

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 138/04)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„MELANNURCA CAMPANA”

EK. szám: IT/00193/27.4.2001

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljára készült. Részletes információért az érdekeltek és különösképpen az érintett OEM és OFJ termelői a nemzeti termékszabályzat teljes változatát tanulmányozhatják a nemzeti hatóságoknál vagy szervezeteknél, vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálatainál ⁽¹⁾.

1. A tagállam illetékes hatósága:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Cím: Via XX Settembre n. 20 – 00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Kérelmező:

2.1. Név: a) Associazione Produttori Ortofrutticoli e Mela Annurca (A.P.O.M.A.)

b) Associazione Produttori Ortofrutticoli Irpino-Sanniti (A.P.O.I.S.)

2.2. Cím: a) Via G. Pica, 62 – 80142 Napoli – tel. (081) 26 62 44

b) Via XXIV Maggio, 22 – 84100 Benevento – tel. (0824) 31 65 56

2.3. Összetétel: termelők/feldolgozók (x) egyéb ()

3. Termék besorolása:

1.6. osztály: gyümölcs és zöldségfélék és gabonafélék természetes állapotban vagy feldolgozva

4. Termékleírás és szabályzat

(a 4. cikk (2) bekezdésében foglalt feltételek összefoglalása)

4.1 Név: „Melannurca Campana”

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségpolitikai egysége – B-1049 Brüsszel.

4.2 Leírás:

Forgalomba hozatalkor a terméknek friss állapotban kell lennie, és a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

– az Annurca változatnál:

- *forma*: lapos-kerekded vagy rövid csonkakúp alakú gyümölcs, szimmetrikus vagy enyhén aszimmetrikus;
- *méret*: 60 mm átmérő és 100 g súly gyümölcsönként (elfogadható legkisebb értékek); szabadon nevelve megengedhető az 55 mm átmérő és 80 g súly gyümölcsönként (legkisebb elfogadható értékek);
- *héz*: közepes vastagságú vagy vastag, szedéskor sárgászöld színű a felület 50–80 %-án piros csíkozással, a szedést követő földi érés után pedig a felület 90–100 %-án további pirosodással; héj: közepes vastagságú vagy vastag, szedéskor sárgászöld színű a felület 40–70 %-án piros csíkozással, a szedést követő földi érés után pedig a felület 85–95 %-án további pirosodással;
- *epidermisz*: sima, viaszos, számos apró, de kevésbé látható pöttyöcskével, elsősorban a kocsányüregben közepesen rozsdabarna;
- *gyümölcshús*: fehér, nagyon feszes, ropogós, közepesen édes-savanykás, meglehetősen zamatos, aromás és illatos, kiváló ízlelési minőségű;
- *eltarthatóság*: kiváló;
- *keményesség*: (11 mm-es hegyű penetrométerrel mérve) szedéskor legalább 8,5 kg és a tárolás végén legalább 5 kg; szabadon nevelve szedéskor megengedhető a 9 kg, a tárolás végén pedig az 5 kg (minimális elfogadható értékek);
- *kristályosodás refraktométerrel mérve*: szedéskor 11,5 Bx, tárolás végén 12, Bx (legkisebb értékek);
- *titrálható savtartalom*: szedéskor legalább 9,0 meq/100 ml gyümölcsle, tárolás végén legalább 5,6 meq/100 ml gyümölcsle.

– a Rossa del sud változatnál:

- *forma*: lapos-kerekded vagy rövid csonkakúp alakú gyümölcs, szimmetrikus vagy enyhén aszimmetrikus;
- *méret*: legalább 60 mm átmérő és 100 g súly gyümölcsönként;
- *héz*: közepes vastagságú, a felület 90–100 %-án megpirosodott sárga alapszínű;
- *epidermisz*: sima, viaszos, számos apró, de kevésbé látható pöttyöcskével, elsősorban a kocsányüregben közepesen rozsdabarnás elszíneződéssel;
- *gyümölcshús*: fehér, feszes, ropogós, közepesen édes-savanykás és zamatos, aromás és illatos, kiváló ízlelési minőségű;
- *eltarthatóság*: kiváló;
- *keményesség*: (11 mm-es hegyű penetrométerrel mérve) szedéskor legalább 8,5 kg, a tárolás végén legalább 5 kg;
- *kristályosodás refraktométerrel mérve*: szedéskor 12 Bx, tárolás végén 12,5 Bx (legkisebb értékek);
- *titrálható savtartalom*: szedéskor legalább 7,7 meq/100 ml gyümölcsle, a tárolás végén legalább 5,0 meq/100 ml gyümölcsle.

