

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2009/C 111/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 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

„POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO”

EK-sz: IT-PDO-0005-0576-28.11.2006.

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Pomodorino del Piennolo del Vesuvio”

2. **Tagállam vagy Harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa (II. melléklet):*

1.6 osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” OFJ a hagyományosan a Vezúv lejtőin termesztett „Fiaschella”, „Lampadina”, „Patanara”, „Principe Borghese” és „Re Umberto” köznapi nevekkkel illetett ökotípusokhoz tartozó cseresznyeparadicsom termését jelöli. Formája ovális vagy enyhén szilva alakú, bibepontja hegyes, a kocsányos részen gyakran bordás, héja vastag. A hibridek használata tilos. Az oltalom alá helyezett terméknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: friss állapotban: egy gyümölcs tömege nem haladhatja meg a 25 g-ot. A gyümölcs külalakjára jellemző paraméterek: a legnagyobb és a legkisebb átmérő közötti arány 1,2 és 1,3 közé esik; külső szín: élénkpiros; a gyümölcshús színe: piros; állag: tökéletes; íz: élénk, intenzív és édes-savanykás; az optikai eszközzel mért szárazanyag-tartalom legalább 6,5 Brix-fok; a gyümölcs a kocsányhoz erősen kötődik. Kocsányon hagyott állapotban: külső szín: sötétpiros; a gyümölcshús színe: piros; állag: jó; íz: élénk és intenzív; a gyümölcs keménysége a tárolás végén lecsökken.

3.3. *Nyersanyagok (csak feldolgozott termékek esetén):*

—

(1) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeknek a meghatározott földrajzi területen kell történniük:*

A termelés és a tartósítás műveleteinek a termőterületen kell történniük. A cseresznyeparadicsom tartós tárolásához az alábbi előírásokat kell betartani:

- A betakarítást követően a fürtöket kör alakban megkötött, növényi eredetű rostból készült szálra kötik úgy, hogy egyetlen hatalmas fürtöt, „piennolo”-t alkosson, amelynek súlya a tárolás végén 1 kg és 5 kg között van. Az így nyert „piennolo”-kat a földről felemelve akasztókra vagy megfelelő tárolókra függesztik, száraz és szellős helyen.
- A tárolás szakaszai alatt sem a fürtös, sem a csomagolt termék esetében nem kerülhet sor semmi-féle vegyszeres kezelésre. A termék megóvása céljából egyedül olyan fizikai módszerek alkalmazhatók, amelyek nem módosítják a termék sajátosságait: ilyenek a rovarok ellen használt hálók és az ultrahangos berendezések.
- A fürtök eltarthatóságának nincs meghatározott ideje, az eltarthatóság a termék érzékszervi és küllemre vonatkozó jó tulajdonságainak megőrzéséhez kötődik.

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

A cseresznyeparadicsom csomagolása – akár friss, akár tartósított formában történő forgalomba hozatal esetén – a mezőgazdasági üzemben vagy annak közvetlen közelében, a termőterületen belül történik, annak érdekében, hogy:

- minimális legyen a kezelés abban az időszakban, amikor a bogyó a leginkább ellenálló;
- ne kerüljön sor a csomagolás nélküli áru hosszabb távú szállítására, mivel a gyümölcs ebben a formájában nincs megfelelően védve, tehát mechanikai hatásoknak és nem megfelelő kezelésnek lehet kitéve;
- biztosítani lehessen a termék nyomon követhetőségét.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio” kereskedelmi forgalomba hozatala az alábbiak szerint történhet:

- friss állapotban a terméket bogyós vagy fürtös formában, legfeljebb 10 kg űrtartalmú, megfelelően leplombált tartályban, ömlesztve kell forgalomba hozni;
- „piennolo” fürtökben tartósítva, a fürtök tömege ebben az esetben legfeljebb 5 kg lehet, és a terméket vagy egyesével, vagy megfelelő, leplombált tartályban kell forgalomba hozni, azonosító OEM logóval ellátva;
- bogyós vagy fürtös állapotban tartósítva, legfeljebb 10 kg űrtartalmú, megfelelően leplombált tartályban, ömlesztve elhelyezve.

A címkén szerepelnie kell az alábbi megjelöléseknek: minden más szövegnél vagy elemnél nagyobb méretű betűvel: „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio” és Denominazione d’Origine Protetta (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés); az uniós logó; a csomagoló vagy gyártó gazdaság neve, cég neve és címe; a

