

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 78/08)

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

„PEPERONE DI PONTECORVO”

EK-szám: IT-PDO-005-0675-15.02.2008

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Peperone di Pontecorvo”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

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

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

A „Peperone di Pontecorvo” (pontecorvói paprika) oltalom alatt álló eredetmegjelölés a „*Capsicum annum*” helyi ökotípus és a „Cornetto di Pontecorvo” helyi típus termését jelöli.

Kereskedelmi forgalomba hozatalakor a „Peperone di Pontecorvo” terméknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: Termés: ép, hármás tagolású. Szín: piros, zöld csíkok előfordulása megengedett, a felület legfeljebb 40 %-án. Alak: hengeres-kúpos, hosszúkás. Méret: A bogyó tömege: Az extrakategóriában 150 grammnál nagyobb – az 1. osztályban 100–150 gramm. Az extrakategóriában a bogyó hossza 18 cm-nél nagyobb – az 1. osztályban 14–18 cm. Húsa: vékony. Külső héj: az azonos árukatartóba tartozó többi termékhez képest vékonyabb. Íz: édes.

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 termelési folyamat minden szakaszát – a vetőmag előállításától kezdve a kizárólag a „Cornetto di Pontecorvo” típus „*Capsicum annum*” helyi ökotípusának magjából nyert növények előállításán és termesztésén át a „Peperone di Pontecorvo” végtermék betakarításáig – a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

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

A további műveletek során a növényi szövetek sérülését és a sejtnedv kiszivárgását eredményező súrlódást elkerülendő, a „Peperone di Pontecorvo” OEM csomagolását a 4. pontban meghatározott területen kell végezni. Ezért a betakarítást követően a terméseket napfénytől védve, megfelelő tartókban kell elhelyezni.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A lehetséges csomagolási típusok a következők: 200 gramm, valamint 1–10 kilogramm termék tárolására alkalmas, kartonból, fából vagy élelmiszerbarát műanyagból készült ládák, amelyeket úgy kell lezárni, hogy a csomagolás tartalmát annak megsértése nélkül ne lehessen kivenni.

A göngyölegnek tisztának kell lennie, nem lehet mérgező, és meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak. A terméknek idegen anyagoktól mentesnek kell lennie.

Minden egyes göngyöleg vagy láda tartalmának egységesnek kell lennie, és kizárólag azonos minőségi kategóriába tartozó, azonos színű és méretű bogyóterméseket tartalmazhat.

A termést papírral vagy más alkalmas anyaggal meg szabad óvni, amelyen fel kell tüntetni a logót.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkének a következő információkat kell tartalmaznia: a „Peperone di Pontecorvo” feliratot, amelyet jelentősen nagyobb méretű, világos és eltávolíthatatlan, minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell feltüntetni, az oltalom alatt álló eredetmegjelölést és a D.O.P. rövidítést; a gyártó és csomagoló cég nevét, cégnevét és címét; a csomagolásokban található termékek eredeti mennyiségét, a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő mértékegységben kifejezve. A termék logóján Pontecorvo település jellegzetes népviseletét, az úgynevezett „pacchiana”-t viselő asszony látható, kezében hat darab pontecorvói paprikát tartalmazó kosár; a hetedik paprika belelóg a „Peperone di Pontecorvo” feliratot tartalmazó sávba. A „Peperone di Pontecorvo” feliratot olasz nyelven kell feltüntetni.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Peperone di Pontecorvo” termesztésének földrajzi területe Frosinone megyében Pontecorvo település teljes közigazgatási területe, valamint a Liri völgyben, az azonos nevű folyó partján található, azonos éghajlati és talajtani jellemzőkkel rendelkező Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S. Lucia, Piedimonte S. Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca és San Giovanni Incarico települések közigazgatási területének egy része.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A termőterület a negyedkorból származó, a Liri folyó és mellékfolyóinak hordalékos területén lerakott talajokból áll. A talaj laza jellegű, jelentős agyagtartalommal, enyhén lúgos, semleges kémhatású mészkövel, rendkívül mély, jó vízáteresztő képességű és jó vízelvezetésű, ami lehetővé teszi a víztöbblet gyors elnyelését. Az éghajlat mediterrán jellegű, magas relatív nedvességtartalommal, mérsékelten szeles, 1 100–1 200 mm éves átlagos csapadékkal, amely megfelelően oszlik el, főleg a talaj-előkészítés időszakában és a termesztési ciklus első szakaszaiban.

5.2. A termék sajátosságai:

A többi paprikához viszonyítva a Peperone di Pontecorvo fő jellemzői a rendkívül zamatos íz, a jó emészthetőség és a vékony héj, amelynek köszönhetően rágás után határozottan kisebb mennyiség marad a szájban, mint az azonos kategóriába tartozó más termékek esetén.

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 „Peperone di Pontecorvo” OEM elismerésére irányuló kérelmet a termék sajátos jellemzői támasztják alá, amelyek megkülönböztetik a terméket az azonos áru kategóriába tartozó többi terméktől. A Peperone di Pontecorvo sajátosságai szorosan kötődnek a termőterület éghajlati és talajtani jellemzőihez, valamint az emberi tényezőkhöz. Ezek a feltételek tették lehetővé a „Cornetto di Pontecorvo” helyi ökotípus egyedi jellemzőinek kialakulását és sikerét, amelyből a „Peperone di Pontecorvo” elnevezésű termék jellemzői fakadnak. A talaj, amelyen a „Peperone di Pontecorvo” termesztik, rendkívül termékeny, tápanyagokban különösen gazdag és a földrajzi területre jellemző csapadékkal együtt hozzájárul ahhoz, hogy az előállított termék rendkívül zamatos legyen. A természeti tényezőkhöz társul a helyi gazdák munkája, akik évről évre kiválogatták a legjobb terméseket, fiatal növényeket neveltek a gondosan kialakított faiskolákban, és kiválasztották a növényeknek legjobban megfelelő termesztési eljárásokat, ily módon javítva az ökotípus minőségét. A gazdák által végzett válogatás idővel érvényre juttatta a Peperone di Pontecorvo héjának vékonyságát, és közkedvelté tette rendkívül jó emészthetősége miatt. Számos történeti adat bizonyítja a terület elhivatottságát a „Peperone di Pontecorvo” termesztése, előállítása, forgalmazása és fogyasztása iránt. 1830-ban a pontecorvói hercegség újra a Szentszék uralma alá került, és egy ez évből származó iratban a területen termesztett zöldségek között a pontecorvói paprika is említésre kerül. Egy vámügyi javaslatokról szóló 1873-as cikkben megemlíti, hogy Pontecorvo település a capsicum (paprika) eladása után helypénz beszedését tervezi. Az 1882. évi Jacini-féle felmérés a helyben és a környéken termesztett konyhakerti növények között megemlíti a paprikát, és a lakosság étkezési szokásainak elemzésénél megjegyzi, hogy a földművesek „kenyérhez fogyasztott értékes étek...”-nek tartották. 1889 májusában létrejött a Consorzio Agrario, és ez végleg fellendítette a paprika termesztését, ami a következő években jelentősen nőtt és napjainkra a térség egyik erőforrásává vált.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Peperone di Pontecorvo” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. december 21-i, 296. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

http://www.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 honlapjának kezdőlapjára (<http://www.politicheagricole.it>) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” [Minőségi termékek], majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva tekinthető meg.