

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 265/11)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„FICHI DI COSENZA”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0682-25.02.2008

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Fichi di Cosenza”

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 „Fichi di Cosenza” elnevezés kizárólag a „Ficus carica sativa” (domestica L.) „Dottato” (vagy „Ottato”) változatához tartozó házasított füge szárított gyümölcsét jelöli. A 4. pontban meghatározott földrajzi területen termesztett „Dottato” változat gyümölcse friss állapotban ovális alakú, gömbbe hajló formájú, a termőtest nyílása rendszerint félig nyitott, amelyet az érés során egyre inkább barnába hajló zöld gyűrű övez. Héja kezdetben sárgászöld, majd zöldessárgává változik, esetenként alig észrevehető, hosszirányú bordázattal. A borostyánszínű vacok szintén borostyánsárga, közepesen kemény, enyhén aromás, nem túlságosan lédús gyümölcshúst tartalmaz. A lé kevésbé sűrű, de érett állapotban néha cseppenként kibugyan a termőtest nyílásán. Íze mézédés. Kicsi és üres magjainak száma aránylag kevés.

Forgalomba hozatalkor a „Fichi di Cosenza” az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Fizikai jellemzők

a gyümölcs mérete alapján a fügét a következők szerint osztályozzák:

nagy: 1 kg-ban 55–65 db gyümölcs, közepes: 1 kg-ban 66–85 db gyümölcs, kicsi: 1 kg-ban több mint 85 db gyümölcs;

alak: hosszúkás csepp alakú, csúcsa esetenként enyhén lapított;

kocsány: mindig megtalálható, rövid és vékony;

héja: a telt szalmasárgától a világos bézs színig terjedő, világos arany árnyalatú, néha kevés sötétebb résszel;

a gyümölcs bordázata (hosszirányú sötét csíkok): csak alig észlelhető;

a magok: aránylag csekély számúak és kis méretűek (átlagos szélességük 0,98 mm, hosszúságuk 1,30 mm), általában üresek, kevés van belőlük, és nem túlságosan ropogósak;

Kémiai jellemzők

nedvességtartalom: legfeljebb 24 %, csomagolt állapotban 28 %;

összes cukortartalom (g % a szárazanyagban): 48–57 g a napon aszalt és 50–75 g az üvegházban aszalt gyümölcs esetében;

Érzékszervi jellemzők

íze: különösen édes, szinte mézízű.

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 végrehajtani:

— A „Fichi di Cosenza” előállításának valamennyi szakaszát – a betakarítástól az aszalásig – a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

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

A terméket 50 és 1 000 g közötti kiserelésben fából vagy élelmiszerbarát anyagból készült tálcákon, illetve 1 és 25 kg közötti kiserelésben kartonból vagy más élelmiszerbarát anyagból készült tartókban hozzák forgalomba. A tartókat átlátszó fóliával kell lefedni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termék forgalomba hozatalakor jellemző küllemére vonatkozó szabályok előírják, hogy a termék címkéjén a közösségi logón kívül jól olvasható betűkkel feltüntetve az alábbi megjelöléseknek kell szerepelniük:

— a „Fichi di Cosenza” felirat, esetleg annak idegen nyelvre fordított változata, valamint a „Denominazione di Origine Protetta” (azaz „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) kifejezés, amely szintén szerepelhet idegen nyelven is;

— a termék logója,

A termék csomagolásán az alábbi olasz nyelvű vagy helyi tájszólásból vett kiegészítő megjelölések is feltüntethetők:

Fichi secchi di Cosenza, Fichi essiccati del cosentino, Ficu siccati, Ficu Janchi

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Fichi di Cosenza” előállítási területét északon a Pollino masszívum szélesen elterülő déli lejtői határolják, amelyek megakadályozzák a Basilicata tartománnyal való kapcsolatot, délen pedig a Sila fennsík, valamint a délkeleti irányba lefutó Nucà folyó és a délnyugati irányba lefutó Savuto folyó határolja. Az említett előállítási terület 0 és 800 m tengerszint feletti magasság között terül el, és 35 %-ot meghaladó lejtőt nem foglal magában. A területhez tartozik a délről északra folyó, északkeleten a Jón-tengerbe ömlő Crati folyó egész völgye; valamint a délnyugaton a Tírrén-tengerbe ömlő Savuto folyó völgyének jobb oldali lejtői.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Természeti tényezők

Talaj

A „Fichi di Cosenza” termőterületét leginkább meghatározó talajok jellemzően lazák, nedvességtartalmuk alacsony, kalciumban gazdagok és közepesen termékenyek.