4.3 Földrajzi terület:

Az OFJ termelési övezete. A „Melannurca Campana” az Avellino, Benevento, Caserta, Nápoly és Salerno megyék területén található egyes települések területét foglalja magában, amelyek a termelési szabályzatban kerültek meghatározásra.

4.4 Eredetpróba:

A termelési folyamat minden fázisát figyelemmel kell kísérni, és dokumentálni kell valamennyi bemenő (input) és kimenő (output) fázisra vonatkozóan. Ezzel a módszerrel és a művelési terület telekkönyvi parcelláinak, valamint a feldolgozóknak és a forgalmazóknak a felügyeleti szerv által vezetett megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzése által a termék nyomon kísérése és visszakeresése (a termelési láncolat kezdetétől a végéig) biztosítva van.

Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes és jogi személy azon mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja. Amennyiben a felügyeleti szerv bármilyen rendellenességet tapasztal, még akkor is, ha az csak a termelési láncolat egy bizonyos fázisában fordul elő, a terméket nem lehet a „Melannurca Campana” eredetvédett megjelöléssel forgalmazni.

4.5 Termelés mód:

A termelési szabályzat többek között előírja, hogy a növekedési fázisban a növények nevelése cserépből, hagyományos orsós formában történjen, annak ellenére, hogy új metszési módok kerültek bevezetésre, mert csak így biztosítható, hogy a termék tradicionális jellegzetességei ne módosuljanak. A legelterjedtebb oltóanyagok még mindig a vadoncok, de a klónozott oltóanyagokat is megfelelőnek tartják. A növények száma hektáronként változó lehet, de nem haladhatja meg a legfeljebb 1 200 növényt hektáronként. A megengedett maximális termelés, az évszakkal járó klimatikus viszonyoknak betudható változásokkal is, hektáronként 35 tonnában került megállapításra. Az öntözésre használt víz sótartalma nem haladhatja meg az 1,1 Ecw-értéket. A gyümölcsök szedése kézzel történik. Emberemlékezet óta hagyományosan szokásban van a gyümölcsök szedés utáni érlelése az úgynevezett „melai”-okon. Az almákat „emsék módjára” kis földdombocsákra helyezik el, a víztócsák képződését elkerülendő, és ezekre különböző puha anyagból készült rétegeket terítenek. A gyümölcsöket egy-két sorban teszik ki érlelésre, kevésbé érett oldalukat a fény felé fordítva és időről időre elforgatva, aminek következtében egyenletesen színesednek.

A művelési, termelési és csomagolási műveleteket a 4.3. pontban már meghatározott területen belül kell elvégezni, annak érdekében, hogy a termék nyomon követhetősége és ellenőrzése biztosítva legyen.

4.6 Kapcsolat:

Az Annurca almafajta művelése mindig is jellemezte a campaniai vidéket, a kedvező pedoklimatikus viszonyoknak köszönhetően, amelyek lehetővé tették az elterjedését ott, ahol a termőterület, vagy a termőtalaj összetétele, vagy az esőzés miatt (tavasztól ősziig 6 000–7 000 m³/ha) eléri a 80 cm-t meghaladó gyökérzet számára szükséges mélységet, és 10 alatti mésztartalommal rendelkezik, az mS/cm-ben kifejezett sótartalom pedig kevesebb, mint 2. Az Annurca almafajta későn kezd virágozni és rügyezni, következésképpen mentesül a virágzással és a rügyezéssel egyidejű alacsony hőmérséklet negatív következményeitől. Az OFJ termelésében érintett területre jó vízelvezetés jellemző; a termőtalaj közepes szerkezetével tűnik ki (kötetlen-iszapos), valamint 6,5–7,5 közötti Ph értékével. Az Annurca almafajta termelésének teljes ciklusát gondosan végigkísérő emberi tényező meghatározza a művelést, a begyűjtést egészen a „melai”-k készítéséig és az érlelés (szedés utáni színesítés) technikájáig. Az Annurca almafajta kapcsolata Campaniával rendkívül régmúlta nyúlik vissza, olyan kapcsolat, amely a római korszaktól és a flegrai mezőktől (Pozzuoli térsége) kezdve az évszázadok során megszilárdult és fokozatosan a tartomány területének további részeit is bevonta a művelési hagyományba; olyan területeket, amelyek környezetük alkalmassága miatt feleltek meg, évszázadokon át szorgalmas és türelmes munkát követelve a helyi mezőgazdasági munkásoktól. Időtlen idők óta valamennyi, a témával foglalkozó szövegben az Annurca almafajta említése egybeforrott Campania nevével.

