

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 160/07)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA”

EK-szám: IT/PGI/005/0369/20.9.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló célja a termékleírás fő pontjainak bemutatása tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szerve:

Név: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Accademia tutela Cipolla Rossa di Tropea

Cím: Via Provinciale — Santa Domenica
I-89865 Ricadi (VV)

Tel.: (39) 0963 66 95 23

Fax: (39) 0963 66 95 23

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Cipolla Rossa di Tropea Calabria”

4.2. Leírás: A „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) az *Allium Cepa* (vöröshagyma) fajtát jelöli, a következő őshonos ökotípusokra korlátozva, amelyeket formájuk és a fényperiódus hatására kialakuló csírázásuk koraisága alapján lehet megkülönböztetni:

- a korai vagy „Tondo Piatta”,
- a középkorai vagy „mezza campana”,
- a kései vagy „Allungata”.

A terméknek három típusa létezik:

- „Cipollotto”:
 - szín: fehéres-vöröses-lilás,
 - íz: édes, lágy,
 - méret: a közösségi jogszabályok előírásainak megfelelő.
- „Cipolla da consumo fresco” (frissfogyasztású hagyma):
 - szín: fehéres-vörösestől a liláig,
 - íz: édes és lágy,
 - méret: a közösségi jogszabályok előírásainak megfelelő.
- „Cipolla da serbo”:
 - szín: fehéres-lilás,
 - íz: édes és ropogós,
 - méret: a közösségi jogszabályok előírásainak megfelelő.

4.3. Földrajzi terület: A „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” (OFJ) termesztési területe az alábbi Calabriai községek – teljes egészének vagy egy részének – közigazgatási területéhez tartozó termesztésre alkalmas földjei:

- Cosenza tartomány: Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea községek egyes részei,
- Catanzaro tartomány: Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga községek egyes részei,
- Vibo Valentia tartomány: Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera községek egyes részei.

4.4. A származás igazolása: A földrajzi jelzés oltalma érdekében olyan tanúsítási rendszert hoztak létre, amely egyidejűleg teszi lehetővé a különböző termesztési szakaszok nyomonkövethetőségét. Ezért a „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” termelői, a csomagolók és a termelés helyszínéül szolgáló parcellák az ellenőrző szerv által vezetett, megfelelő jegyzékbe kerülnek.

- 4.5. Az előállítás módja: A termesztési folyamat összefoglalva a következő. A „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” ültetése augusztusban kezdődik. Az ültetés a területtől és a termesztési módtól függően egymástól adott soron belül 4–20 cm távolságra történik, 10–22 cm sortávolsággal, 250 000-tól 900 000 db növény/hektár sűrűséggel, utóbbi esetben minden helyre 4 hagymagumót ültetve, a biztos meggyökerezés érdekében. A hagyományos termesztés részét képezheti az öntözés a csapadék alakulásától függően. A hagymákról a betakarítást követően eltávolítják a külső, földdel szennyezett héjat, majd szárukat 40 cm-re visszavágják és kötegelve dobozokba rakják. A „Cipolla da consumo fresco” (frissfogyasztású hagyma) héjától megfosztott hagymája 60 cm feletti szárát vágják vissza és 5–8 kg-os kötegekben ládába vagy dobozokba rakják. A „cipolla da serbo” esetében a hagymát egymás mellé fektetik a földre, ahol saját leveleikkel betakarva 8–15 napon át száradnak, tömörödnek, nő az ellenállóképességük és élénk vörös színt vesznek fel. A már szárított hagymáról eltávolítható a szár, vagy a szárukat meghagyva fonat készíthető belőlük.

Azoknak, akik a „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű terméket kívánják termesztetni, szigorúan be kell tartaniuk az EU-nál elhelyezett termelési szabályzatot. A csomagolási műveleteket a 4.3. pontban leírt területen kell végezni a nyomonkövethetőség és az ellenőrizhetőség céljából, valamint a termék minőségének megőrzése érdekében.

- 4.6. Kapcsolat: A „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzés engedélyezése iránti kérelmet a termék jó hírneve és ismertsége indokolja, ami a történelmi és irattári források által is igazolt, különféle promóciós kezdeményezéseknek is köszönhető.

A „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” olyan minőségi és organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai miatt ismert, mint például a hagyma lágysága, édes jellege, sajátos emészthetősége, mivel a csípős, fanyar ízt adó kénes anyagok alacsony szintje miatt könnyen emészthető. E jellemzők teszik lehetővé, hogy a „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” hagymából akár nyersen is többet lehessen elfogyasztani, mint egy normál hagymából.

