

A BIZOTTSÁG 940/2007/EK RENDELETE**(2007. augusztus 7.)****az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítások jóváhagyásáról (Noix du Périgord (OEM))**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾, és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban, valamint ugyanazon rendelet 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság megvizsgálta Franciaország arra irányuló kérelmét, hogy hagyja jóvá az 1486/2004/EK rendelettel ⁽²⁾ bejegyzett „Noix du Périgord” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása egyes pontjainak módosítását.
- (2) A kérelem tárgya a termékleírásnak a friss vagy korai dió kiszerezése vonatkozásában történő módosítása oly módon, hogy a kiszerezések maximális méretét 5 kilogrammról 10 kilogrammra növeljék, ami megkönnyítené a termék kezelését a kereskedelmi szállítók számára.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és megalapozottnak találta a módosításra irányuló kérelmet. Mivel a módosítás az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság a rendelet 5., 6. és 7. cikkében leírt eljárás lefolytatása nélkül is jóváhagyhatja azt,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Noix du Périgord” eredetmegjelölés termékleírása e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt összefoglaló e rendelet II. mellékletében található.

*3. cikk*Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2007. augusztus 7-én.

a Bizottság részéről

Mariann FISCHER BOEL

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A legutóbb az 1791/2006/EK rendelettel (HL L 363., 2006.12.20., 1. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 273., 2004.8.21., 9. o.

I. MELLÉKLET

A „Noix du Périgord” (Franciaország) eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírásban a következő módosítások kerültek jóváhagyásra:

A 4.5. pont (Az előállítás módja) utolsó előtti bekezdésében az első mondat „A friss vagy korai dió maximum 5 kg-os kiszerelésben csomagolható.” helyébe a következő mondat lép:

„A friss vagy korai dió maximum 10 kg-os kiszerelésben csomagolható.”

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„NOIX DU PÉRIGORD”

EK-szám: FR/PDO/105/0248/29.03.2006

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A Tagállam felelős szervezeti egysége

Név: Institut national des appellations d'origine
Cím: 51 rue d'Anjou – F-75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoporthoz tartozás

Név: Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord
Cím: Station de Creysse, BP 18, F-46600 Martel
Tel.: (33) 565 32 22 22
Fax: (33) 565 37 07 42
E-mail: contact@noixdupericord.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa

1.6. osztály – Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás

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

4.1. Elnevezés

„Noix du Périgord”

4.2. Leírás

A „Noix du Périgord” eredetmegjelölés használatára a következő termékek jogosultak: friss vagy korai dió, száraz dió, valamint dióbél.

A friss vagy korai dió és a száraz dió minimális mérete 28 mm.

A friss vagy korai dió héjában forgalomba hozott friss termék, amelyet a betakarítást követően rövid időn belül el kell fogyasztani. A gyümölcs feltörés, illetve hámozás után fogyasztható. Az ilyen típusú dió betakarítása időpontjának köszönhetően a dióbél kemény és könnyen hámozható. A csomagolás pillanatában a dió nedvességtartalma legalább 30 %. A friss vagy korai dió előállítására alkalmas fajták a marbot és a franquette.

A száraz diónak, amely a betakarítást követően kíméletes módszerrel kiszáritásra került, a csomagolás pillanatában 12 %-nál alacsonyabb nedvességtartalommal kell rendelkeznie. A gyümölcsöt a fogyasztáshoz egyszerűen fel kell törni, mivel nincs számottevő keserű íze. A száraz dió termelésére alkalmas fajták a marbot, a franquette és a corne.

A dióbél méretének akkorának kell lennie, hogy ne férjen át egy 8 mm-es rács szemén. Különösen kívánatos a kisméretű, világos színű dióbél. A dominánsan világos dióbél esetében valamennyi forma (egész vagy fél) elfogadható. A kissé sötétebb, világosbarna és/vagy citromszínű dióbél esetében csak a fél forma elfogadható. Ennél sötétebb árnyalatok maximum 5 %-os arányban tolerálhatók. A csomagolás pillanatában a dióbél maximális nedves-ségtartalma nem haladhatja meg az 5 %-ot. A dióbél termelésére alkalmas fajták a corne, a franquette és a grandjean.

4.3. Földrajzi terület

A „Noix du Périgord” földrajzi területe Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot, valamint Lot-et-Garonne megye 612 településéből áll.

A diótermelésnek, a héj eltávolításának és a csomagolásnak kötelezően a földrajzi területen belül kell megtörténnie.

Ez a földrajzi terület két fő kritérium figyelembevételével került meghatározásra:

- a diótermelési és -feldolgozási szokások alapján: azokat a településeket választották ki, amelyek területén dióligetek és/vagy diófák léteznek, valamint ahol a dió törését (héj eltávolítását) végzik,
- azon geológiai, talajtani és éghajlati kritériumok alapján, amelyek a minőségi diótermelésnek kedvező környezetet jellemzik. E kritériumok alapján jelölték ki azt a diótermő területet, amelyen kívül nem lehet az eredet-megjelölés használata céljából diófákat ültetni.

