabłka łackie” [3,7–7,0 g/kg]: Idared és mutációi, Jonagold és mutációi, Champion és mutációi, Ligol és mutációi, Golden Delicious és mutációi, Gala és mutációi, Lobo, Rubin és mutációi, Gloster, Jonagored és mutációi), ezért mondják a „jabłka łackie”-ra, hogy olyan, mint a „friss hegyi levegő”, vagyis más szóval jól megkülönböztethetően fanyar és aromás.

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 „jabłka łackie” és a 4. pontban meghatározott földrajzi terület közötti összefüggés egyrészt az 5.2. pontban ismertetett sajátos minőségi jellemzőkre vezethető vissza, amelyek az 5.1. pontban vázolt természeti tényezőkől fakadnak, másrészt pedig az alma hírnevére.

A nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti nagy különbség jótékonyan hat a gyümölcs érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságaira, különösen a pír mértékére, illetve az alma savtartalmára. A „jabłka łackie” kivételes jellemzőit érzékszervi elemzések is alátámasztják. Ezek az elemzések igazolják, hogy a gyümölcs más földrajzi területekről vett almafajtához képest a fenti tulajdonságokat, ideértve a keménységet is, jóval intenzívebben hordozza. A gyümölcs keménysége a szüreteléskor és a helyes tárolás után garantálja a „jabłka łackie” roppanóságát.

A „jabłka łackie” a termesztés hosszú időkre visszanyúló hagyományai miatt tett szert hírnevére, amit az is bizonyít, hogy már a 13. században is szállítottak friss szilvát és almát a łackói vidékről Gdanskba (W. Bazelić, *Historie starosqdeckie*, Kraków 1965, 173. o.). A łackói vidék gyümölcsöseit 16. századi írásokban „majorsági kertek”-ként vagy „egyházközségi kertek”-ként említik. A 17. és a 18. században ezeken a területeken már nagy kiterjedésű gyümölcsösök helyezkedtek el. Egy 1698-ban végzett ellenőrzés során készített majorsági feljegyzések egyebek mellett arról tanúskodnak, hogy egyes parasztnak napszámban gyümölcsöt kellett szedniük, és azt a majorhoz szállítaniuk.

1947 óta rendezik meg a „Dni Kwitnącej Jabłoni” (almavirágünnep) nevű rendezvényt. Az almavirágünnep a Dunajec folyón egy gát megépítését és a város elárasztását célzó tervek ellenzéséből és a łackói gyümölcstermesztési hagyomány megvédelmezésének vágyából fakadt. A töretlen népszerűségnek örvendő ünnepet azóta minden év májusában megtartják. A rendezvényen helyi együttesek, rezesbandák és jól ismert lengyel előadók lépnek fel. A (gyümölcsöket, gasztronómiai különlegességeket, népművészeti tárgyakat stb. felvonultató) standok és a kiállítások egyaránt lenyűgözőek. Az almavirágünnepről a sajtó is hírt ad. Az ünnep során nemcsak az egész Lengyelországból érkező turisták, hanem mezőgazdasági intézetek és egyetemek tudósai és szakemberei is Łackóba látogatnak. Ebből is látszik, hogy a helyi lakosság számára mennyire fontos gazdasági ágazatról van szó.

A „jabłka łackie” hírnevét a médiajelenlét is alátámasztja, például a Telewizja Polska „Tyden” műsorában közvetített tudósítások (2007), valamint a Telewizja Trwam és a Telewizja Polonia egyes műsorai. Beszámoltak róla a Radio Kraków adón is, például a következő műsorokban: „Forum Ekonomiczne w Krynicy” (2006), „Owocobranie” (2006, 2007) és „Święto Kwitnącej Jabłoni” (2008). A sajtóban is megjelentek a termékkel kapcsolatos cikkek: „Jabłka łackie produktem regionalnym” (Hasło Ogrodnicze, 2005), „Trzy pytania do ...” („Dziennik Polski”, 2007. július 6.), „Małopolski festiwal smaku” (az „Extra” című hetilap, 2008. július 17.), „Krapik tygrysem Europy” („Dziennik Polski”, 2007. július 30.), „Łacka Droga Owocowa” („Nasz Dziennik”, 2007. augusztus 2.), „Owoc pod ochroną” („Tarnowski Gość Niedzielny”).

Ahogy az évek során egyre terjedt a „jabłka łackie” hírneve, úgy nőtt az almatermelés volumene is. Hogy mekkora az alma jelentősége a 4. pontban meghatározott területen, azt az is mutatja, hogy az összes művelhető terület 80 %-án almát termesztnek. A szóban forgó területen az almafából álló gyümölcsösök összesen 3 000 hektárnyi földterületet foglalnak el, ebből 50 % tartozik Łacko városához, 15 % Stary Sącz városához, 18,3 % Podęgordzie városához és 16,7 % Łukowica városához.

A „Konyhaművészeti Örökségünk” elnevezésű – a legjobb élelmiszer-ipari termék címéért zajló – hetedik országos verseny friss és elkészített növényi termékek kategóriájában a kis-lengyelországi „jabłka łackie” nyerte az első díjat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
