

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 46/11)

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

„BRUNA BÖNOR FRÅN ÖLAND”

EK-szám: SE-PGI-0005-0692-03.04.2008

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Bruna bönor från Öland”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Svéd Királyság

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 termék a Bonita, a Karin, a Katja és a Stella I fajtához tartozó barnabab (*Phaseolus vulgaris* L.) száraz magja.

A bab ízét az alábbiakban ismertetjük:

A Bonita finom, enyhén édes-savanyú illattal rendelkezik. Íze enyhe és azt jellegzetes babzamat és némi főttburgonya-aroma határozza meg. A bab szilárd textúrájú, rágást igényel.

Nagy a valószínűsége annak, hogy a bab főzést követően pépes/lisztes állagúvá válik. 8-as besorolást kap egy olyan 10 fokozatú skálán, ahol az 1-es azt jelöli, hogy főzést követően egyetlen szem bab sem lesz pépes, míg a 10-es azt, hogy minden babszem pépessé válik. A Bonita meglehetősen halvány világosbarna színű, a négy fajta közül ez a második leghalványabb.

A Karin finom, enyhén édes-savanyú illattal rendelkezik. Íze igen enyhe, semleges és finom, némi főttburgonya-aromával. A bab puha textúrájú, könnyen rágható.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A bab főzést követően nagy valószínűséggel pépes/lisztes állagúvá válik. 10 fokozatú skálán 10-es besorolást kap. A Karin halvány világosbarna színű, a négy fajta közül ez a leghalványabb.

A Katja finom, enyhén édes-savanyú illattal rendelkezik. Igen jellegzetes babzamata van, finom, tömör állagú, enyhén savas. A bab szilárd textúrájú, rágást igényel.

Kicsi a valószínűsége annak, hogy a bab főzést követően pépes/lisztes állagúvá válik. 10 fokozatú skálán 2-es besorolást kap. A Katja jellegzetes gesztenyebarna színű, és a négy fajta közül ez a legszínesebb.

A Stella I finom, enyhén édes-savanyú illattal rendelkezik. Kiemelkedően krémes íze van, amelyhez enyhe babzamat és főttburgonya-aroma társul. Textúrája puha, és enyhén rágós, a Karinnál és a Bonitánál jobban, a Katjánál viszont kevésbé.

Közepes a valószínűsége annak, hogy a bab főzést követően pépes/lisztes állagúvá válik. 10 fokozatú skálán 7-es besorolást kap. A Stella I jellegzetes világosbarna színű, és a négy fajta közül ez a második legszínesebb.

A bab egységes sárgásbarna árnyalattal bír, amely a nemzetközi színskála szerint a következő lehet: S 4050-Y20R, S 4050-Y30R, S 3060-Y20R, S 3060-Y30R, S 2060-Y20R és S 2060-Y30R.

Szárazon mind a négy fajta jellemzően 19–21 % nyersfehérje-tartalommal bír. A kalciumtartalom 0,08–0,12 %, a foszfortartalom 0,40–0,55 %, a magnéziumtartalom pedig 0,10–0,20 %.

A mag minden fajta esetében rövid, ovális vagy ellipszis alakú, másfélszer vagy kétszer olyan hosszú, mint széles, és kerekded. A magok hossza 8–15 mm.

A bab víztartalma legalább 9 %.

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

Nem alkalmazható

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

Nem alkalmazható

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

A termesztésnek, továbbá a szabadföldi rendre vágás, karón szárítás, szénaszárító állványok vagy szárítókemencék alkalmazásával történő szárításnak a földrajzi területen kell történnie. A fenti módszerekkel történő szárítás olyan emberi közreműködés, amely alapos gyakorlati ismereteket igényel arra vonatkozóan, hogy az egyes lépések miként befolyásolják a bab minőségét.

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

Nem alkalmazható

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Nem alkalmazható

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

A „Bruna bönor från Öland” előállítási területét a Balti-tengeren a svéd szárazföld partjától keletre fekvő Öland szigetén található Mörbylånga és Borgholm községek területe határozza meg.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Ölandon az ős és a tél általában enyhe. Nyáron sok a napsütés, és az átlaghőmérséklet 17 °C. Az éves csapadékmennyiség 400–500 mm.

Öland főképpen homokos talajjal rendelkezik, az itt található finom homok pedig különösen alkalmas a barnabab termesztésére. A bab minősége állítólag akkor a legjobb, ha homokos talajon termesztik, mivel az melegebb az agyagnál, ősze pedig nem köt meg annyi vizet. Az olyan talajban, amely ősze sok vizet köt meg, nagyobb az esélye annak, hogy a babon gombás megbetegedés alakul ki, mivel aratás idején a bab gyakran érintkezésbe kerül a talajjal. A szabadföldi rendre vágás, karón szárítás, szénaszárító állványok vagy szárítókemencék alkalmazásával történő szárítás olyan emberi közreműködés, amely alapos gyakorlati ismereteket igényel arra vonatkozóan, hogy az egyes lépések miként befolyásolják a bab minőségét.

A mezőgazdasági növények vetőmagjainak termesztésével kapcsolatos szakirodalom (Nilsson-Leissner; Weibull & Nordén, 1950) szerint a barnabab könnyű, meleg talajt igényel. A bab számára a kiváló vízelvezető képességű, magas pH-értékű, megfelelő növényállománnyal beültetett és gyommentes homokos talaj az optimális. A szakirodalom szerint továbbá a barnabab tűri a szárazságot, az éjszakai fagyokra azonban nagyon érzékeny, és ahhoz, hogy kiemelkedő minőségű legyen, az érés folyamán száraz, meleg időjárást igényel.

