

V

(Vélemények)

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 185/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK 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.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SEDANO BIANCO DI SPERLONGA”

EK-sz.: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005

OEM () OFJ (X)

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga
Cím: Viale Europa
LT-04029 Sperlonga
LIETUVA/LITHUANIA
Tel. +370 771556388
Fax +370 771556388
E-mail: —
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

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

4. Termékleírás:

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

4.1. Név:

„Sedano Bianco di Sperlonga”

4.2. Leírás:

A „Sedano bianco di Sperlonga” OFJ kizárólag az *Apium graveolens L. var dulce Mill.* fajhoz, a fehér vagy fehéres szárú „Bianco di Sperlonga” ökotípushoz tartozó halványítózeller ökotípus számára van fenntartva. A jellegzetes fehér szín az ökotípus lényeges jellemzője, amelyet nagyobb vetéssűrűséggel fokozni lehet. Kereskedelmi forgalomba hozatalakor a „Sedano bianco di Sperlonga” OFJ terméknek a helyi „Bianco di Sperlonga” ökotípus alábbi specifikus jellemzőivel kell rendelkeznie: a növény közepes méretű, zömök, 10–15 világoszöld színű levéllel; a levélnyel fehér, enyhe világoszöld árnyalattal, kevésbé rostos, bordázata nem feltűnő. A tömeg a méret függvénye: a közepes méret 500 és 800 gramm közötti, a nagy méret 800 gramm feletti. Íze édeskés és csak mérsékelten aromás, amelynek következtében a termék különösen alkalmas a frissen történő fogyasztásra. Ezenfelül a „Sedano bianco di Sperlonga” összes szervessav-tartalma legalább 135 mg/100 g; törésállósága legalább 20 N, és összes cukortartalma legalább 13 mg/g.

4.3. Földrajzi terület:

A „Sedano Bianco di Sperlonga” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott terméket Fondi és Sperlonga települések területén kell termesztetni.

4.4. A származás igazolása:

A termesztési folyamat minden szakaszát nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (bemenő termékeket) és az outputot (kimenő termékeket). Ily módon, valamint a termesztés helyszínéként szolgáló termőföldeknek, termelőknak, csomagolóknak az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével, valamint a megtermelt mennyiségeknek az ellenőrző szerv részére való azonnali bejelentésével biztosított a termék nyomon követése és nyomon követhetősége (a termelési láncolat elejétől a végéig). Az ellenőrző szerv a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

4.5. Az előállítás módja:

A vetést júliustól kell kezdeni. A magot lehet egyszerűen a földbe helyezni, vagy lehet szaporítóládába (elszórva) vagy sejtes tálcákba vetni. A mag csírázásához a fény elengedhetetlenül szükséges. A fenotípusos kiválasztással (azaz a legjobb növényekből származó mag begyűjtésével) történő magtermelést a termőterületen lévő gazdaságokban vagy faiskolákban végzik. Az ilyen gazdaságokban és/vagy faiskolákban termelt magot a termőterület más termelőinek vagy faiskoláinak rendelkezésére lehet bocsátani, akik ezután felnevelik a palántákat. A faiskolákban nevelt palántákat vissza kell szolgáltatni, vagy a termőterületen lévő gazdaságok rendelkezésére kell bocsátani.

A 4.3. pontban meghatározott területen található gazdaságok által termelt mag csak olyan lehet, amely a mezőgazdasági biodiverzitást oltalmazó tartományi önkéntes jegyzékbe be van jegyezve. Ezt a jegyzéket az Arsial (Lazio tartomány mezőgazdasági fejlesztési és innovációs tartományi hivatala) vezeti. A palánták átültetésére akkor kerül sor, amikor azok elérik a mintegy 10–15 cm magasságot. Az ültetési rend: 25–35 cm sortávolság a sorok között és 25–35 cm tőtávolság a soron belül. Az optimális állomány-sűrűség 10–12 palánta/m². A megengedett maximális sűrűség 14 tő/m². A „Sedano Bianco di Sperlonga” kultúra vízigénye öntözéssel biztosítható, ezen belül az esőztető és a mikroöntözéses rendszer engedélyezett. A zellerkultúra tárgyázását a teljes mezőgazdasági év egymást követő ciklusaira figyelemmel kell meghatározni. Különösen a nitrogénbevitel nem haladhatja meg az egész év során összesen a hektáronkénti 155 kg-t. A kártevők elleni védekezést az integrált védekezési technikák szerint úgy kell végezni, hogy a kártevők elleni szerek maradványa a zelleren a lehető legkisebbre csökkenthető vagy teljesen kiküszöbölhető legyen.

A „Sedano Bianco di Sperlonga” betakarítását kézzel végzik úgy, hogy a növényt a levélnyel töve alatt elvágják. A növényeket úgy kell a göngyölgébe helyezni, hogy a művelet során ne surlódjanak egymással, ezáltal elkerülhető legyen a szövetek sérülése és a sejtnevelő kiszívása. A betakarítást követően a közvetlen napsugárzás hatását a lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni.