Éghajlat

A „Fichi di Cosenza” termőterületét enyhe éghajlat jellemzi. Két tenger, a Tírrén- és a Jón-tenger között fekszik, a hideg északi szelektől északon a Pollino masszívum védi, a meleg és erőteljes délkeleti szelektől pedig a Sila fennsík óvja.

A rendelkezésre álló meteorológiai adatok azt mutatják, hogy nincsenek gyakori és intenzív fagyok és ködök, az évi középhőmérséklet mérsékelt, a csapadék rövid és egymástól időben elhatárolódó esőzések formájában tavasz végére és nyár elejére korlátozódik. Az érési, betakarítási és aszalási időszakban nincs fullasztó hőség és nincsenek esőzések, enyhe és mindennapos légmozgás azonban van. Mindez kedvező hatást gyakorol a gyümölcs minőségi jellemzőire és azok megőrzésére. Ezek az éghajlati körülmények teszik lehetővé, hogy a füge szinte teljesen a fán aszalódjon meg, ami jobb minőséget eredményez, mint ami a más földrajzi területeken ugyanabból vagy hasonló fajtából származó füge aszalásával érhető el.

Emberi tényezők

Az eltarthatósága és nagy energiatartalma miatt már az ókortól kezdve igen hasznos élelmiszert jelentő füge Cosenza vidékén jelentős gazdasági erőforrássá is vált (Nápolyi Állami Irattár, 1587). A gyümölcs termesztésének sajátos helyi hagyománya alakult ki, amely a környező megyékben nem fejlődött ki, és a Dottato fajta termesztését és feldolgozását célzó helyi technikákra irányult.

Napjainkban, csakúgy, mint a múltban (Ravasini, 1911), Cosenza vidékének gazdái speciális intézkedéseket tesznek az elvadulás megelőzésére azzal, hogy kiirtják azokat a vadon növő fügefákat, amelyek a gyümölcsösök környékén helyenként felbukkannak.

A terület sajátos éghajlati körülményeinek köszönhetően a fügét a fán hagyják aszalódni mindaddig, amíg csak a kocsányon lóg (ez a „passuluni”). A helyi termelők ellenőrzik, hogy a gyümölcs mikor érte az optimális száradási időt, majd a megszalódott gyümölcsöt óvatosan, kézzel szedik le, és a kártevő-megbetegedések kialakulásának elkerülése végett nyomban elkezdi a további szárítást. A szárítás közvetlen napfényvel (hagyományos szárítás) vagy üveggel, illetve más átlátszó anyaggal borított üvegházban (védett szárítás), nádból vagy más élelmiszerbarát nedvszívó anyagból, kisipari módszerekkel készült tartókon, 3 és 7 nap közötti ideig történik.

A 3–7 napos időszak alatt (az időtartam a termesztő tapasztalatától és megítélésétől függ) a száradó fügére nagy gondot fordítanak: az érés fokát és egységességét, a gyümölcs egészséges mivoltát, az érzékszervi és esztétikai minőséget érzékszervi úton vizsgálják azért, hogy fogyasztásra és további feldolgozásra megfelelő terméket érjenek el (például az első napokban a fügéket naponta legalább kétszer meg kell forgatni, hogy mindenütt egyformán száradjanak; ki kell válogatni a kocsány nélküli, napégette foltokkal rendelkező példányokat és így tovább).

A Dottato füge termesztése és feldolgozása, valamint az aszalt gyümölcs felhasználása Cosenza vidékének sajátos és hagyományos kultúráját alkotja, amelyet az idők során olyan kutatók és kereskedők ismertek el Olaszországban, akik leírták és dicsérték a híres cosenzai aszalt füge kiemelkedő minőségi tulajdonságait (Casella, 1933; Pagano 1857):

„olyan emberek hozzáértő munkája, akik az évszázadok során a legjobb fajták kiválasztásán, a célnak leginkább megfelelő mezőgazdasági technikák és módszerek kidolgozásán, megfelelő gépek és berendezések használatán, megfelelő időn és munkán (kézi és ipari munkán, amely még ma is jelentős kézügyességet igényel), optimális feldolgozási eljárásokon alapuló specifikus gazdasági tevékenységet tudtak kifejleszteni. Mindez egy érzékszervi, esztétikai, egészségügyi, élelmiszeripari szempontból egyaránt kiváló minőségű, jellegzetes végtermék elérésére irányul.”

