

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 247/05)

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.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GÖNCI KAJSZIBARACK”

EK-sz.: HU-PGI-0005-0388-21.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló lap csak tájékoztató jelleggel készült. A részletes adatok – különösen az érintett OEM-t, illetve OFJ-t viselő termékek előállítóira vonatkozóan – megtekinthetők a nemzeti szinten vagy az Európai Bizottságnál hozzáférhető termékleírás teljes változatában.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Cím: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Fax +36 13014808
E-mail: Eniko.Zobor@fvm.gov.hu

2. Csoportosulás:

Név: Abaúj – Gönc Gyümölcsstermelők Beszerző és Értékesítő Szövetkezet
Cím: Gönc
Károlyi Gáspár út 31/A
3895
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 46388610
Fax +36 46388702
E-mail: mzg.hollar@primposta.hu
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.6. csoport Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Gönci kajszibarack”

4.2. Leírás:

A „Gönci kajszibarack” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a *Prunus armeniaca* L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajszibarack, Magyar kajszibarack C 235, valamint Mandulakajszibarack, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszibarack, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.

A „Gönci kajszibarack” különlegességét, országos és nemzetközi hírnevét a térség kedvező klimatikus adottságai, a gyümölcs-kertészeti hagyományok őrzése, valamint a termesztési, szüretelési, tárolási, szállítási technológia szigorú betartása együttesen biztosítja.

A „Gönci kajszibarack” OFJ jelzést csak olyan kajszibarack esetén lehet használni, amely megfelel az alábbi paramétereknek és az egyes fajták tekintetében az itt meghatározott külső és belső minőségi jellemzőket mutatja.

GÖNCI MAGYAR KAJSZIBARACK

alak:	gömbölyű
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	élénk narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány:	arancssárga, finomrostú, éretten lédús és puha
íz, savtartalom:	édes-savas, zamatos

MAGYAR KAJSZIBARACK C.235

alak:	gömbölyű
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe:	élénk narancssárga
hússzín, állomány:	sárga, rostos, közepkemény
íz, savtartalom:	édes-savas, zamatos

MANDULAKAJSZIBARACK

alak:	erősen megnyúlt, mandula alakú, oldalról erősen lapított
méret:	nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe:	világos narancsszínű, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány:	világos narancssárga, közepesen kemény, tömör, lédús
íz, savtartalom:	édes-savas, fűszeres aromájú

BERGERON

alak:	kissé megnyúlt, kúpos gömb, tojásdad
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcsshéj színe:	narancssárga, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány:	fénylő narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom:	az átlagosnál (1,4 %) magasabb savtartalmú

PANNÓNIA

alak:	szabályos, vagy kissé nyomott gömb
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcsshéj színe:	világos narancsszínű, a napos oldalon rózsaszínes
hússzín, állomány:	világos narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom:	savas, zamatos

CEGLÉDI PIROSKA

alak:	gömb
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcsshéj színe:	narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány:	narancssárga, kemény
íz, savtartalom:	édes-savas

CEGLÉDI BÍBORKAJSZI

alak:	széles, kúpos, tojásdad; oldalról kissé lapított
méret:	középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcsshéj színe:	sötét narancssárga, a napos oldalon sötétbordó
hússzín, állomány:	sötét narancssárga, bőlevű
íz, savtartalom:	édes, zamatos

CEGLÉDI ARANY

alak:	gömb
méret:	nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcsshéj színe:	aransárga, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány:	narancssárga, kemény, lédús
íz, savtartalom:	édes-savas

CEGLÉDI ÓRIÁS

alak:	kissé megnyúlt, tojásdad; oldalról enyhén lapított
méret:	nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcsshéj színe:	világos narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány:	narancssárga, közepesen lédús, puha
íz, savtartalom:	édes-savas, aromás

4.3. Földrajzi terület:

A földrajzi árujelzőt kizárólag Borsod-Abaúj-Zemplén megye négy meghatározott kistérsége alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett kajszibarackra lehet alkalmazni:

Abaúj-Hegyközi kistérség: Abaújszántó, Abaújvár, Arka, Boldogkőváralja, Gönc, Göncruszka, Hejce, Hernádcéce, Hidasnémeti, Korlát, Tornyosnémeti, Vizsoly, Zsujta;

Encsi kistérség: Abaújkér, Alsógagy, Baktakék, Beret, Detek, Encs, Fancsal, Forró, Fulókercs, Garadna, Ináncs;

Szerencsi kistérség: Bekecs, Golop, Legyesbénye, Megyaszó, Monok, Rátka, Szerencs, Tállya;

Szikszói kistérség: Alsóvadász, Felsővadász, Hernádkércs, Homrogd, Léh, Nagykinizs, Selyeb, Szentistvánbaksa, Szikszó.

