

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

(2008/C 324/13)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján 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

„BATATA DOCE DE ALJEZUR”

EK-szám: PT-PGI-0005-0517-03.01.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Gabinete de Planeamento e Políticas
Cím: Rua Padre António Vieira n.º 1
P-1099-073 Lisboa
Tel.: (351) 213 819 300
Fax: (351) 213 876 635
E-mail: gpp@gpp.pt

2. Csoportosulás:

Név: Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur
Cím: Largo 1º de Maio n.º 3
Tel.: (351) 282 990 010
Fax: (351) 282 990 011
E-mail: rogerio.rosa@cm-aliezur.pt
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Batata doce de Aljezur”

4.2. Leírás:

A Batata doce de Aljezur (aljezuri édesburgonya) a Lira változatú és a szulákfélék (*Convolvulaceae*) családjába tartozó „*Ipomoea batatas* L. (syn. *Batatas edulis*)” növény mellékgyökere, amely jókora gumókból áll. Hosszúkás és körte alakú, héja bíbor vagy barnáspirosas, húsa sárgás színű. Mérete 8,5 × 4,0 cm és 16,5 × 7,1 cm között váltakozik, súlya 50–450 g. Édeskés ízű, enyhén rostos szerkezetű, nyersen fogyasztva íze a gesztenyére emlékeztet.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.3. Földrajzi terület:

Tekintettel a Batata doce de Aljezur különleges termesztési szükségleteire, a hagyományosan alkalmazott változatra, a szükséges talaj- és éghajlati viszonyokra és a helyi népesség különleges szakértelmére, a termesztés, az előállítás és csomagolás földrajzi területe az alábbi területeket foglalja magában: Faro kerületben Aljezur körzet, valamint Beja kerületen belül Odemira körzetben S. Teotónio, S. Salvador, Zambujeira do Mar, Longueira – Almogrove és Vila Nova de Milfontes település.

4.4. A származás igazolása:

A termék saját jellegzetességein túl, amelyek a származási régióhoz kötik, nyomon követési rendszer is működik. A mezőgazdasági üzemeknek és az előállítási és csomagoló létesítményeknek a fent említett földrajzi területen kell elhelyezkedniük, amelyek működését a termelői csoportosulásnak az ellenőrző szervezet jóváhagyását követően engedélyeznie kell. A mezőgazdasági üzemtől kezdve egészen a termék értékesítési helyéig a teljes előállítási folyamat során ellenőrzést végeznek annak biztosítására, hogy minden mezőgazdasági, előállítási és csomagolási gyakorlat az előírások szerint történjen. Az IGP (magyarul: OF) jelzés használata kizárólag olyan termékek esetében lehetséges, amelyek az említett tulajdonságokkal rendelkeznek, és amelyek előállítási folyamata során ellenőrzést végeztek. A hitelesítő jelzés számmal van ellátva, hogy bármikor biztosítani lehessen a teljes körű nyomonkövethetőséget. A származás a teljes előállítási folyamat bármely pillanatában igazolható.

4.5. Az előállítás módja:

A talaj enyhén agyagos és boronált, valamint szerves műtrágyával van beszórva. A palántakertet februárban állítják fel, ahol a gyökereket 10–15 cm mélyre dugják, 50 × 60 cm-es területekre egyet-egyét. Végleges helyükre április-májusban ültetik át őket, ekkor a szár már kb. 25 cm hosszú. Mindegyiket 20 × 65 cm-es területre ültetik, majd enyhén meglocsolják. A gyomirtás gyomlálással történik. A legtöbb esetben nincs szükség locsolásra. A növények kb. négy hónapig maradnak a földben. A betakarítás nagy része októberben történik, amikor a gyökerek megérnek, és a talaj nem túl nedves. A betakarítás után a burgonyát nyolc napig „pihentetik” a talajon a vágások és más sérülések behegedése és begyógyulása céljából, majd letisztítják, hogy eltávolítsák a felesleges földmaradványokat és más szennyeződések. A tárolás hűvös, szellős helyen történik, 13–14 °C-os átlaghőmérsékleten. A kiválogatás és csomagolás nem csak azért történik a származási régióban, mert így kisebbek az előállítási költségek, illetve a minőségellenőrzés és az előállítás nyomon követhetősége hatékonyabb és eredményesebb, hanem elsősorban azért, mert a termék kezelésre/szállításra igen érzékeny, azaz könnyen elüszkösödik, ami a termék tartósságára, valamint minőségére és hírnevére káros hatással van.