A napon aszalt fügéből kiindulva Cosenza vidékének földművesei az évszázadok során igen nagy számban fejlesztettek ki többé-kevésbé feldolgozott állapotú, és kézműves szempontból komoly értékkel bíró termékeket.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Fichi di Cosenza” értékes jellemzőkkel rendelkezik, mivel a szárítás végén a füge telt, húsos, lágy, puha, plasztikus, színe a világossárgától a világos borostyánig terjed. A „Fichi di Cosenzát” a Cosenza vidékén kívül termesztett, egyébként ugyancsak Dottato fajtájú fügétől leginkább megkülönböztető tényező a kicsi, vékony, a rágás során szinte észrevehetetlen mag. Ehhez járulnak más fenológiai és érzékszervi tényezők, amelyek közül a magas cukorfok, a könnyű eltarthatóság és a különféle hagyományos eljárásokkal való jó feldolgozhatóság tűnik ki.

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 „Fichi di Cosenza” minősége és jellemzői lényegében a földrajzi terület természeti és emberi tényezőinek tulajdoníthatók.

Természeti tényezők

A jó szerkezetű, nem agyagos, nem nehéz talajok, amelyekben nem pang a víz, elősegítik a növények számára legjobb fiziológiai körülmények létrejöttét. A növények koronája kevésbé van kitéve gombás vagy bakteriális megbetegedéseknek.

A nyári hónapokban a túlzott meleget enyhítő, mérsékelt és folyamatos szellő teszi lehetővé, hogy a füge vékony héja ne túlságosan gyorsan veszítse el víztartalmát, ne vegyen fel sötétbarna színt, továbbá hogy a gyümölcs belsejéből a héj külső részére felé irányuló nedvességáramlás sebessége fokozatos és folyamatos legyen, ami a száradóban lévő füge húsának egyöntetűséget és puhaságot kölcsönöz, és elősegíti azt a jelenséget, ami miatt a füge lassan szárad és a fán marad („passuluni”): ez a minőség szempontjából nagyon fontos jelenség, mert így a termesztők az optimális időpontban szedhetik a gyümölcsöt, mielőtt azok maguktól leesnének, és így ki lennének téve a kórokozónak.

Cosenza vidékén a vadfüge ritkán fordul elő, az elvadulás nem jellemző: ez teszi lehetővé, hogy a partenokarpia a lehető legjobban megnyilvánulhasson, ami a füge húsát szinte magmentessé, de legalábbis nem termékeny, kis méretű magokkal rendelkezővé teszi.

Emberi tényezők

Az emberi tényező meghatározó a „Fichi di Cosenza” minőségére nézve. A füge termesztése ugyanis igen magas szintű kézügyességet, tapasztalatot és ismeretet igényel az előállítási eljárás minden szakaszában, és ez a végtermék minősége szempontjából olyannyira meghatározó, hogy különböző gazdasági elismeréseket eredményezett (C.U.P.E.C.C. 1936). A betakarítás és a feldolgozás kézi műveleteit mindig tapasztalt emberek végzik, mivel ezek olyan ügyes gyakorlati készséget kívánnak meg, amely a terület felbecsülhetetlen értékeként nemzedékről nemzedékre öröklődik. A helyi, ősi, széles körű, meggyökeresedett, és néha egyenesen családi titokként őrzött tapasztalat áll a „Fichi di Cosenzából” hagyományos feldolgozási módokon előállított termékek mögött is, amelyek a helyi lakosság alkotó fantáziájának megannyi kifejezési formáját jelentik, és amelyeket már régóta gazdag szakirodalom ismer el (Casella D. 1933; Casella L.A. 1915; Cerchiara 1933; Jacini 1877; R.E.D.A. 1960; Palopoli 1985). A „Fichi di Cosenza” előállítási területén számos, a termékkel kapcsolatos vásár, folklórrendezvény zajlik, köztük a Cosenzában már legalább a XIX. század közepe óta dokumentált Szent József napi vásár.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése alapján)

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Fichi di Cosenza” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2008. január 9-i, 7. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás 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.