

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2021/C 61/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cerise des coteaux du Ventoux”

EU-szám: PGI-FR-02446 – 2019.1.3.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Cerise des coteaux du Ventoux” a *Prunus Avium* L. és a *Prunus Cerasus* L. fajtáktól (kultivároktól) vagy ezek hibridjeitől származó, a fogyasztóknak frissen kínált, piros húsú étkezési cseresznye, amely a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Minimális átmérője 24 mm. Egy rekeszen belül a darabszám legfeljebb 5 %-át tehetik ki a 24 mm-nél kisebb átmérőjű gyümölcsök, de egyetlen gyümölcs sem lehet 22 mm-es vagy annál kisebb.
- Az optimális érettséget a fajtától függően három színtartomány és a betakarításhoz szükséges minimális cukortartalom szerint határozzák meg.

Fajták	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Szín (a CTIFL-színskála szerint)	3–4	4–5	5–6
Minimális cukortartalom	11,5 Brix-fok	12,5 Brix-fok	15 Brix-fok

- Az azonos fajtájú gyümölcsöt tartalmazó egyes tárolóedényekben egységes színűek a gyümölcsök

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A termelés, a betakarítás, a válogatás és a méret szerinti osztályozás műveleteit a földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az OFJ-vel ellátott cseresznyét legfeljebb 6 kg-os kiszerelésekbe csomagolják. Tálcsa kiszerelés esetén a tálcsákat tartalmazó rekesz tömege ennél nagyobb, de legfeljebb 10 kg lehet, és az egyes tálcsák tömege legfeljebb 3 kg lehet.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címke ugyanabban a látómezőben tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OFJ-logóját.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cerise des coteaux du Ventoux” földrajzi területe nyugaton a Venaissin grófság síkvidékétől indulva a Mont Ventoux előhegységein, délen pedig a Vaucluse megyében található Luberon-hegységben terül el. A földrajzi terület híven tükrözi a „Cerise des coteaux du Ventoux” termesztésére és feldolgozására használt teret.

A földrajzi terület Vaucluse megye következő településeire terjed ki:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Gault, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peyrin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaucluse, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi környezettel való kapcsolat a „Cerise des coteaux du Ventoux” hírnevén, valamint a többek között a területre jellemző éghajlati viszonyoknak és a szaktudásnak köszönhető különleges minőségen alapul. A cseresznye termőterületén évszázadok óta hagyománya van az ún. „étkezési” piros cseresznye termesztésének, ami megalapozta a termék hírnevét. A földrajzi terület különösen kedvező természeti adottságaiból eredően a gyümölcs egyenletesen érett és a fák metszésével kapcsolatos szakértelemnek köszönhetően nagyszemű.

Ezen a termőterületen évszázados hagyománya van a cseresznyetermesztésnek (a XVII. századig nyúlnak vissza az első írásos emlékek arról, hogy milyen fontos szerepet tölt be a területen). A gyümölcsöt akkoriban elsősorban családi fogyasztásra szánták. A konyhakertekben, valamint elszórtan a gabonaföldeken és az árokpartokon is voltak cseresznyefák. A térség hagyományosan az ún. „étkezési” piros cseresznye vidéke.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” földrajzi területe a Mont Ventoux hegyhez, valamint a Vaucluse- és a Luberon-hegység lejtőjéhez csatlakozó, egyedülálló környezetet foglal magában, amelynek tengerszint feletti magassága 50 és 600 méter között mozog. A területen a mediterrán éghajlat befolyása érvényesül, amelyet sok napsütés (évi 2 760 óra) és az erős északi szél, a misztrál hatása jellemez, ez utóbbi azonban a Mont Ventoux kiemelkedéseihez érve veszít az erejéből. A nappali és éjszakai hőmérsékleti amplitúdó is kedvező a területen, ami a Mont Ventoux (1 912 méter magas) csúcsáról leáramló hideg légtömegekkel áll összefüggésben.

Az idők folyamán különleges, ún. „alacsony törzsű” művelési mód honosodott meg a gyümölcsösökben annak érdekében, hogy könnyebben el lehessen végezni a termelési műveleteket (többek között a metszést) és a szüretelő munkások könnyebben elérjék a gyümölcsöket. Az egyenletes terméshozam biztosítása, de különösen a nagyszemű cseresznye termesztésének elősegítése érdekében ezeket a gyümölcsösöket évente metszik.

A cseresznyét kizárólag kézzel szüretelik. A szüretelést tapasztalt és a Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) által kiadott cseresznye színkód használatára kiképzett szüretelő munkások végzik. A gyümölcszedő a fajtára vonatkozó színkód alapján választja ki az optimális cukor-sav aránnyal rendelkező gyümölcsöt. A CTIFL technikusai ugyanis minden új vagy régi fajta esetében összevetették a gyümölcs színét és a cukor-sav mutatókat. Ennek eredményeként a CTIFL technikusai minden fajta esetében a gyümölcs legjobb cukor-sav arányának megfelelő szintet választották ki optimális színként.

Továbbra is a helyben történő válogatást és méretosztályozást részesítik előnyben annak ellenére, hogy a 2000-es évek elején megjelent speciális cseresznyeosztályozó gépek némileg megváltoztatták a munkaszervezést azzal, hogy a méret szerinti osztályozást állomásokra helyezték át. Függetlenül attól, hogy kézi vagy gépi osztályozási módszerről van-e szó, a gazdasági szereplők szaktudása döntő fontosságú a gyümölcs sérülékenységének figyelembevételéhez és minőségének megőrzéséhez. Ezek a gyakorlatok biztosítják, hogy nagyon egységes méretű és színű gyümölcsök kerüljenek forgalomba.