4.4. A származás igazolása:

A teljes termesztési és árukezelési folyamatnak olyan a minőségellenőrzési rendszere, amelyben biztosított az azonosítás és a nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság azáltal, hogy a termelők a kézzel leszedett gyümölcsöt olyan műanyag- vagy faládákba rakják, melyen név szerint jelölik a gyümölcs származását egy címke segítségével és egy azonosító szám is található a rekeszek alján.

Az előírások szerinti termesztés dokumentálására a termelő megfelelő bizonylatot, ún. Eredetvédelmi Naplót köteles vezetni, amelyben rögzíteni kell:

- a termelő nevét, azonosító adatait,
- a termesztés helyét, a terület helyrajzi számát, a fajta-tábla azonosítóját, a területen telepített termő és termőre fordulás előtt álló gyümölcsfák számát,
- a gyümölcsfajta megnevezését és eredetét (a facsemete származási bizonyítványával alátámasztva),
- a Permetezési Napló azonosító számát,
- a Szüretelési Napló azonosító számát, a betakarítás időpontját és az adott évben leszüretelt gyümölcsmennyiséget fajtatáblánként összesítve.

A Permetezési Napló a jogszabályokban előírt módon vezetett olyan nyilvántartás, amelyben fel kell tüntetni:

- a termesztés során használt kemikáliákat,
- a felhasznált/kijuttatott szermennyiségeket (felhasználási időpontonként),
- az alkalmazott növény-egészségügyi eljárások megnevezését és időpontját stb.

A Szüretelési Napló a szüretelés időszaka alatt vezetett azon nyilvántartás, amely fajtatáblánként tartalmazza a termőfák darabszámát, a szüretelés napját, valamint a naponta betakarított mennyiséget.

4.5. Az előállítás módja:

Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények

Az adott termőtájon létesített gyümölcsfaültetvényeket napsütötte, célszerűen meszes, csak védett és magasabb (150–300 méter) fekvésű, jó minőségű és a talajtani vizsgálatok szerint megfelelő tápanyag-ellátottságú talajokra kell telepíteni.

Szüretelés

A szüret június közepén kezdődik és augusztus végéig tart. A szállíthatósági és tárolhatósági (eltartathatósági) elvárások szempontjából fontos az ütemes szüretelés, amelynek lehetőségét – egyebek mellett – az ültetvények céltudatos telepítésével biztosítják. Figyelembe véve a gyümölcsösök között fennálló érésbeli különbségeket, egy-egy táblát átlagosan három menetben lehet leszüretelni úgy, hogy megfelelő érettségi állapotú árut kapjunk (elő-, fő- és utószedés). A gyümölcs szedését kézzel végzik, amelyet a csemeték, illetve gyümölcsfák céltudatos koronaalakítása tesz lehetővé.

Tárolás

Amint a tárolókamra megtelt a beszállított rekeszekkel, a gyümölcsöket néhány óra leforgása alatt kb. 4 °C-os (tárolási) hőmérsékletre hűtik le. A gyorsítást követi a manipulálás, azaz a gyümölcsök tömeg, illetve szín szerinti osztályozása, amelyet általában kézzel, ritkábban géppel végeznek. A válogatás és készre csomagolás után a gyümölcsös rekeszek – az elszállítás ütemétől függően – maximum 30 napra, 4–6 °C-os hűtőtárolóba kerülnek.

Osztályozás, csomagolás

A méret szerinti osztályozás kézi osztályozósablon segítségével történik. A kajszi méretét a 851/2000/EK rendelet, illetve annak módosított változataiban foglalt előírások szerint, a hossz tengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérővel határozzuk meg; csomagolása és megjelenése ugyancsak ezeket az előírásokat követi.

