

## V

(Hirdetmények)

## 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 121/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MELÓN DE LA MANCHA”

EK-sz.: ES-PGI-0005-0511-06.12.2005

OEM ( ) OFJ ( X )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios. Secretaría General de Medio Rural. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino  
Cím: Paseo de la Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Tel. +34 913475394  
Fax +34 913475410  
E-mail: —

## 2. Csoportosulás:

Név: Asociación para la promoción del Melón de La Mancha  
Cím: C/ Pedro Domecq, 2  
13700 Tomelloso (Ciudad Real)  
ESPAÑA  
Tel. +34 926538216  
Fax +34 926538217  
E-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3. A termék típusa:

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

### 4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

#### 4.1. Elnevezés:

„Melón de La Mancha”

#### 4.2. Leírás:

A „saccharinus” növényfajta „Piñonet” vagy „Piel de sapo” elnevezésű kultivárjához tartozó dinnye bármelyik, a fogyasztóknak friss állapotban szállítandó, fogyasztásra szánt forgalmazott fajtaváltozata.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés csak az I. osztályú, (a gyümölcshús refrakciós mutatója szerint) legkevesebb 13 Brix-fok ( $\pm 0,5^\circ$ ) cukortartalmú, 1,8 és 4 kg ( $\pm 0,1$  kg) közötti darabonkénti súlyú dinnyéknek adható.

A „Piñonet” vagy „Piel de Sapo” fajtához tartozó dinnyék tojásdad alakúak.

A dinnye héja lehet sima vagy kissé érdes tapintású, átlagos vastagsága 0,6–0,8 cm. Felületén hosszanti irányú, sűrűségükben változó bordák vagy barázdák láthatók, amelyek a kocsány és a termő hegének közelében általában sűrűbbek. Közepes méretű, egyenletes eloszlású sötét foltokkal tarkított héja színe túlnyomórészt zöld, majd az érés során fokozatosan a sárgába hajlik. Húsa fehér vagy krémszínű. A többi fajtához képest viszonylag kicsi központi üregben található a narancsszínű placenta, ebben helyezkednek el a magok.

Érzékszervi szempontból a „Melón de La Mancha” közkedveltségét a gyümölcshús édes ízének, lédúságának és alacsony rosttartalmának köszönheti.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A „Melón de La Mancha” termesztési körzete a „Mancha” természeti tájegységben, a Guadiana folyó felső szakasza mentén, Kasztília–La Mancha autonóm közösség területén fekszik. Az Alcázar de San Juan, Arenales de San Gregorio, Argamasilla de Alba, Campo de Criptana, Daimiel, Herencia, Las Labores, Llanos del Caudillo, Manzanares, Membrilla, Puerto Lápice, Socuéllamos, Tomelloso, Valdepeñas és Villarta de San Juan települések közigazgatási területeit foglalja magában.

#### 4.4. A származás igazolása:

Mezőgazdasági Termelési Program

A termelők évente vetési nyilatkozatot állítanak ki, amelyben többek között feltüntetik a parcellák helyrajzi számát, elhelyezkedését, területének nagyságát, a parcellákra vonatkozó hozambecslést stb., és a mezőgazdasági szervezetekkel kölcsönös egyéni kötelezettségvállalási szerződést kötnek, amely tartalmazza a „Melón de La Mancha” termesztésével és minőségével kapcsolatos technikai követelményeket.

A forgalmazásra szerveződött mezőgazdasági szervezetek önellenőrzési rendszer segítségével gondoskodnak arról, hogy a „Melón de La Mancha” címkével megjelölt dinnyék megfeleljenek a termékleírásnak.

#### 4.5. Az előállítás módja:

Mezőgazdasági Gyakorlat

A terület előkészítése: az első, mintegy 30–40 cm mélységű szántást októberben vagy novemberben végzik azzal a céllal, hogy az alsó rétegek kellőképpen fellazuljanak. Februárban egy újabb, a morzsálékos talajszerkezet kialakítását szolgáló felszíni szántásra kerül sor. A terület előkészítése után a parcellák kijelölésével határozzák meg az ültetési sorok közötti távolságot.