A történelmi és irattári források a hagyma megjelenését a mediterrán medencében és Calabriában a föníciaiak előtti és a görögök utáni időszakra teszik. Nagyra tartották a középkorban és a reneszánsz idején is, fő élelmiszernek és árucikknek tekintették, helyben csereáruként szolgált, Tunéziába, Algériába és Görögországba exportálták és ott értékesítették. Számos, 1700 és 1800 között Calabriába érkezett, Pizzától Tropeaig a tírren tengerpartra látogató utazó feljegyzésében szó esik a „vöröshagyma-településekről”. A hagyma mindig is szerepelt a parasztek életében és a helyi termesztésben. A csak hagymát evő parasztek nyomorúsága már 1905-ös, Calabriában tett tropeai látogatása során megérintette Dr. Albertet. Az 1900-as évek elejétől a „cipolla di Tropea”-t (tropeai hagymát) már nem a kiskertekben és családi földeken termesztették, hanem nagy kultúrákban. 1929 után a Ruffa-völgyi csatorna lehetővé tette az öntözést, így jelentősen javult a minőség. A Bourbonok idején a hagyma nagy lendülettel terjedt az észak-európai piacokon, és hamarosan nagyon keresetté és nagyra becsültté vált a „Tanulmányok Calabriáról” című 1901-es mű szerint, amely már hivatkozik a hagyma formájára és a hosszúkás calabriai vöröshagymára. A hagymatermesztésről szóló első, rendszerezett statisztikai mérésekről Calabriában a Reda agrárenciklopédiában (1936–39) számoltak be. A termék és az eredetmegjelölés hamisítását idézték elő egyedülálló terméktulajdonságai, amelyek országos szinten híressé tették, valamint különösen a termék történelmi és kulturális értéke a szóban forgó területen, amely mindmáig él a földművelésben, a konyhaművészetben, a mindennapos kifejezésekben és a folklórrendezvényeken.

A „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” termesztése homokos vagy enyhén homokos, középkötött, löszmentes vagy hordalékos szerkezetű, a part menti sávon található, folyókat és patakokat szegélyező, hordalékos eredetű talajon történik, amely – még ha kavicsos is – nem gátolja a hagymák fejlődését és növekedését. A part menti területek alkalmasak a korai, frissfogyasztású hagyma termesztésére, és a belső, agyagos és agyagmentes jellegű talajok a kései érésű „cipolla da serbo” termesztésére. Ma – csakúgy, mint a múltban – a vöröshagyma jelen van mind a kiskertekben, mind a nagy kultúrákban, a vidéken, a táplálkozásban és a helyi ételekben és a hagyományos receptekben.

A szóban forgó terület pedoklimatikus tulajdonságai jó minőségű, a maga nemében egyedülálló, az egész világon jóhírnévvel bíró terméket eredményeznek.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Associazione Italiana Agricoltura Biologica (A.I.A.B.)

Cím: via Piave, 14
I-00187 Roma

Tel.: —

Fax: —

E-mail: —

- 4.8. Címkézés: A „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott hagymát a forgalomba hozatal előtt az alábbi módon csomagolják: a hagymákat kötegelik és karton-, műanyag- vagy faládákba rakják, amelyek így eladásra készek; a frissfogyasztású hagymát 5–8 kg-os kötegekben takarítják be és ládába helyezik. A „cipolla da serbo” esetében a kiszerelés felső határa 25 kg, ami zacskóban vagy ládában történik. A fonat készítéséhez – mérettől függetlenül – legalább 6 fej hagyma szükséges és egy csomagon belül a számuknak és súlyuknak azonosnak kell lenniük. A csomagoláson fel kell tüntetni a „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” OFJ feliratot, amelyet a típus megnevezésének: „cipollotto”, „cipolla da consumo fresco”, „cipolla da serbo” és a márkanévnek kell követnie. A csomagoláson fel kell tüntetni a termelő illetve az esetleges csomagoló nevét, cégnevét, címét, illetve az eredeti nettó súlyt. A márkajelzés a tropeai sziklát ábrázolja, amelyből kiemelkedik Santa Maria dell’Isola bencés szentélye. A márkajelzésre vonatkozó előírások részletesen a termelési előírásokban szerepelnek.

Az olyan termékek csomagolásán, amelyek gyártásához alapanyagként a „Cipolla Rossa di Tropea Calabria” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett hagymát használtak – még akkor is, ha az átalakítási vagy feldolgozási folyamaton esett át – feltüntethető a földrajzi jelzés oltalmát élvező termékre való hivatkozás, a közösségi logo elhelyezése nélkül, amennyiben:

- az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékként igazolt termék az árukategória kizárólagos alkotóeleme,
- az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek felhasználói kizárólagos jogosultjai az oltalom alatt álló földrajzi jelzés bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdonjognak, amelynek védelmére a Mezőgazdasági és Erdészetpolitikai Minisztérium megbízásából konzorciumot hoznak létre. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzésekről és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés megfelelő használatának biztosításáról. A védelemmel megbízott konzorcium hiányában az előbb felsorolt feladatokat a MIPAF (Mezőgazdasági és Erdészetpolitikai Minisztérium) látja el, az 510/2006/EK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóságként.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés nem kizárólagos felhasználása a hatályos jogszabály szerint, csak az arra való hivatkozást engedélyezi a terméket alkotó, vagy annak előállításában vagy feldolgozásában előforduló összetevők között.