4.4. A származás igazolása

Történelmi előzmények

Dordogne területén időszámításunk előtt 8 000-tól kezdve bizonyítottan jelen voltak a diófák a diófa-, illetve dióhéj-fossziliák alapján. Az első írott emlék, amely igazolja a diófák jelenlétét Périgord megyében, a XIII. századból maradt fent, a jobbágyok által a daloni ciszterci apátságának fizetett földbérleti díjakról szóló okiratnak köszönhetően. A XVIII. század folyamán a háborúk és a hideg telek tönkretették a diótermelést, miközben egyéb olajok (repcé-, mogyoró-, mákolaj) jelentek meg konkurenciát teremtve a dióolajnak. A diókultúra ennek ellenére továbbra is fennmaradt; termékei a héjas dió és főként a dióbél voltak. Az első országos kongresszust a dióról, illetve a dióbélről 1924-ben rendezték meg Périgueux-ben, amellyel kezdetét vette a technikai kérdésekről folytatott koherens gondolkodás. Ebben az időszakban Sarlat nevezetes volt a kézi diótörés tevékenységéről, amely számos asszonyoknak adott munkát. Az 1956-os nagy fagy sok diófát tönkretett, és a termelés 10 000 tonnáról 6 500 tonnára zuhant vissza. Ez a terméscsökkenés egészen a 80-as évekig érezhető maradt. Az utóbbi években azonban 25 000 hektárt telepítettek be Dordogne-ban, így megmaradt az eredeti diótermő terület, és van esély a termelés fellendítésére.

Nyomonkövethetőség

Ami a termés nyomon követését illeti, a száraz dió, a friss dió és a dióbél útját a feldolgozás fázisától a késztermékig gondosan ellenőrzik.

A diót kizárólag a diófák ültetésére kijelölt területen belül fekvő, az INAO szolgálatai, illetve független szakértők által azonosított dióligetektől, illetve diófákról takarítják be. E termőterületeknek meg kell felelniük a parcellák elhelyezkedésére és a termelés körülményeire vonatkozó kritériumoknak. Az INAO szolgálatai nyilvántartást vezetnek a kritériumoknak megfelelő termőterületekről.

Ezen túlmenően minden, a „Noix du Périgord” termelésében, tisztításában, tárolásában és csomagolásában részt vevő szereplő köteles kitölteni az INAO által kiadott alkalmassági nyilatkozatot, és nyilvántartást vezetni az adás-vételekről. Mindemellett éves készletnyilatkozatot is be kell nyújtani. A termelés nyomon követését az INAO szolgálataihoz benyújtott betakarítási jelentések, dióbél-termelési jelentések, valamint eladási jelentések is segítik. Az eredetmegjelölésre számot tartó tételeket árukiadási nyilatkozatnak kell kísérnie.

A termék minőségét a csomagolt tételekből vett mintákon analitikus és organoleptikus vizsgálatokkal ellenőrzik. Minden olyan csomagot, amelyben „Noix du Périgord” eredetmegjelölésű terméket forgalmaznak, az INAO szolgálatai által a „Noix du Périgord” számára jóváhagyott egyedi jelölési rendszerrel azonosítanak.

A héjas diót és a dióbelet tilos ömlesztett formában a termelési területen kívülre szállítani. Általában véve a dió, akárcsak a bor, helyettesíthető termék, vagyis egyazon csomagoláson belül keverni lehet az eredeti diókat különböző fajtájú egyéb diókkal. Franciaország más régióival ellentétben, ahol a héjas diót ömlesztett formában árulják, Périgord-ban a hagyomány az, hogy a diót fajták szerint árulják, ami lehetővé teszi egyes jobb minőségű fajták értékének megőrzését. E szabály alól az egyetlen kivétel a hagyományos corne-marbot keverék, amely megkönnyíti a corne fajta értékesítését, amelynek kellemes íze ellenére a nehéz feltörhetőség olykor elriasztja a fogyasztókat. A diók fajta szerinti értékesítésének hagyománya indokolta azt a követelményt, hogy a csomagolás is a termelési területen belül történjen, ez Périgord megyében amúgy is bevett gyakorlat. Egyébként a tételek organoleptikus vizsgálata során a minták fajtatisztasága is az értékelés elemei közé tartozik, erről a héjak vizuális elemzése révén győződnek meg (friss és száraz dió esetében). Azok a tételek, amelyek túl vegyesek, nem jogosultak a megnevezés használatára. A dióbél esetében a vizuális megkülönböztetés nehéz, de íz alapján a fajták jól elkülöníthetők.