Ültetés: Az átültetésre április közepe és július eleje között kerül sor, amikor a palántáknak már legalább egy jól kifejtett valódi levelük van. Az ültetés kézzel történik.

A vegetatív ciklus alatti munkák: az öntözésen és trágyázáson kívül a termesztés során kapálást és gyomlálást végeznek, illetve lemetszik a felesleget azokról a növényekről, amelyeken túl sok gyümölcs van, hogy a megfelelő kereskedelmi méretű és súlyú termések fejlődjenek ki.

Betakarítás: A dinnye betakarítása a levágással kezdődik, amit kézzel végeznek. A gyümölcsöket a sorok mentén helyezik el, majd utánfutóra rakják. A betakarítást meleg idő esetén heti két vagy három alkalommal, hideg időben heti egy alkalommal végzik. A dinnye begyűjtése július közepén kezdődik és októberben ér véget.

#### Betakarítás utáni műveletek és csomagolás

Átvétel és tárolás: A gyümölcsöket a kereskedelmi értékesítést végző mezőgazdasági szervezetek árukezelő- és csomagolóállomásaiban rakodják le, ahol sor kerül a mérésre, az egyes tételek azonosítására, valamint a bejövő áru minőség-ellenőrzésére. A „Melón de La Mancha” dinnyét mindig fedett létesítményekben, környezeti hőmérsékleten raktározzák, megfelelő páratartalom és szellőzés mellett.

#### Árukezelés és csomagolás

A „Melón de La Mancha” osztályozása az egyes gyümölcsök súlya alapján történik, amely minden esetben 1,8 és 4 kg közé esik.

Egy ládában a legnagyobb „Melón de La Mancha” súlya legfeljebb 30 %-kal haladhatja meg a legkisebb dinnye súlyát.

A „Melón de La Mancha” dinnyét méretüktől függően fa vagy karton csomagolóanyagban és/vagy maximum 120 kg-os újrahasználatos (Greenbox) csomagolásban forgalmazzák.

A szállításhoz kapcsolódó ellenőrzések: Minden – egy vagy több termelőtől származó áruval megrakott – raklapon egy nyomkövetési címke található, amelynek segítségével azonosítható(k) a „Melón de La Mancha” dinnyét szállító termelő(k), a származási parcellák és a csomagolás dátuma.

A „Melón de La Mancha” dinnye maximális tárolási ideje a leszedéstől számított 45 nap.

Minden egyes tétel esetén a teljes mintán ellenőrzik, hogy a dinnye mérete egyezik-e a csomagoláson feltüntetett mérettel, és nem fogadják el azokat a tételeket, amelyekben az áru több mint 3 %-a nem felel meg a legkisebb vagy legnagyobb súlyra vonatkozó követelménynek, illetve azokat, amelyeknél a vizsgált ládák több mint 20 %-ában nem teljesül a dinnyék közötti legfeljebb 30 %-os súlykülönbség követelménye, az 50 % túllépése nélkül.

Minden egyes tétel esetén csökkentett mintán (azaz annyi dinnyén, amennyinek együttes súlya nem lépi túl a teljes mintában szereplő összes dinnye súlyának 10 %-át) ellenőrzik, hogy a dinnye érettsége megfelelő-e, a gyümölcsből nem üvegesedik-e, illetve a magok nem nyíltak-e ki.

#### 4.6. Kapcsolat:

##### Történelmi kapcsolat

A „piñonet” vagy „piel de sapo” dinnye a Mancha természeti tájegység egyik jellegzetes kertészeti terménye, amely különösen Ciudad Real tartomány északkeleti vidékére jellemző. A nemzeti termelés 35 %-a erről a tájegységről származik, ahol a dinnyetermesztés a fő bevételi forrást jelentő szőlő- és gabonatermelés mellett a családi gazdálkodások jövedelmének fontos kiegészítője.