4.6. Kapcsolat:

Aljezurt a X. században az arabok alapították, majd 1249-ben a mórok visszafoglalták. A legenda szerint (bár ez időben nem egyeztethető össze az édesburgonya tényleges megjelenésével Európában) a Szent Jakab-rendi lovagok D. Paio Peres Correia vezetésével minden fontos csata előtt édesburgonyából készült „nedűt” ittak étkezésük kiegészítéseként. A megszállás lendülete és az aljezuri vár gyors bevételére igen meglepte a mórokat, így nem tudtak a hirtelen támadásra reagálni. A diadal 1249-re datálódik, és a csodálatos győzelmet lehetővé tévő csodálat a legenda szerint nem volt más, mint a híres „feijoada de batata doce de Aljezur” (aljezuri édesburgonyás bableves). Akár igaz ez a történet, akár nem, és ugyan eredete az idők során elhalványult, a régióban és a népesség étkezési szokásaiban az édesburgonya mégis komoly hagyományokról tanúskodik. Fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai a gazdák által alkalmazott termesztési gyakorlatokból (szakértelem), valamint a régió természetes viszonyai, mint pl. a talaj, podzolizált dűnék és homokos felszínük alattuk agyagréteggel, az elsősorban óceáni éghajlat, amely a tenger menti szűk zónában jellemző, és amelyet a Mira folyó öntöz, együtteséből származnak. Ezek a viszonyok kizárólag ezen a behatárolt termesztési területen jellemzőek, már a szomszédos térségekben is jelentősen eltérő éghajlati- és talajviszonyok uralkodnak. Aljezur az édesburgonyájának köszönhetően jelentős hírnévre tett szert, amit alátámaszt a termék piaci ára, a névvel való visszaélésekre tett kísérletek, a számos irodalmi utalás és a terméknek szentelt rendezvények. Az aljezuri édesburgonya hírneve nem friss keletű tendencia, amely a termék iránti szórványos és esetleges keresletből származik. A termék tökéletesen igazodik a vidék természetes környezetéhez, és eredete, amely mélyen a helyi hagyományokban gyökerezik, az idő múlásával feledésbe merül. Azért ismert még napjainkban is, mert a termék fogyasztói elismerik, hogy a burgonya egyedülálló tulajdonságokkal rendelkezik (édes, lágy és csak kissé rostos), és inkább ezt az Aljezurban termesztett Lira változatú édesburgonyát választják a világ más tájairól importált burgonya helyett.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: AP AG AL — Associação para os Produtos Agro — Alimentares Tradicionais
Certificados do Algarve

Cím: Rua Mouzinho de Albuquerque, n.º 1A r/c
P-8000-397 Faro

Tel.: (351) 289 804 532

Fax: (351) 289 804 533

E-mail: Dora.guerreiro@clix.pt

Az Apagal olyan elismerést nyert, mely szerint megfelel a 45011:2001 szabvány követelményeinek.

4.8. *Címkézés:*

A csomagoláson kötelezően fel kell tüntetni a „Batata doce de Aljezur – Indicação Geográfica Protegida” feliratot, a megfelelő közösségi logót (a bejegyzést követően), valamint a termék itt közölt minta szerinti emblémáját.



Indicação Geográfica Protegida

Ezen kívül és a kereskedelmi kizsereléstől függetlenül mindig kötelező feltüntetni az OPC hitelesítő jelzését.

Az előállító neve vagy a vállalat megnevezése és címe nem helyettesíthető más szerv nevével, még akkor sem, ha ez utóbbi felelős a termékért vagy annak forgalomba hozataláért. A kereskedelmi név – Batata doce de Aljezur – IGP – nem egészíthető ki semmilyen más jelzéssel vagy szöveggel, ideértve forgalmazók védjegyét vagy egyéb jelzést is.
