

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

(2011/C 35/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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**

**„BROVADA”**

**EK-sz.: IT-PDO-0005-0783-14.07.2009**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Brovada”

Olyan, a tájnyelvből vett kifejezés, amely nem földrajzi területet jelöl, hanem a 4. pontban feltüntetett földrajzi területen hagyományosan a szóban forgó élelmiszeripari termék megjelölésére szolgál.

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

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

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

A „Brovada” OEM a lilanyakú fehér retek (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart) helyi ökotípusából, macerálás és törkölyben történő erjesztés útján nyert „brovada retek” megnevezése.

A termék csíkokra aprítva kerül fogyasztásra, és az alábbi tulajdonságokkal jellemezhető:

- ropogós, rugalmas, soha nem kemény,
- színe krémfehér, a felhasznált törköly tulajdonságaitól függően rózsaszínbe vagy rózsaszínesbe hajló,
- a szeletek mérete 3 és 7 mm közötti,
- pH-értéke 3,4 és 3,8 közötti,
- illékony savasság ecetsav formájában – legfeljebb 5,5 mg/g,
- friss növényi jelleget nélkülöző, savanyú íz,
- szúrós törköly-aroma.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

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

Brovada retek, a Friuli Venezia Giulia önálló tartomány „mezőgazdasági és erdészeti érdekeltégű, őshonos genetikai állományának védelmére” vezetett, tartományi jegyzék zöldség szekciójában nyilvánított, helyi lilanyakú fehérretek (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart) ökotípusa, amely szabadban termesztés esetén az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- henger, vagy csonka kúp formájú gyökér, ami megkönnyíti az aprítás műveletét;
- hosszúsága legalább 12 cm;
- húsa szilárd, leveses, fehér színű;
- héja a nyaknál a teljes hossz kétharmadáig lilásvörös, a fennmaradó rész fehér;
- gyökere legalább a teljes hossz egyharmadáig a földbe nyúlik;

a törköly az alábbi tulajdonságokkal jellemezhető:

- kizárólag a 4. pontban körülírt előállítási területen termő, vörösszemű szőlő erjedéséből származik;
- penész, és egyértelmű rothadás jelei nem láthatók rajta;
- száraz, könnyen aprítható;

Víz.

Esetleges további alapanyagok:

- Préselt szőlő: kizárólag a 4. pontban körülírt előállítási helyen termesztett vörösszemű szőlő keverhető a törkölyhöz.
- Vörösbor: kizárólag a 4. pontban körülírt előállítási helyen termesztett és erjesztett, vörösszemű szőlő használható.
- Vörösbor-ecet.
- Nagy szemű tengeri só.

Tartósítószer, illetve színezőanyagok használata tilos.

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

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A retek termesztését és a „Brovada” előállítását a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

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

A Brovada forgalomba kerülése előtti kondicionálását az előállítás helyén kell végezni. Erre azért van szükség, hogy a termék és annak a szeletelés során kibocsátott leve az erjedés befejeződése után is megőrizze eredeti minőségét – az esetleges minőségromlás ugyanis a főbb kémiai és organoleptikus (érezkszervi) tulajdonságok megváltozását eredményezné.

A „Brovada” az alábbi, légmentesen lezárt kiszerezésekben kerülhet forgalomba:

- élelmiszer tárolására alkalmas műanyag tasakokban 500, 600, 700, 800 és 900 grammos, valamint 1, 1,1, 1,2, 1,3, 1,4 és 1,5 kg-os kiszerezésben,
- élelmiszer tárolására alkalmas műanyag dobozokban, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900 és 950 grammos, valamint 1, 1,05, 1,1, 1,15, 1,2, 1,25, 1,3, 1,35, 1,4, 1,45, 1,5, 3 és 4 kg-os kiszerezésben,
- élelmiszer tárolására alkalmas műanyag vödrökben, 2,5, 5 és 10 kg-os kiszerezésben,
- élelmiszer tárolására alkalmas üvegekben, 250, 400, 500, 600, 700, 800 és 900 grammos, valamint 1, 1,1, 1,2, 1,3, 1,4 és 1,5 kg-os kiszerezésben.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Brovada” címkét feltétlenül fel kell ragasztani minden egyes kiszerezésre.

A címkén az alábbiaknak kell szerepelniük:

A termék logója, a „Denominaizone di origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat, a közösségi jelzés, a törköly előállításának éve, a termék gyártási azonosítója.

A „Brovada” OEM elnevezést nem szabad lefordítani.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítést feltüntetni.

Mindazonáltal megengedett olyan – nevekre, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre – utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő, vagy a vásárlókat megtévesztő jelentése.

A logó lényegében két fő részből áll: egy stilizált retek ábrázoló képből és a „Brovada” feliratból.

A retek ábrája olyan, mintha kézzel rajzolták volna, durva kartonszerű papírra. A retek teljes ábrája a függőlegeshez képest körülbelül 20 fokban döntött, a levelek egy része a csupa nagybetűvel írt „Brovada” megjelölés „B” betűje alatt helyezkedik el. A fentiekben ismertetett két alkotórészből álló logó alatt az alábbi felirat olvasható: „Denominazione di Origine Protetta”, „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”



### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Brovada” OEM előállítása és kondicionálása Friuli Venezia Giulia önálló tartomány Gorizia, Prodenone és Udine megyéinek adóközveti és közigazgatási területén történik; ez alól kivételt képeznek a földrajzi terület 1 200 méteres tengerszint feletti részei.

### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A brovada retek termőterületét mérsékelt időjárás jellemzi: a területen a hőmérséklet lényegében hasonló, az esőzések megfelelőek. A július és november közötti időszakban hulló csapadékmennyiség átlagosan 500 és 700 mm között alakul. Az év melegebb felében – áprilistól szeptemberig – a záporok gyakorisága 0,5, ami kétnaponta egy záport jelent; ezek gyakrabban (35 %-ban) fordulnak elő a késő délutáni órákban, míg a délelőtti záporok gyakorisága ennél kisebb (15 %).

Nyáron a hőmérséklet 18,8 és 22,4 °C között alakul. Az őszi hőmérséklet-ingadozás jó. A legalacsonyabb hőmérséklet az egész előállítási területen jellemzően magas (átlagosan 8,2 °C).

A természetésre fogott talaj laza, túlnyomórészt finom szemcséjű, jó vízáteresztő és kiváló vízelvezető tulajdonságokkal bír, aminek következtében nagy mennyiségű oxigén van jelen a talaj belsejében. A termőterületek 1 200 méteres tengerszint feletti magasság alatt helyezkednek el. A meghatározott földrajzi területen az említett magasság fölött található területeken a kétnyári brovada retek vegetációs ciklusa nem tud megfelelően kiteljesedni, silány gumókat terem, nehezen vészeli át a telet, és olykor nem is képes termékeny virágokat hozni. A talaj fő jellemzőinek, valamint a vegetációs időszakban tapasztalható enyhe hőmérsékletnek köszönhetően kiváló minőségű retek terem ezen a területen. A „Brovada” előállításának valamennyi szakaszában kiemelkedő szerepe van a termelők közvetlen tapasztalatainak és tudásának. A feldolgozás szakaszaiban – a törköly erjedési folyamata, felhasználandó mennyiségének megítélésekor szükséges „értékelés” és az erjesztőkádakban történő rétegzés megfelelő végrehajtása során, valamint a retek erjedési folyamata időtartamának, illetve az erjedés befejeződésének meghatározásakor – alapvető fontosságú a szaktudás.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A Brovada előállítása kizárólag Friuli Venezia Giulia önálló tartományban történik.

A „Brovada” ropogós, rugalmas, soha nem kemény, íze savanykás, szúrós, jellegzetes törköly-aromájú. Színe krémfehér, a felhasznált törköly tulajdonságaitól függően rózsaszínbe vagy rózsaszínesbe hajló.

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

A Brovada és a földrajzi terület közötti kapcsolat a „brovada retek” ökotípusának termesztéséből, valamint az említett retekfajtának a tartományban egyedülálló feldolgozási módjából adódik. A „Brovada” előállítási területére – amely megegyezik a hagyományosan a „brovada retek” ökotípusának termesztési területével – a növény vetési és növekedési időszakában lényegében mérsékelt időjárás jellemző. Ezt az ökotípust a helyi növénytermesztők hosszantartó tömeges szelekció eredményeképpen választották ki a „Brovada” előállítására.

A „Brovada” előállításához használt törköly, szőlő és/vagy bor úgyszintén a vörösszemű szőlőt termő tőkék és a földrajzi terület jellegzetes kölcsönhatásának eredménye. A mikrobaflóra, amely ezeknek a termékeknek a természetes velejárója, az előállítási területre jellemző, és képes jelentős mértékben, organoleptikusan (érzékszervekkel) is megfigyelhető módon befolyásolni a törköly és a retek erjedési folyamatait.

Ezenkívül a „Brovada” előállításának több szakaszában meghatározó szerepe van a területen élő növénytermesztők közvetlen tapasztalatainak, tudásának.

Pusztán a megfigyelésre és tapasztalatokra támaszkodva biztosítani a megfelelő erjedést – ehhez mindenképpen felkészültségre van szükség. Számos tényező kölcsönhatásának eredménye, hogy a két savanyodási folyamat megfelelőképpen megy végbe: a törköly savanyodásáért ecetbaktériumok, a retekéért tejbaktériumok felelősek. Az említett tényezők ismerete és „irányítása” a meghatározott kémiai tulajdonságokkal rendelkező, valamint ilyen különleges állagú, ízű és aromájú „Brovada” előállítására érdekében, kizárólag az előállítási területre jellemző – amint azt nem kevés dokumentum is megerősíti.

Számos történelmi utalás tanúskodik a termék létezéséről a meghatározott földrajzi területen. Jacopo Valvasone di Maniago (XVI. századi történész) az „Incursioni dei turchi in Friuli” (A törökök Friuliban tett portyáit) elbeszélő Cronaca inedita (Kiadatlan krónika) 1860-as udinei kiadása (készült a Tombetti-Murero nyomdában); Filippo Re professzornak az „Annali dell’Agricoltura nel Regno d’Italia” (Az olasz királyság mezőgazdasági évkönyvei) Ötödik kötetében – 1810. január-február-márciusi számok – közzétett tanulmánya a retek előállításáról és tartósításáról. Főbb szempontjait tekintve napjainkban is a hírneves mezőgazdaság-tudós által közel kétszáz esztendővel ezelőtt ismertetett eljárást alkalmazzák a „Brovada” előállítására.

Számos gasztronómiai és irodalmi műben tesznek említést a „Brovada”-ról, ezek közül a két legkiemelkedőbb:

- Ippolito Nievo (1831–1861) „Confessioni di un italiano” (Egy olasz vallomása) című 1867-es regénye,
- Guido Piovene (1907–1974) „Viaggio in Italia” (Utazás Itáliában) című 1957-es műve.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(510/2006/EK rendelet 5. cikk 7. bekezdés)

Ez a közigazgatási szerv a „Brovada” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2009. április 3-i, 78. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

---