A gyümölcsösök a nagyszemű, kemény húsú, csillogó és ízletes cseresznye termesztésére való alkalmasságuk alapján kiválasztott cseresznyefajtákból állnak. Az egyenletes terméshozam biztosítása, de különösen a nagyszemű cseresznye termesztésének elősegítése érdekében a fákat évente metszik.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” cseresznye hírneve a gyümölcs nagy méretének, valamint annak köszönhetően alakult ki, hogy május első napjaitól július közepéig kapható a piacon. Erre a két hónapnál hosszabb ideig tartó piaci jelenlétre többek között az ad magyarázatot, hogy a természeti adottságokkal összhangban a gyümölcsösök eltérő tengerszint feletti magasságokban találhatók, valamint az is, hogy más-más időpontban érő fajtákat telepítettek.

Számos cseresznyepiac jött létre, ami a termelés gazdasági jelentőségét bizonyítja. Ezek közül a legrégebbi az 1902-ben létrehozott Tour d'Aigues-i piac, de a szomszédos településeken is létrejöttek piacok. Ezeket napi rendszerességgel tartották meg, és a szállítványozók „baráti alku” keretében vásárolták meg a cseresznyét a termelőktől.

A termelés nagyságrendjére tekintettel Ventoux térségének települései összefogtak és 1960-ban piacot hoztak létre Saint Didier településen.

Az 1960-as évektől kezdődően három országos ellátó piac (Avignon, Chateaufort és Cavaillon) és a carpentrai nagybani piac nyitotta meg kapuit. Ezeknek köszönhetően átlátható lett a kínálat és a kereslet, és jobban tisztában lehetett lenni az árakkal.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” frissen fogyasztható, étkezési cseresznye. A gyümölcsöt a CTIFL által fajtánként meghatározott színkód szerinti színtartományok és a minimális cukortartalom figyelembevételével akkor szedik le, amikor az érettsége optimális. A cseresznye különlegességét többek között az adja, hogy a gyümölcszsemek nagyok, átmérőjük legalább 24 mm. A szakemberek válogatási és osztályozási szakértelmének köszönhetően egységes méretű és színű gyümölcsök kerülnek a tárolóedényekbe.

A „Cerise des coteaux du Ventoux” cseresznyét különleges tulajdonságok jellemzik, de a termék a termelők szakértelmére és a történelmi hírnévre is építhet.

A termőterületen sok napsütéssel és az északi széllel (a misztrállal) jellemzett, rendkívüli éghajlati viszonyok uralkodnak. Ezek a körülmények korlátozzák a „betegségek” kialakulását, a védettebb területeken elősegítik a korai érésű gyümölcsök, míg a magasabban fekvő területeken a később érő gyümölcsök termesztését.

A földrajzi fekvésből adódóan jelentős a nappali és éjszakai hőmérsékleti amplitúdó, ami kedvez az érett, szép színű és kemény húsú gyümölcsök termesztésének, és a cseresznyetermesztés ezen alkalmazkodását az is bizonyítja, hogy a termék országos viszonylatban is az élen áll.

Az alkalmazott művelési módszerek – mint például a gyümölcsfák rendszeres metszése és az alacsony törzsű művelésmód – olyan értéket képviselnek, amelyek lehetővé teszik az egységes minőségű, optimális érettségű és nagyszemű gyümölcsök rendszeres előállítását.

A mesterien végzett válogatási és osztályozási műveletek a termelők nemzedékei által felhalmozott történelmi szaktudáshoz kapcsolódó tapasztalatokon alapulnak. Ezek biztosítják, hogy a gyümölcstételek külleme mind a méret, mind a szín tekintetében egységes legyen.

Sérülékenysége miatt a cseresznye átválogatását és méret szerinti osztályozását gyorsan (a betakarítást követő 48 órán belül) kell elvégezni, és a gyümölcs zúzódásának elkerülése érdekében kis úrtartalmú tárolóedényeket kell használni.

A termelői szindikátus által több mint 25 éve folytatott kommunikációs tevékenységek hozzájárultak a „Cerise des coteaux du Ventoux” hírnevének kialakításához. Kiváló hírnevének eredményeként a köztársasági elnök a milánói világkiállításon berendezett francia pavilon 2015. június 21-i megnyitásakor az alábbi szavakkal méltatta a terméket: „(...) a kiváló minőségű termékek (...), a francia gyümölcsök, köztük az itt bemutatott Cerise des coteaux du Ventoux cseresznye is (...)” (O&Q Hebdo, 2015. június 21.). A France Télévisions által készített több riportban is kiemelték a termék különleges jellemzőit, például a France 2 csatorna 13 órás híradójában 2019. június 4-én bemutatott és a francetvinfo.fr weboldalon is elérhető riportban, amelyben a következő kommentárral mutatták be a Carpentras északi részén működő gyümölcsgazdaságban dolgozó ágazati szakemberek munkáját: „Csak a legszebb cseresznye kerül forgalomba (...) [és] a válogatást kézzel végzik a (több mint 24 mm átmérőjű) gyümölcs mérete és színe alapján.”. Más nyomtatott szakfolyóiratokban, például a Rungis Actualités 2019. májusi számában szintén említést tettek a „Cerise des coteaux du Ventoux” főbb jellemzőiről, vagyis: „(...) az érett és nagyszemű, legalább 24 mm átmérőjű gyümölcsökről (...), [és a kapcsolódó] kézi vagy gépi válogatási módszerekről”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>