A minőség, a nyomon követhetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a „Sedano Bianco di Sperlonga” termesztésének és a csomagolásának a megjelölt területen kell zajlania.

4.6. Kapcsolat:

A „Sedano Bianco di Sperlonga” halványítózeller termesztését Fondi és Sperlonga községek területén a 60-as évek körül kezdődött el. A 4.3. pontban meghatározott területen a kultúra jelenlétét a 60-as évek elejére visszanyúló, napjainkig tartó gazdag pénzügyi, adóügyi dokumentáció igazolja, miszerint a bevezetés kezdeti időszakát követően a „Sedano Bianco di Sperlonga” Róma piacain gyorsan kereskedelmi sikert ér el és eljut a fogyasztókhoz.

A „Sedano Bianco di Sperlonga” termőterülete a zellertermesztésre igen kedvező talajtani és éghajlati jellemzőkkel bír. A földfelszín részben mezozoikus mészkőtalajból, részben alluviális eredetű iszapos-mészköves talajból áll. A termőterület jellemzője a tenger és a lecsapolt területek között szinte kibukkanó altalaj. Ezeket a „mocsárnak” nevezett területeken, azaz lápos vidéken fejlődött ki a zellertermesztés, először szabadföldön, utána védett kultúraként. Valójában ezeket a földeket egy igen jelentős sótartalmú, cirkuláló oldat jellemzi, amely az éghajlati feltételekkel együtt adja a „Sedano bianco di Sperlonga” zeller megkülönböztető érzékszervi tulajdonságait, azaz ízletességét, édeskés és mérsékelt aromás ízét, szervesav-tartalmát, a szár kis mértékű törési ellenállását és az ökotípus sajátosságát, a jellegzetes világos színt.

Az OFJ termelésére szolgáló terület éghajlata mérsékelt tengeri klíma, az alábbi jellemzőkkel: az átlaghőmérséklet 17 és 18 °C között van; a havi átlaghőmérséklet 1–3 hónapon át alacsonyabb, mint 10 °C; a leghidegebb hónap legalacsonyabb hőmérsékleteinek átlaga 6,9 °C; az átlagos éves csapadék 727 és 1 133 mm közötti, a nyári csapadék 61 és 83 mm közötti. Különösen a tengerparti részen jellemző a májustól augusztusig tartó nagy szárazság.

A „Sedano Bianco di Sperlonga” termesztésének élőhelyét tehát a talaj és az éghajlati jellemzők összessége alkotja.

A talajtani-éghajlati jellemzőkhöz kapcsolódik a helyi gazdák évszázados tapasztalata, akik az alacsony környezeti beavatkozással járó technikák alkalmazásán felül ki tudták aknázni a tipikus lápos földeket, ezzel lehetővé tették, hogy a mag fenotípusos kiválasztással létrejövő önreprodukciónak köszönhetően a „Bianco di Sperlonga” ökotípus fennmaradjon, biztosítva a fajta termesztési technikáinak és jellegzetességeinek megőrzését.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Agroqualità
Cím: Via Montebello 8
00185 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0647822463
Fax +39 0647822439
E-mail: —

4.8. Címkézés:

A halványítózeller csomagolása történhet legfeljebb 5 kg-os, 4–5 darab zellert egy sorban, vagy legfeljebb 10 kg-os, 8–10 darab zellert két sorban tartalmazó kiszereleésben. Az 1–3 darab zellert tartalmazó kiszereleésekben minden egyes csomót kötelezően el kell látni címkével. A címkén az európai uniós logón és a hozzá tartozó utalásokon kívül jól olvasható betűkkel feltüntetve az alábbi megjelölésnek kell szerepelnie:

— „Sedano Bianco di Sperlonga” IGP (OFJ) – Oltalom alatt álló földrajzi jelzés) rövidítés, amelynek betűmérete nagyobb a címkén szereplő minden más feliratnál;

— A gyártó és csomagoló cég neve és címe.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Használhatók azonban olyan megjelölések, amelyek magán védjegyekre utalnak, azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, vagy ne téveszthessék meg a fogyasztót. Megjelölhető annak a gazdaságnak a neve, amelynek földterületéről a termék származik, valamint alkalmazhatók egyéb valóság-hí, dokumentálható utalások, amelyeket a hatályos jogszabályok megengednek és nincsenek ellentétben e termékleírás tartalmának céljaival.

A „Sedano Bianco di Sperlonga” megjelölést nem szabad lefordítani.

A „Sedano Bianco di Sperlonga” logó téglalap alakú, amelynek belsejében egy négyzet helyezkedik el. Ezen két halványítózeller képe jelenik meg, amelyek négy hullám felett helyezkednek el.