A termelési területen történő csomagolás egyúttal a termék minőségét is óvja:

Ami a friss diót illeti, ez a termék legalább 30 % vizet tartalmaz, és „szikkasztáson” megy keresztül. A minőség megőrzése érdekében 1 °C és 5 °C közötti hőmérsékletű, valamint 80 % és 95 % közötti relatív nedvességtartalmú helyiségben, vagyis hidegkamrában kell tárolni. Ezért a nem légmentesen záródó csomagolásba az értékesítési fázishoz a lehető legközelebb, vagyis a feldolgozási területen belül kell elhelyezni, hogy ezáltal a betakarítástól kezdve folyamatosan alkalmazott különleges tárolási körülményeknek köszönhetően a dió megőrizze minőségét. Ez a termék egyébként korlátozott élettartamú (a betakarítás évében október 15-e után tilos szállítmányt útnak indítani), és semmilyen esetben sem dolgozható fel száraz dióként. A csomagoláson fel van tüntetve, hogy a friss dió a hűtőszekrény zöldségtartó rekeszében tárolandó.

Ami a száraz diót illeti, erre a termékre szintén a fentiekben leírt technikai kritériumok vonatkoznak. A termelési területen belül történő csomagolás szükségességét ebben az esetben nem a víz jelenléte indokolja, hanem sokkal inkább a lipideké (zsírsavaké), amelyek nem megfelelő tárolás esetén minőségromlást (avasodást) szenvedhetnek. Akárcsak a friss dió esetében, e termék tárolására is vonatkoznak hőmérsékleti (2 °C és 8 °C között), illetve nedvességtartalomra vonatkozó (60 % és 75 % között) követelmények, csak ezúttal március 1-jétől kezdődően. A száraz dió szintén korlátozott ideig: a betakarítást követő év december 31-éig hozható forgalomba.

4.5. Az előállítás módja

A „Noix du Périgord” kizárólag négy diófajtából készülhet. A „friss diónak” a marbot vagy a franquette fajtából kell kikerülnie. A „száraz diónak” a marbot, a franquette vagy a corne fajtákból. Dióbél előállítására a franquette, a corne és a grandjean fajták alkalmasak. Ugyanakkor az egyes kerteken belül hektáronként maximum 8 pollentermő fa jelenléte megengedett.

A diónak minden esetben azonosított termőfáról kell származnia.

Minden egyes fának minimum 80 m² saját földterülettel kell rendelkeznie az ültetés évétől számított tizenötödik életévétől kezdődően, ami hektáronként maximum 125 tövet jelent. A diófák közötti minimális távolságnak legalább 7 méternek kell lennie. Köztes kultúrák fenntartása a fák ültetésétől számított ötödik évig bezárólag engedélyezett, de a fák törzsétől számított minimum két méteres sávot üresen kell hagyni.

Az öntözés a diófák vegetációs időszakában, minden év szeptember 10-ig engedélyezett. Tilos a lombzat perme-tező öntözése, valamint a növekedés- és érésszabályozók használata. Az egyes termőterületek átlagos terméshozama hektáronként 4 tonnára korlátozandó.

A száraz dió és a friss vagy korai dió méretének legalább 28 mm-nek kell lennie. A héjas dió beáztatása tilos. A héjas dió hipoklóros oldattal történő kezelése sem engedélyezett, kivéve a már meglévő létesítményekben, 2006. december 31-ig.

A friss vagy korai diót akkor takarítják be, amikor a dióbél kemény és könnyen hámozható. A csomagolás pillanatában a friss vagy korai dió nedvességtartalmának legalább 30 %-nak kell lennie.

A száraz diót természetes úton, lécrácson történő szárítással, vagy meleg és száraz levegő keringetésével szárítják ki. Utóbbi esetben a teljes szárítandó diómennyiséget átjáró légáramlat hőmérséklete nem haladhatja meg a 30 °C-ot.

A dióbélnek azonosított termőfáról származó dióból kell készülnie. A dió feltörése kézzel vagy géppel is történhet. A tisztítás (a héjtörmelék és a dióbél szétválogatása) kézzel végzett munka. A szétválogatási műveletek során, illetve a csomagolás előtt tilos kartondobozokat használni a dió vagy a dióbél szállítására.

A csomagolást megelőzően a gazdaságokban biztosított tárolási körülményeket (nedvességtartalom, hőmérséklet) minden termék esetében szabályozzák a minőség megőrzése érdekében. A csomagolás fázisában a héj, illetve a fogyasztható rész hibái tekintetében a módosított 175/2001/EK rendeletben rögzített forgalmazási előírásoknál is szigorúbb toleranciahatárokat alkalmaznak. A friss vagy korai diót tilos légmentesen záródó csomagolásban tárolni.