Svédországban nem sok olyan terület van, ahol megfelelőek lennének az előállítási feltételek, vagyis ahol a növekedési időszak hosszú, a tavasz hamar beköszönt, a növekedési időszakban kevés a csapadék, az ős enyhe, a napsütéses órák száma pedig magas. Ezeknek a feltételeknek leginkább Öland területe tesz eleget.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Bruna böner från Öland” más, külföldi barna színű fajtákkal szemben egyenletes, egységes, jellegzetes sárgásbarna árnyalattal bír, amely a nemzetközi színskála szerint a következő lehet: S 4050-Y20R, S 4050-Y30R, S 3060-Y20R, S 3060-Y30R, S 2060-Y20R és S 2060-Y30R. A jellegzetes szín egyfelől a fajtától, másfelől pedig a bab egyenletes szárításától függ.

A mag minden fajta esetében rövid, ovális vagy ellipszis alakú, másfélszer vagy kétszer olyan hosszú, mint széles, és kerekded. A magok hossza 8–15 mm. A földrajzi területen más barna színű babot nem termesztnek.

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 „Bruna böner från Öland” jellegzetes aranybarna színéhez a növénynek az őszi érés folyamán napfényre van szüksége, csapadékgigénye ilyenkor viszont nemigen van. Ha szeptember első felében gyakoriak az esős időszakok, a bab szürkébb, sötétebb árnyalatú lesz, rövidebb ideig tartható el, és gombás megbetegedések is előfordulhatnak.

Svédországban nem sok olyan terület van, ahol megfelelőek lennének az előállítási feltételek, vagyis ahol a növekedési időszak hosszú, a tavasz hamar beköszönt, a növekedési időszakban kevés a csapadék, az ős enyhe és kevésbé csapadékos, a napsütéses órák száma pedig magas. Ezeknek a feltételeknek leginkább Öland területe tesz eleget.

A babot az optimális minőség elérése érdekében szabad földön is szárítani kell, rendre vágás, karón szárítás, szénaszárító állványok vagy szárítókemencék alkalmazásával. Ezen tevékenységek alkalmazásával a minőséget emberi közreműködéssel befolyásolják, amelyhez a bab minőségének értékeléséhez kapcsolódó alapos gyakorlati ismeretek szükségesek. A szabadföldi szárítással kapcsolatos ismeretek a gazdálkodók körében szájhagyomány útján apáról fiúra szállnak. A babot szükség esetén tovább is lehet szárítani, hüvelyesek számára kialakított szárítóokban.

Írásos emlékek igazolják, hogy az ölandi barnababtermesztés hagyománya 1883 óta töretlen. A fent ismertetett, érintett fajtákat Ölandon azóta termesztik, hogy azok bevezetésre kerültek a piacon.

A „Bruna böner från Öland” az egész országban igen kedvelt termék, és ezt az is igazolja, hogy a Svéd Vetőmagtermesztők Szövetsége a „Bruna böner från Öland” termesztőit az országos, illetve a regionális vetőmag-kiállításokon egyaránt számos díjjal jutalmazta. Dokumentumok alapján egyéb barnababfajták nem nyertek díjat a Svéd Vetőmagtermesztők Szövetségétől.

A Svéd Vetőmagtermesztők Szövetsége az 1930-as és az 1950-es évek között országos vetőmag-kiállításokat rendezett, ahol a Svédország minden tájáról érkező vetőmagokat értékelték. Az ölandi Lilla Fröböl érkező Petersson fivérek az általuk termesztett barnababért 1937-ben, 1942-ben és 1950-ben is díjat nyertek.

Ölandon minden évben aratóünnepet tartanak (általában szeptember utolsó hétfőjén), és barnababnapot is rendeznek (szeptember második felében). Ezek lehetőséget adnak a barnabab kiállítására, ünneplésre, illetve arra, hogy új barnababrecepteket kínáljanak a közönségnek. Az utóbbi évtizedben elkészült a barnababreceptek egy különleges gyűjteménye is, amelyet Öland szigetének helyi és regionális szereplői állítottak össze.

A „Bruna böner från Öland”-ot 2006. november 10-én felvették a *Slow Food Svenska Ark* bizottság azon listájára, amely a nemzeti és nemzetközi szinten megőrzésre érdemes ízeket gyűjti össze.

A kiskereskedelemben a „Bruna böner från Öland”-ot más babfajtáknál (pl. fehérbab, borlotti bab, vesebab) legalább 10 %-kal drágábban hozzák forgalomba. Svédországban kereskedelmi volumenben a barnababon kívül más babfajtát nem termesztenek. A svéd termelők a „Bruna böner från Öland”-ért akár 50 %-kal magasabb árat is szabhatnak, mint amekkora a hasonló felhasználásra szánt import barnabab ára.

Összefoglalva: az OFJ iránti kérelem alapja egyrészt az, hogy a babnak különösen kedvező éghajlatra van szüksége, másfelől pedig az, hogy a kiskereskedelemben nagyfokú elismertségnek örvend.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

http://www.slv.se/upload/dokument/remisser/remisser_2007/Ansokan_Bruna_%20bonor_fran_%20Oland_webbversion.pdf
