

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 135/12)

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

„ARANCIA DI RIBERA”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0669-07.01.2008

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Arancia di Ribera”

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:

Az „Arancia di Ribera” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag az alábbi fajtájú termékre vonatkozik: Brasiliano és alábbi klónjai: közönséges Brasiliano, javított Brasiliano; Washington Navel, közönséges Washington Navel, javított Washington Navel, Washington Navel 3033, Navelina és alábbi klónjai: közönséges Navelina, javított Navelina és Navelina ISA 315. Forgalomba hozatalakor az „Arancia di Ribera” a következő jellemzőkkel rendelkezik: a (citrus)gyümölcs minimális átmérője: 70 mm; minimális mérete az európai osztályozás szerint: 6-os; jellegzetesen gömbölyded-elliptikus alakú (ovális, lapított vagy elliptikus) belső köldökkel; héjának színe: egyenletesen narancssárga, a tél végén vörösesbe hajló; húsának színe: egyenletesen narancssárga, finom és tömör szerkezetű, magok nélkül; leve: narancssárga színű; léhozama legalább 40 %; oldható szárazanyag-tartalma 9 és 15 Brix-fok közötti; savassága 0,75 és 1,50 közötti; az oldható szárazanyag és a titrálható szerves savak aránya legalább 1:8. Az „Arancia di Ribera” OEM kizárólag az Extra és az I. osztályú kereskedelmi kategóriákba tartozó narancsra vonatkozhat.

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:

Az „OEM” termékek minőségének és épségének megőrzése érdekében az összes csomagolási műveletet a 4. pontban meghatározott termőterületen kell végezni, mivel a hosszú szállítás és az azt követő műveletek a kórokozók elszaporodását és a termék fertőződését okozhatják.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az Arancia di Ribera narancsot sem szedés előtt, sem szedés után, sem pedig csomagolás alatt nem vetik alá semmilyen vegyszeres kezelésnek. Az Arancia di Ribera sokkal érzékenyebb a szállításra és a további műveletekre, mint más narancsfajták, mivel nem tartósítják.

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

Az „Arancia di Ribera OEM” termék az alábbi csomagolásokban kerül forgalomba:

- fából, műanyagból és kartonból készült tartó és/vagy tálca, legfeljebb 25 kg tömegig,
- hálós zsák legfeljebb 5 kg tömegig,
- kosár legfeljebb 40 kg tömegig.

A csomagolási egységeket, a zsákokat és a kosarakat úgy kell pecséttel lezárni, hogy azok tartalmát a pecsét feltörése nélkül ne lehessen kivenni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolások címkéjén egyértelmű és jól olvasható nyomtatott betűkkel az alábbiakat kell feltüntetni:

- Az „Arancia di Ribera” OEM elnevezést és a logót, a címkén szereplő többi feliratnál nagyobb betűkkel.
- A narancs fajtáját: Brasiliano, Washington navel és Navelina.
- A gyártó és/vagy a csomagoló cég nevét és címét.

Az „Extra” vagy „I.” kereskedelmi osztályt.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Használhatók azonban olyan megjelölések, amelyek magánvédjegyekre utalnak, azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérfő jelentésük, vagy ne téveszthessék meg a fogyasztót. Megjelölhető annak a gazdaságnak a neve, amelynek földterületéről a termék származik, valamint alkalmazhatók egyéb valóságghű, dokumentálható utalások, amelyeket a hatályos jogszabályok megengednek. Feltüntethető a gyümölcs betakarításának hete is, ez azonban nem kötelező.

Az „Arancia di Ribera OEM” logója a következő:

Az „Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione Di Origine Protetta” (OEM oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat Textile betűtípussal, kisbetűvel, de a „di” szó kivételével nagy kezdőbetűkkel, míg a „DOP” („OEM”) egymástól ponttal elválasztott nagybetűkkel, a „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) pedig csupa nagybetűvel. Az Arancia di Ribera felirat felett a gyümölcs stilizált rajza látható, amely a narancs jellegzetes alakját és színét idézi fel: mérete nagy, színe narancssárga, a levelek hosszúkásak. A „D.O.P.” (OEM) felirat bal oldalán Szicília stilizált ábrája látható. A csomagoláson elhelyezett címkén jól olvasható betűkkel szerepelniük kell az alábbi megjelöléseknek:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az „Arancia di Ribera” termőterülete a Verdura, a Magazzolo, a Platani és a Carboj folyók partján és part menti lejtőin terül el, és Agrigento megye alábbi településeinek területét foglalja magába: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana és Villafranca Sicula, továbbá Palermo megyében Chiusa Sclafani település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Az Arancia di Ribera termőterülete igazi „narancs-oázis”, amely teljesen elkülönül a tartomány más déligyümölcs-termesztő területeitől. A narancsültetvények a Verdura, a Magazzolo, a Platani és a Carboj folyók partján és part menti lejtőin helyezkednek el. A vertisol és inceptisol osztályba tartozó talajok igen termékenyek, ami magas ásványianyag-tartalmuknak és szerkezetüknek köszönhető.