A friss vagy korai dió maximum 10 kg-os kiszerezésben csomagolható ⁽¹⁾. A száraz dió maximum 25 kg-os kiszerezésben csomagolható. A dióbél maximum 15 kg-os kiszerezésben csomagolható. A friss vagy korai dió, a száraz dió, illetve a dióbél csomagolás előtti adás-vétele engedélyezett maximum 450 kg töltetű faládákban a termelési területen belül.

A gyümölcs valamennyi tulajdonságának megőrzése érdekében a friss vagy korai dió a betakarítás évében október 15-e után nem hozható kereskedelmi forgalomba. A száraz dió, valamint a dióbél a betakarítás évét követő év december 31-e után nem hozható kereskedelmi forgalomba.

4.6. Kapcsolat

A Noix du Périgord eredetmegjelölésű dió egy hagyományos diótermő medencéből származik. Ez a gyümölcs a termelők helyi körülményekhez igazodó szakértelmének köszönhetően kiemelkedő minőségű terméké vált.

A diófák ültetési területe elsősorban a Francia-középhegység lábánál (Piémont du Massif Central) fekvő vidék, amelyet jelentős csapadékmennyiséggel kísért meleg nyarak jellemeznek. E csapadékmennyiség következtében alakul ki a talajrétegekben a diókultúrához szükséges víztartalék. Ez az éghajlati sajátosság előnyösen befolyásolja a rügyfakadást, illetve a minőségi dióbél kifejlődését. Ez magyarázza a dióligetek telepítését a régióban a legrégebbi időktől fogva.

A Périgord megyében termelt dió hírneve, amely a termék kiemelkedő minőségén alapul, évszázadok során alakult ki, és mára nem szorul bizonyításra. A gasztronómiában Franciaországban éppúgy elismert, mint Európában vagy Amerikában a XIX. századtól fogva.

A termelők minden korszakban képesek voltak az érintett területen belül felismerni a minőségi diótermelésre leginkább alkalmas helyszíneket. Mindezek alapján lehetségessé vált a „Noix du Périgord” minőségi dió termelésére alkalmas parcellák azonosításához szükséges geológiai, talajtani és mikroklimatikus kritériumok meghatározása.

A „Noix du Périgord” termelése kizárólag hagyományos helyi, a régió talajtani és klimatikus viszonyaihoz alkalmazkodott diófajtákból lehetséges: a marbot, a corne és a grandjean fajta kizárólag ebben a régióban található meg, míg a negyedik fajta, a franquette alkalmazkodott a helyi viszonyokhoz.

A termelés egyrészt a rusztikus diófajták használatából kifolyólag, másrészt a minőség megőrzésének érdekében extenzív módon folyik. A termelési körülményeket oly módon állapítják meg, hogy megőrizték a vidék sajátosságait és ugyanakkor kiaknazzák gazdagságát (alacsony ültetési sűrűség, korlátozott öntözés, szerény méret, korlátozott terméshozamok), ily módon megőrizve a termék jellegzetességeit.

Végezetül a dió törését és tisztítását továbbra is kézzel végzik. Ez a munka a régióban hosszú múltra tekint vissza és szilárd szakértelmen alapul. Lehetővé teszi a dióbél épségének megővését (80 %-ban egész dióbelek keletkeznek), lehetővé teszi a legjobb termékek kiválogatását, és hozzájárul egy hagyományos tevékenység fennmaradásához.

⁽¹⁾ A Franciaország által kért módosítás.

4.7. Ellenőrző szerv

Név: I.N.A.O.
Cím: 51 rue d'Anjou – F-75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

Név: D.G.C.C.R.F.
Cím: 59 boulevard V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13
Tel.: (33) 144 97 29 60
Fax: (33) 144 97 30 37
E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. C í m k é z é s

A „Noix du Périgord” eredetmegjelölésű friss vagy korai dió, száraz dió, illetve dióbél csomagolásán ugyanabban a vizuális mezőben és a csomagolás elülső részén a következőknek kell szerepelniük: az Institut national des appellations d'origine szolgálatai által jóváhagyott és az akkreditált szerv által kiadott jelzés; a „Noix du Périgord” eredetmegjelölés, a címke legnagyobb betűtípusával legalább azonos méretben; az „Appellation d'origine contrôlée” vagy az AOC (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat közvetlenül az eredetmegjelölés alatt elhelyezve, egyéb köztes megjelölések nélkül, a csomagolás elülső részén szereplő legnagyobb betűtípus minimum 2/3-ának megfelelő méretben; valamint adott esetben a „cerneaux de noix” (dióbél) megjelölésnek.

A dióbél esetében a címkén szerepelnie kell – adott esetben külön vizuális mezőben – a betakarítás évének. A száraz dió esetében ezenfelül a fajta nevét is fel kell tüntetni, amennyiben corne-marbot keverékről van szó.