Campaniában, amelyet a rómaiak kivételes földrajzi helyzete miatt csak *Campania felix*-ként neveztek, évezredek óta rendkívül összetett és gazdag gyümölcsstermesztési kultúra virágzik. Ebben az összefüggésben az Annurca almafajta, amit jogosan neveznek „az almák királynőjének”, elsődleges fontosságot nyert. Az Annurca almafajta eredetéhez való visszanyúlás egyet jelent a történelmi régmúlt emlékeinek felidézésével, hiszen felfedezhető már néhány pompeii falfestményen is, de különösen a herculanumi „Casa dei Cervi”-ben található ábrázolásokon. Mindez arra enged következtetni, hogy az e területeken élők már az antik időkben is fogyasztották ezt az almafajtát. Idősebb Plinius írja le elsőként ezt a fajtát „Naturalis Historia” című monumentális enciklopédiájában.

4.7 Felügyeleti szerv:

Név: IS.ME.CERT.

Cím: via G. Porzio centro Direzionale Isola G1 scala C- 80143 Napoli

4.8 Címkézés:

A címkén feltüntetett jelölések, olvasható és maradandó betűkkel, a következők:

- a felirat „O.F.J.” „MELANNURCA CAMPANA”, amit a fajtaváltozat megjelölése, „ANNURCA” vagy „ROSSA del SUD” követ;
- a termelő vállalkozás neve, jogállása és címe,
- a csomagolás tartalmának tényleges mennyisége,
- az O.F.J. logója, fehér alapon stilizált alma, amelynek alsó széle és felső bal széle pirosra, míg felső jobb széle zöldre van színezve.

Azon termékek, amelyeknek előállításához „Melannurca” O.F.J-t használtak, az előállítás és a feldolgozás folyamatait követően is forgalomba hozhatók a csomagoláson a földrajzi eredetmegjelölésre történő hivatkozással a közösségi logo feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy

- a gyümölcsök kivétel nélkül megfelelnek ezen termelési szabályzatnak, a méret nagyságtól és a refraktométerrel mért kristályosodás értékeitől eltekintve, amelyek alacsonyabbak lehetnek a 6. cikkben megjelöltekénél, de soha nem lehetnek kisebbek, mint 50 mm a méret nagyság, és 10,5° Bx a kristályosodás esetében.
- pontosan fel kell tüntetni a felhasznált O.F.J. mennyiségének a súlyhoz való arányát. Melannurca Campana és az ebből nyert feldolgozott termék mennyisége;
- ki kell mutatni az O.F.J. felhasználását.
- az illetékes szervek által kibocsátott előállításra vonatkozó elismervények beszerzése által. Az O.F.J. felhasználói kizárólagos élvezői kell, hogy legyenek az O.F.J. eredetmegjelölés bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdonjognak, amelynek védelmére a Mezőgazdasági és Erdészeti politikai Minisztérium megbízásából konzorciumot alkotnak. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzésekről és a védett eredetmegjelölés korrekt használatának felügyeletéről. A védelemmel megbízott konzorcium hiányában az előbb felsorolt feladatokat a MIPAF (Mezőgazdasági és Erdészeti politikai Minisztérium) látja el, a 2081/92/EGK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóságként.

4.9 Nemzeti követelmények: –