A nyári időszakban az esővíz pótlására az Arancia di Ribera termőterületéhez tartozó narancsligeteket a Castello, az Arancio és a di Prizzi gátjait elöntő, a Magazzolo, a Carboj és a Verdura folyókból származó vizet hasznosító csatorna-rendszer segítségével öntözik.

Az említett folyók bőséges mennyiségű, optimális minőségű vizet biztosítanak, amely szennyezőanyagoktól mentes, összetétele kiegyensúlyozott, vezetőképessége alacsony.

A tenger hatása egész évben meghatározza a hőmérsékleti és hidrometrikus feltételeket, amelyek megfelelnek a narancs ökofiziológiai igényeinek. Ezért rendkívül ritkák az olyan természeti csapások, mint a fagy vagy a sirokkó, amelyek jelentős károkat okoznak termésben.

5.2. A termék sajátosságai:

Az Arancia di Ribera jellemzői: érzékelhetően lédús, az egyes gerezdeket és kis hólyagokat körülvevő hártya könnyen rágható, szinte mindig könnyen szétmállik.

Az Arancia di Ribera további jellemzője, hogy az oldható szárazanyag és a savak aránya magas, a gyümölcs ropogós és ízletes, ami különösen alkalmassá teszi frissen történő fogyasztásra, továbbá kimagaslóan „édes”, és nem jellemző rá kesernyés íz. Az Arancia di Riberát emellett a gyümölcshéj és a lé intenzív, narancssárga színe különbözteti meg a többi terméktől.

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:

Az Arancia di Ribera jellemzői a természeti tényezők, így az éghajlat, a talaj, a víz, valamint a ribera-i gazdák szakértelmének történelmi kapcsolatához kötődnek.

A talajok gyorsan asszimilálódó, alapvető ásványi anyagokban gazdagok, kationcserélő képességük magas (> 20 meq/100 g), ami jelentősen növeli a növény számára hozzáférhető kicserélhető kálium-tartalmát. A rendelkezésre álló nagy mennyiségű kálium, amely elősegíti a cukor felszívódását a gyökerektől a levelekig és az ágakon át a gyümölcsig, a jellegzetesen mediterrán éghajlattal együtt döntő szerepet játszik az Arancia di Ribera cukortartalmának és ízminőségének növelésében.

Ezek a területeken a talajok folyami hordalékból alakultak ki. Jellemző rájuk a magas agyagtartalom, a homok és nemritkán kavicsok által biztosított egyenletes szerkezet, amely biztosítja a levegő és a víz szabad áramlását, és lehetővé teszi a biológiai folyamatok beindulását, olyan „pozitív” mikroflóra megtelepedésével, amely a szervesanyag-szintézis elősegítése révén megkönnyíti a tápanyagok és a víz felvételét, és így hozzájárul a gyümölcs magasabb létartalmához. A Magazzolo, a Carboj és a Verdura folyók vizének kiváló minősége és bőséges mennyisége, valamint a talaj szennyeződésmentesége lehetővé teszi a tökéletes öntözést, amely ideálissá teszi a szóban forgó termék érzékszervi jellemzőit. A fenti talajtani és éghajlati jellemzőknek köszönhető a termék intenzív narancssárga színe, és elsősorban magas létartalma, amely alapján a termék a lénarancsok közé sorolható.

Az „Arancia di Ribera” elnevezés már 1950 óta ismert az olasz belföldi piacokon. Meghonosodásának jelentős lökést adott az 1966-ban megrendezett Fiera Mercato elnevezésű vásár, amely 1985 óta a „Sagra dell’Arancia di Ribera” ünnepként ismert. Történelmi dokumentumok bizonyítják, hogy a Verdura folyó völgyében már az 1800-as évek elejétől kezdve kiemelkedő minőségű narancsot termesztettek. A dokumentumok gazdag, édesvízzel jól ellátott területről szólnak, és olyan termékeket írnak le, amelyeket Palermóba szállítottak, és még Amerikába is exportáltak.

A termesztés főszereplője mindig a gazda volt, aki a lehető legjobban kihasználta a fajta területéhez való kiváló alkalmazkodási képességét valamint egyszerű, ám hatékony újításokat vezetett be, amelyek lehetővé tették, hogy az Arancia di Ribera termesztését az időkhöz és a termesztés új igényeihez lehessen igazítani anélkül, hogy az ellentétes lett volna a helyi hagyományokkal és kultúrával. Ezért elterjedtek azok az újítások, amelyek az évek folyamán lehetővé tették a fenntartási költségek csökkentését. Ilyen például a kisnyomású csőrendszerrel történő öntözés, amely vizet takarít meg, és csökkenti a pneumatikus metszőollók használatának szükségességét a metszésnél. Ribera mezőgazdasági területe a gazdák szakértelme, az általuk bevezetett korszerű termesztési technikák, valamint a folyamatosan jelentős sikernek örvendő termékek minősége szempontjából sok évtizeden keresztül vezető szerepet töltött be a tartomány egész területén, valamint néhány esetben országos szinten is.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege

— az alábbi internetes 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 termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.