A dinnyetermesztést nagy valószínűséggel az arabok hozták be La Manchába.

A legelső hivatkozások az eredeti és tárgyyszerű „Tratado Agrícola” („Mezőgazdasági értekezés”) című műben található, melynek szerzője Ibn Bassal al-Tulaytubí, Ibn Wafid, Yahya ben Ismail al-Mamún vezírének tanítványa. Ez utóbbi Yahya I al-Mamún néven uralkodott a toledói (1043–1075) és a valenciai (1065–1075) taifa (független mór) királyságban.

A terméknek a régióval való kapcsolatát igazolja, hogy a „Melón de La Mancha” bekerült a „Hagyományos spanyol termékek jegyzékébe” (Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezési Minisztérium, 1996, 332. old.).

#### Természeti kapcsolat

A manchai síkság egy üledékes medence, felszíne szinte tökéletesen vízszintes és sima, csupán néhány enyhén kiemelkedő domb tagolja. Átlagos magassága 500–700 m között változik.

A medencét törmelékes eredetű kőzetek töltik ki (homokkő, kvarchomokkő és agyag), amelyeken karbonátos üledékek is megjelennek (salétrom). A természeti területek talaja viszonylag sekély, a művelhető föld legfeljebb 35 cm mély és kevésbé termékeny, szervesanyag-tartalma alacsony, pH-értéke magas. A talaj homokos vagy homokos-agyagos, nagy vízáteresztő-képességű, magas ásványianyag-tartalmú, köves, porózus, könnyen művelhető, B-szintje meszes.

Éghajlati szempontból a tájegység hűvös és száraz, mivel távol van azoktól a területektől, ahova a nedves atlanti-óceáni szelek betörnek. A természeti körzetben lehulló csapadékmennyiség 300–400 mm, nyáron erőteljes a napsugárzás és az evapotranspiráció. Ehhez 18–20 fokos napi hőingadozás és alacsony relatív páratartalom adódik.

A talajtani és éghajlati jellemzők bizonyos olyan minőségbeli tulajdonságokkal ruházzák fel a terméket, amelyek meghatározzák a gyümölcs méretét, színét, a héj rajzolatát és a termés alakját, a gyümölcsbél textúráját és rosttartalmát, a gyümölcshús lédúságát és édességét.

E tulajdonságok közül különösen a magas cukortartalom emelkedik ki. A magas hőmérséklet, a nagy fényerősség és az alacsony relatív páratartalom erős napfénybesugárzást és evapotranspirációt eredményez. Ezenkívül a napi hőingadozás miatt a növény kevesebb tartalékanyagot fogyaszt az éjszakai légzési folyamat során, így a nettó fotoszintézis mértéke nagyobb. E körülmények miatt a gyümölcs cukortartalma magasabb lesz; a „Melón de La Mancha” minimális cukortartalma 13 Brix-fok.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

A jelzett termék felügyeleti és terméktanúsítási rendszerét az alábbi magántulajdonú felügyeleti szerv dolgozza ki:

Név: Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)  
Cím: C/ Ciudad, 13-1  
45002 Toledo  
ESPAÑA

Tel. +34 925285139  
Fax +34 925285139  
E-mail: sic-toledo@sicagro.org  
<http://www.sicagro.org>

Név: Ecoagrocontrol, S.L.  
Cím: C/ Lepanto, 16, ático B  
13630 Socuellamos (Ciudad Real)  
ESPAÑA

Tel. +34 926532628  
Fax +34 926539064  
E-mail: tecnico@ecoagrocontrol.com

A SIC az illetékes hatóság engedélyével működő szervezet, megfelel az UNE-EN 45011 szabványban előírt követelményeknek.

#### 4.8. Címkézés:

A dinnye címkézésén fel kell tüntetni az „Indicación Geográfica Protegida (vagy I.G.P.) Melón de La Mancha” feliratot, fel lehet továbbá tüntetni a felügyeleti rendszerben terméktanúsítást végző szerv megfelelésségi jelölését.

---