

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

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 85/01)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CEREZA DEL JERTE”

EK-szám: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékírási legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Cím: Paseo de la Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Cím: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdastillas Cáceres

Tel.: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

e-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. Termék típusa:

1.6. osztály: gyümölcs

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Cereza del Jerte”

4.2. Leírás: A „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a *Prunus avium* L. faj „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” és „Pico Colorado” helyi fajtáinak frissen fogyasztandó gyümölcsére, az étkezési cseresznyére terjed ki.

A következő fajták élvezik az eredetmegjelölés oltalmát:

– Kocsánytalan fajták: az „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” és „Pico Limón Negro” fajták. A termesztett cseresznye nagyobb része ebbe a csoportba tartozik. A csoport megkülönböztető jegye, hogy betakarításkor az érett gyümölcs magától leválik a kocsányról.

– Kocsányos: „Navalinda”

Ami a termék jellemzőit illeti, a gyümölcs színe kívül pirosas, a legtöbb cseresznye borvörös vagy bíborvörös színű. A gyümölcs húsa kemény és ropogós, bár az egyes fajták színe és létartalma különbözik: van piros húsú és piros levű, de sárgás húsú és színtelen levű fajta is. A gyümölcs alakja sokféle lehet: vese alakú, lapos, gömbölyded vagy hosszúkás. A gyümölcs magjának alakja és nagysága is változó, van közepes és nagy, valamint különlegesen nagy magú, illetve kerekded és hosszúkás magú fajta is.

Az alábbi táblázat összefoglalja a (Brix-értékekben kifejezett) cukortartalommal, a gyümölcs alakjával, minimális átmérőjével és savasságával (milliekvivalens 100 ml almasavban) kapcsolatos főbb követelményeket az oltalom alá tartozó valamennyi fajta tekintetében:

1. táblázat

Az OEM védelmét élvező egyes cseresznyefajták cukortartalma, alakja, minimális átmérője és savassága

Fajta	Cukortartalom (Brix-értékben)			Alak	Minimális átmérő (*)	Savasság (milliekvivalens 100 ml-ben)		
	Minimum	Maximum	Átlagosan			Minimum	Maximum	Átlagosan
Navalinda	12	16	14	lapos	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	lapos	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	hosszúkás	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	hosszúkás	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	hosszúkás	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Itt azt a minimális átmérőt adjuk meg, amelyet a cseresznyének el kell érnie ahhoz, hogy a „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalmát élvezze. A 21 mm-nél kisebb átmérőjű cseresznyék nem hozhatók forgalomba az OEM alatt.

A „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalmát csak olyan cseresznyék élvezhetik, amelyek a 2004. február 6-i 2004/214/EK bizottsági rendeletben megállapított, a cseresznyére és a meggyre vonatkozó forgalmazási előírások alapján az „extra” osztályba sorolhatók.

- 4.3. Földrajzi terület: A termelés Extremadura autonóm körzetben, Cáceres tartomány északi részén, a Jerte és az Ambroz folyó völgyében, valamint La Vera hegyvidéki lejtőin zajlik.

Mivel a gyümölcs minősége és a termőterületek hegyvidéki jellege, valamint a termelési feltételek sajátosságai között szoros kapcsolat áll fenn, az olyan mezőgazdasági vagy egyéb területek, amelyek nem hegyvidéken fekszenek, nem tartoznak a kijelölt földrajzi területhez, így:

- a Jerte folyó völgyében: a tengerszint feletti magasságtól függetlenül bármely település területéhez tartozó mezőgazdasági földterület termőterületnek számít,
- La Vera területén: az 500 m-nél alacsonyabban fekvő mezőgazdasági területek nem számítanak termőterületnek,
- az Ambroz folyó völgyében: a 600 m-nél alacsonyabban fekvő mezőgazdasági területek nem számítanak termőterületnek.

A termőterülettel megegyezik a csomagolás és a feldolgozás területe.