A „Gönci kajsziarack” mechanikai sérülésekre érzékeny gyümölcs, így ha nem csomagolva történik a szállítása, az jelentősen befolyásolja organoleptikus, illetve fizikai, kémiai tulajdonságait, akár lehetlenné téve a későbbi csomagolást. Így a termék minőségének garantálása, továbbá – mivel nem feldolgozott mezőgazdasági termékről van szó – a származási hely, valamint a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosításának érdekében is a csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

4.6. Kapcsolat:

A „Gönci kajsziarack” Magyarország legészakabbra fekvő gyümölcsstermesztő tájának sajátos terméke, amely a Hernád menti Hegyalja, a Szerencsi dombság és a Cserehát hegy- és domboldalain, teraszain és fennsíkjain, 150–300 m tengerszint feletti magasságon telepített ültetvényekben terem.

A tájon szinte kizárólag a magyar kajszi fajtacsoportot (fajtatípust) termesztették és termesztik ma is, amely valószínűleg 300–350 éve kezdett kialakulni.

A Gönc-vidéki termesztés, illetve termék sajátosságai a következőkben összegezhetők:

- Az itt termelt kajsziarack ugyanazon fajtája átlag 6–10 nappal később érlik, mint Kecskemét vidékén, ami lehetővé teszi a hazai fogyasztási és feldolgozási szezon kiterjesztését.
- A hűvösebb mezoklíma – amely a későbbi érés okozója – egyúttal kedvező hatású a kajszi-gyümölcs fogyasztási minőségére is: az üdítő savak és zamatanyagok az érés során lassabban bomlanak le, nem „égnek el”. „A Gönc környéki kajszi minősége kiváló. Itt később érlik ... s az érési időt még a különböző fekvésű lejtők is széthúzzák.” (Brózik, Jenser és társaik, 1970).
- A tájegység Magyarországon a legegyszerűbben hideg télű, a kitavaszkodás a kajsziarack ültetvények telepítésére alkalmas körzetek közül itt a legkésőbbi; ezért itt a legkisebb a kajsziarack-termesztés fő kockázata: a téli felmelegedések következtében megpattant virágrügyek fagykárosodása és a tavaszi fagykár a bimbókban, virágokban, illetve a gyümölcskezdeményekben.

A „kajszi Baraczk” név 1667-ben, Lippay János munkájában jelenik meg először (*Posoni kert 3. kötet*, „Gyümölcsös kert”, Bécs 1667), de majd csak az 1880-as években pusztító filoxeravész ad különösen nagy lökést a gyümölcsstermesztésnek a domb- és hegyvidéki szőlőterületeken. Az elpusztult szőlők helyett Gönc vidékén sok gyümölcsfát ültettek, amidőn a dombvidékek lejtőit átengedték a gyümölcsfáknak.

A XIX. század második felében a gyümölcsstermesztés fellendítésére különböző társadalmi szervezetek jöttek létre a megyékben. Az összefogásuknak nagy szerepe volt abban, hogy az 1867. évi Párizsi Világkiállításon Zemplén megye kiállított gyümölcsai aranyérmeket nyertek. Különböző országleírások és statisztikák szerint Gönc az 1850-es évekig elsősorban cseresznyéjéről volt nevezetes. Korponay János említette először 1871-ben, hogy Gönc és környéke híres a kajszi barackjáról, amit akkor „szép mennyiségben” termesztettek. A baracktermelés igazi felfutása azonban csak az 1880–90-es években kezdődött.

4.7. Ellenőrző szerv:

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, mint kijelölt zöldség-gyümölcs minőség-ellenőrzési szerv

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Cím: Miskolc
Blaskovits út 24.
3526
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 46503402

Fax +36 46503404

E-mail: Balogh.Zoltan@borsod.ontsz.hu, fvmh-borsod@fki.gov.hu

4.8. Címkézés:

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

— a megnevezést: „Gönci kajszi barack”

— „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy (OFJ) megjelölést és a kapcsolódó közösségi szimbólumot (a közösségi nyilvántartásba vételt követően).

A megjelölést csomagolási egységenként kell elhelyezni, a csomagoláson feltüntethető a település neve is, ahol az adott tételt ténylegesen termesztették.

Például:

„Gönci kajszi barack”

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés

Fajta: Gönci magyar kajszi

termőhely: Abaújtúr