göngyölegben ténylegesen található termékmennyiség. A logón a „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” sziluettje látható, egy kocsánnyal, amelynek meghosszabbítása a Vezúv formáját idézi fel; a logó sajátosságait és a színekre vonatkozó előírásokat a termékleírás részletesen tartalmazza.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” OFJ termesztési és csomagolási területe Nápoly megye alábbi településeinek területét foglalja magában: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa Di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant’Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase és Nola település területének azon része, amelyet a Piazzola di Nola – Rione Trieste országút (az a szakasz, amelynek neve „Constantinopoli”), a „Lagno Rosario”, Ottaviano település határa és Somma Vesuviana település határa vesz körül.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A cseresznyeparadicsom termesztési területének sajátossága a talaj vulkanikus eredetében rejlik. E terület sajátosságai a talaj vulkanikus jellegéből adódnak, amely a Somma-Vezúv komplexum vulkanikus tömbjének egészére jellemző. A talaj a láván, a hamun és a lávasalakon jött létre, igen termékeny, szerkezete homokos, amelynek köszönhetően nagyon laza, vízáteresztő-képessége jó, kémhatása semleges vagy lúgos, asszimilálható mikro- és makroelem-tartalma jelentős. Az éghajlat általában száraz, a széljárás gyenge. A magas hőmérséklet, valamint a nappal és az éjszaka közötti jelentős hőmérséklet-ingadozás természetes módon tartja féken a kártevők okozta megbetegedéseket.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” sajátosságai közé kis méretén túl a következők tartoznak: tömege 20–30 g közötti, a legnagyobb és legkisebb átmérő közötti arány alacsony (1,2–1,3 közötti), a héj igen ellenálló, a termés erősen kötődik a kocsányhoz, ami a betakarítás és a tartósítás során biztosítja a fürt épségét, a cukrok, savak és más oldódó szilárd anyagok koncentrációja magas, ami a terméket hosszú időre tartóssá teszi úgy, hogy ezen időszak alatt érzékszervi tulajdonságai közül egyik sem változik. Valójában az oldódó szilárd anyagok magas koncentrációja következményeként a természetben lévő lé nagy ozmotikus nyomása eredményezi azt, hogy a gyümölcs hosszan megőrzi jellegzetes keménységét, és a tartósítás során kevés vizet veszít.

A termesztés gyakorlatát a szabálytalan, gyakran teraszos és igen szabdalt telekkialakítás határozza meg. A termesztési tevékenységek nagy részét kézzel végzik, a hagyományos mezőgazdasági gyakorlatot követve.

5.3. A földrajzi terület és a termék (OFJ) különleges minősége, jellemzője, illetve speciális minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM) közötti okozati kapcsolat:

A „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio” sajátosságai erősen kötődnek termesztésének területéhez. A talaj vulkanikus eredete és a Somma-Vezúv vulkáni komplexum kitörései során felhalmozódott vulkáni eredetű anyagok összessége is hozzájárult a terület jó termőképességéhez. A homokos szerkezetnek köszönhetően a talaj laza és jó vízáteresztő-képességgel rendelkezik, kémhatása semleges vagy lúgos, asszimilálható mikro- és makroelem-tartalma pedig magas. Ezen anyagok felvétele révén alakulnak ki a termék különleges sajátosságai. A kártevők okozta megbetegedések kialakulását a nappal és az éjszaka közötti nagy hőmérséklet-ingadozással járó száraz éghajlat természetes módon tartja féken. A piennolo formájában vagy konzervként tartósított cseresznyeparadicsom a Vezúv térségének egyik legősibb és legjellemzőbb terménye. Az első, technikai részleteteket tartalmazó írásos emlékek a Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Portici (Portici Királyi Mezőgazdasági Felsőbb Iskola) 1885-ben, 1902-ben és 1916-ban készült kiadványaiban találhatók. Az elmúlt évszázadokban ennek a paradicsomtípusnak a termesztése – csekély termesztési igényének és a héj állagának köszönhető hosszú télállósága miatt – széles körben meghonosodott. Ennek a paradicsomtípusnak a tartósítását már a régmúlt idők óta végzik, ez pedig ahhoz a szükséglethez kötődik, hogy a téli hónapokban is friss zöldségből lehessen készíteni a Nápoly vidékén mindig is elterjedt, intenzív illattal és ízzel rendelkező igénylő házi ételeket, többek között a pizzát és a térszaféléket. Az emberi tényező a területre jellemző, kiegyensúlyozott termesztési és tartósítási módszerek kialakításában mutatkozott meg, ezen belül említhető a magtermelésre szolgáló legjobb bogycok kiválasztása, a szükséges tetejezés, mivel a növények folytonos növekedésűek, a száraz kötözése, és a túlzott mennyiségű kacsok eltávolítása, a cseresznyeparadicsom betakarítása, ami a teljes fürtök levágásával történik akkor, amikor a bogycok 70 %-a már piros, a többi pedig még érés alatt van. A cseresznyeparadicsom fürt formájában történő tartósítási eljárása is a területhez kapcsolja a terméket. Az eljárás lehetővé teszi, hogy a betakarítást követő tél során fogyasztható legyen a termék, egészben és feldolgozatlan formában. Az ősi eljárás során a bogycokat egész fürtökben szedik le, ezután kendersizállal egyetlen hatalmas fürtté kötik össze őket, majd e célra szolgáló, jól szellőző helyiségek mennyezetére, vagy verandákra, illetve teraszokra akasztják őket. Mindez, valamint a Vezúv-térség sajátos környezeti jellegzetességei alakították ki a szóban forgó terméket, amely kedvező érzékszervi és eltarthatósági tulajdonságai miatt a maga nemében egyedülálló, és amelyet még ma is természetnek és tartósítanak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Pomodorigino del Piennolo del Vesuvio” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2006. január 2-i, 1. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást. A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/edfyuuvfgqxxvtepyi2yi6j2nwjariuzulkqihodewpc3gfm7634vhogmz6dczgz5566qxa37uolt7nr53we3pcd/20061130_Disciplinare_esameUE_Pomodorigino_Piennolo_Vesuvio.pdf