- 4.4. Származási igazolás: Az oltalom alá tartozó termék minőségét és származását a minőségbiztosítási és eljárási kézikönyv előírásainak megfelelően az OEM különböző nyilvántartásaiba bejegyzett termőterületeken és feladóüzemekben a Szabályozó Tanács által végzett megfelelő ellenőrzések és vizsgálatok biztosítják.

Az említett ellenőrzések végeztével a valamennyi érdekelt fél képviselőit tömörítő Szabályozó Tanács Minősítő Bizottsága kiértékeli az eredményeket, majd objektív és megkülönböztetésmentes döntést hoz. Amennyiben a Minősítő Bizottság a tanúsítvány megadásáról dönt, a Szabályozó Tanács tanúsítványt bocsát ki a bejegyzett üzemek számára.

A „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalma alá tartozó cseresznyét a termelés földrajzi területén kell csomagolni. Ezt a szabályt a kérelmező csoportosulás alkotta azzal az indokkal, hogy csak így óvható meg a termék minősége, illetve biztosítható nyomon követhetősége a tanúsítási eljárás során.

A tanúsítási folyamat akkor tekinthető lezárultnak, amikor a tanúsítvánnyal ellátott termék csomagolásán elhelyezik a minőséget és származást igazoló sorszámozott címkét. Ezt a címkét a Szabályozó Tanács állítja ki. A Szabályozó Tanács hatáskörét és illetékességét annak szabályzata a következők szerint határozza meg:

- illetékességi területe megegyezik a termelési területtel,
- a terméket illetően hatásköre kiterjed a „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalmát élvező cseresznyére, legyen az a termelés, a tárolás, a csomagolás, a szállítás vagy a forgalmazás bármely szakaszában,
- a személyek vonatkozásában hatásköre a különböző nyilvántartásokban szereplő személyekre terjed ki.

A csomagolást a termékleírás „C” részében meghatározott földrajzi területen kell végezni annak érdekében, hogy a teljes folyamat során biztosítható legyen a nyomon követhetőség és a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés, illetve az oltalom alatt álló termék minősége ne szenvedjen csorbát. Mivel nehezen megközelíthető hegyvidéki területről van szó, a cseresznye elszállítása csak kedvezőtlen körülmények között oldható meg, és ezek hatását a hosszú szállítási idő csak fokozhatja. Ez nyilvánvalóan kihatna a gyümölcs minőségére, és esetleg megváltoztatná a termékleírásban meghatározott termékjellemzőket.

A terméket a származás igazolásával hozzák forgalomba, amit a Szabályozó Tanács által kiadott címke, illetve sorszámozott címke jelez.

- 4.5. Az előállítás módja: A cseresznyét kisméretű gazdaságokban, lejtőkön elhelyezkedő, teraszos művelésű parcellákon termesztik. A gazdaságok átlagos kiterjedése 1,6 hektár, gazdaságonként négy és fél parcella.

Ebből következően a gazdaságok többségében családi munkaerővel végzik az ültetvények művelését, ahogy a betakarítást is, ami az egyik legnehezebb és legnagyobb szakértelmet igénylő feladat.

A gyümölcsösök telepítési formáját/térállását meghatározza, hogy a fák keskeny teraszokon nőnek, egy teraszon többnyire csak egy sor fa fér el, vagyis a sűrűség hektáronként 125 növény, ami extenzív művelést mutat. A koronák kialakítása lehet magas váza, spanyol bokor, sudaras, illetve szabad.

Szántani általában évente háromszor szoktak, még ma is főleg állati erővel. A talaj tápanyag-utánpótlását is állati trágyával, illetve a gyomok beforgatásával oldják meg. A metszés kismértékű, általában koronaritkító és zöldmetszés.

A termesztési technikák évszázados hagyományokra tekintenek vissza, a betakarítási, feldolgozási, csomagolási és szállítási munkálatokat nagy körültekintéssel végzik annak érdekében, hogy a gyümölcs megőrizze jellemző tulajdonságait.

- 4.6. Kapcsolat: A „Jerte” vagy „Valle del Jerte” elnevezés szorosan kötődik a cseresznyéhez, Spanyolországban a fogyasztók nagy része automatikusan társítja a Jerte völgyét a cseresznye fogalmával. A terület igencsak ismert kitűnő cseresznyéről, különösen a „Picotas” (kocsánytalan ropogós cseresznye) fajtákról.

Feltételezések szerint a cseresznyét az arabok hozták Spanyolországba, mivel ezen a vidéken a „reconquista” (visszahódítás) után a betelepülők a tájhoz már alkalmazkodott cseresznyefákat találtak. Ugyanakkor minden kétséget kizáró bizonyíték csak a XIV. századból maradt fenn.

1352. június 2-án a király követeinek csoportja a környék egyik településén pihent meg és éjszakázott. Ezek az urak pisztrángot és cseresznyét vacsoráztak, ami jelzi, hogy a cseresznye már akkoriban is olyan kiváló minőségű volt, hogy ilyen magas rangú urakat lehetett kínálni vele.

A következő évszázadokban a cseresznyetermesztés fennmaradt és erősödött. A híres középkori spanyol orvos, Luis de Toro a XVI. században mérete, színe és íze dicséretével emlékezik meg a Jerte-völgy cseresznyéről.

A XVIII. században a szelídgesztenyefák tintabetegség miatti kipusztulásával vált a cseresznye megbízható megélhetési forrássá. A XVIII. század végén és a XIX. század elején egyre több cseresznyeültetvény jelent meg a Jerte folyó völgyének lejtőin és a két szomszédos völgyben.

A XIX. század elején a történetírók lejegyezték, hogy a vidék termésének legjava a cseresznye, amit a királyi udvarban is igen megbecsülnek. E század folyamán a termelés tovább nőtt, és a XX. század hajnalára valamennyi faluban elterjedt, így mára ezt a vidéket zamatos cseresznyéről ismerik leginkább.

Mind az öt oltalom alatt álló fajta őshonos, vagy a Jerte, vagy a szomszédos Ambroz és La Vera völgyéből származik. Ezek a fajták gyakorlatilag csak ezeken a területeken fordulnak elő, mert máshol a telepítési kísérletek szinte mindig kudarcot vallottak.

Több szerző is írta már, hogy a kocsánytalan fajták jelenléte a Jerte völgyében a hegyvidék erdeiben természetesen előforduló *Prunus avium* L. (vadcsesznye) hosszú és féltermészetes alkalmazkodási és kiválasztódási folyamatának következménye.

A helyi lakosok által végzett munka és nemesítés mellett a helyi éghajlati viszonyok határozzák meg a fák jellemzőit. A nyáron is magas páratartalom, a völgy széljárása, fekvése, a napsütéses órák száma, a tengerszint feletti magasság, a mikroklimák sokfélesége, a talaj savassága mind alapvetőek voltak a fajták kialakulásában.

A tulajdoni és terepviszonyok következtében a művelt területeken kőből épült támfalakkal megtámasztott kicsiny teraszok alakultak ki. A teraszok művelése ezért nemigen gépesíthető.

A termék tulajdonságait tehát összességében a Jerte-medence és a szomszédos völgyek helyi sajátos éghajlati feltételeihez alkalmazkodott különleges növényanyag, valamint az egyedi termelési forma – a hagyományos módszerek, a kisüzemi termelés, a családi munkamegosztás – határozzák meg. Az ültetvények teraszozott jellege, meredek és szinte gépesíthetetlen hegyoldalakon való elhelyezkedése miatti alacsony terméshozamot azonban kitűnő minőség ellensúlyozza.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Cereza del Jerte”

Cím: Pol. Ind. Centro de Empresas.
Carretera Nacional 110, km 381, 400
E-10614 Valdastillas Cáceres

Tel.: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

e-mail: picota@cerezadeljerte.org

A „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölés felügyeleti szerve megfelel az EN 45011 szabványnak.

4.8. Címkézés: A csomagoláson kötelező jól láthatóan feltüntetni a „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölést.