

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 89



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

52. évfolyam

2009. április 18.

<u>Közleményszám</u>	Tartalom	Oldal
	IV <i>Tájékoztatások</i>	
	AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK	
	Bizottság	
2009/C 89/01	Euro-átváltási árfolyamok	1
	V <i>Vélemények</i>	
	KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK	
	Bizottság	
2009/C 89/02	Ajánlattételi felhívás a Versenyképességi és Innovációs Keretprogram keretében ökoinnovációs tevékenységekre (CIP, 1639/2006/EK határozat, közzétéve)	2
2009/C 89/03	Hirdetmény a sovány tejpor kifizető ügynökségek által történő felvásárlására vonatkozó pályázati felhívásról	3

HU

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Bizottság

2009/C 89/04	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	4
2009/C 89/05	A bejegyzés iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	9
2009/C 89/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	13

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
TÁJÉKOZTATÁSOK

BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2009. április 17.

(2009/C 89/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam	
USD	USA dollár	1,3058	AUD Ausztrál dollár	1,8125
JPY	Japán yen	129,67	CAD Kanadai dollár	1,5815
DKK	Dán korona	7,4492	HKD Hongkongi dollár	10,1202
GBP	Angol font	0,88280	NZD Új-zélandi dollár	2,2891
SEK	Svéd korona	11,0405	SGD Szingapúri dollár	1,9603
CHF	Svájci frank	1,5218	KRW Dél-Koreai won	1 734,10
ISK	Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	11,6983
NOK	Norvég korona	8,7440	CNY Kínai renminbi	8,9220
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,3843
CZK	Cseh korona	26,797	IDR Indonéz rúpia	14 037,35
EEK	Észt korona	15,6466	MYR Maláj ringgit	4,7224
HUF	Magyar forint	293,85	PHP Fülöp-szigeteki peso	62,370
LTL	Litván litász/lita	3,4528	RUB Orosz rubel	43,6835
LVL	Lett lats	0,7092	THB Thaiföldi baht	46,317
PLN	Lengyel zloty	4,2925	BRL Brazil real	2,8366
RON	Román lej	4,2149	MXN Mexikói peso	17,0616
TRY	Török líra	2,1052	INR Indiai rúpia	65,1070

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Vélemények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

BIZOTTSÁG

Ajánlattételi felhívás a Versenyképességi és Innovációs Keretprogram keretében ökoinnovációs tevékenységekre (CIP, 1639/2006/EK határozat, közzétéve.)

(2009/C 89/02)

A Versenyképességi és Innovációs Végrehajtó Hivatal (EACI) ajánlattételi felhívást tesz közzé „CIP Ökoinnovációs kísérleti és piaci előállítási projektek” témakörben. Az ajánlatok beadási határideje 2009. szeptember 10.

A felhívással kapcsolatos információk, valamint az ajánlattevők számára iránymutató a projektek benyújtásához az alábbi internetes címen található:

http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call_en.htm

A segítőszolgálat a

http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact_en.htm címen érhető el.

Hirdetmény a sovány tejpör kifizető ügynökségek által történő felvásárlására vonatkozó pályázati felhívásról

(2009/C 89/03)

1. A(z) 310/2009/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ a sovány tejpör kifizető ügynökségek által történő felvásárlására vonatkozó pályázati eljárást indított. Az alkalmazandó rendelkezéseket a 214/2001/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ II. fejezetének 4. szakasza tartalmazza
2. Az első egyedi pályázati felhívásra az ajánlatok benyújtásának határideje: 2009. április 21.
3. Az ajánlatokat a kifizető ügynökségekhez kell benyújtani. A kifizető ügynökségek címei az Európai Bizottság CIRCA weboldalán érhetőek el (<http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&vm=detailed&sb=Title>).

⁽¹⁾ HL L 97., 2009.4.16., 13. o.

⁽²⁾ HL L 192., 2001.2.7., 100. o.

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 89/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ 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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TRUSKAWKA KASZUBSKA” vagy „KASZĚBSKŌ MALĚNA”

EK-szám: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Truskawka kaszubska” vagy „kaszĚbskŌ malĚna”

A termékkel kapcsolatos – különösen a kasubok és a nem kasub származásúak közötti – kereskedelmi műveletek során a „truskawka kaszubska” elnevezés használata a legáltalánosabb. Akkor is ezt az elnevezést használják, ha a terméket külföldi piacokra exportálják vagy Lengyelország Kasúbián kívüli területein értékesítik. A másik, elsősorban a köznyelvben használatos elnevezés a „kaszĚbskŌ malĚna”. Ez a kifejezés a kasub nyelvből ered, ezért főként a régió lakossága, azaz a kasubok használják. A két elnevezés egyenértékű.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

A termék típusa (a II. melléklet szerint)

1.6. osztály – Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.1. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

Kizárólag a következő, az alábbi érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező szamócafajták értékesíthetők „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” megnevezéssel:

Közvetlen fogyasztásra szánt gyümölcs (desszert)

1. Elsanta

1.1. Forma és külalak: a gyümölcs átmérője legalább 18 mm, alakja a kerek-kúpostól a kúposig változik, ép, sértetlen, kocsánya ép.

1.2. A gyümölcs héja világospiros színű, fényes, meglehetősen egységes árnyalatú; a hús színe a halvány rózsaszíntől a világospirosig változik, a keresztmetszeten meglehetősen egységes.

1.3. Állag: a gyümölcshús igen lédús, szilárd állagú.

1.4. Íz és illat: édes, aromás, kiegyensúlyozott, az erdei szamócára emlékeztet.

2. Honeoye

2.1. Forma és külalak: a gyümölcs átmérője legalább 18 mm, alakja kerek-kúpos vagy kúpos, a kehelynél elkeskenyedve nyakat képez; ép, sértetlen, kocsánya ép.

2.2. Szín: élénkpirostól a sötétpirosig, a teljes felszínen egységes, magasfényű. A gyümölcshús meglehetősen egységes világospiros színű.

2.3. Állag: a gyümölcshús lédús, igen szilárd állagú.

2.4. Íz és illat: édes, aromás, kiegyensúlyozott, az erdei szamócára emlékeztet.

Az Elsanta és Honeoye fajtájú szamócára csak akkor alkalmazható a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” elnevezés, ha az „extra” vagy „I. osztályú” besorolással rendelkezik. A szamócára csak akkor alkalmazható a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” elnevezés, ha rendelkezik az alábbi tulajdonságokkal:

— színe élénkpiros, színezettsége legalább 80 %;

— formája egységes, szabálytalanságtól mentes;

— szilárd tapintású, rothadás vagy betegség nyomaitól mentes.

Feldolgozásra szánt gyümölcs

3. Senga Sengana

3.1. Forma és külalak: vegyes méretű gyümölcs, széles és kúpos, a szár felé csapott, szív alakú vagy a szív alakú és a gömbölyded közötti formájú, illetve gömbölyded-kerek; ép, sértetlen, kocsánnyal vagy anélkül.

3.2. Szín: élénkpirostól a sötétpirosig, a teljes felszínen egységes. A gyümölcshús meglehetősen egységes élénkpiros színű.

3.3. Állag: a gyümölcsbőr szilárd állagú, lédús vagy nagyon lédús, kissé kemény.

3.4. Íz és illat: édes, aromás, kiegyensúlyozott, az erdei szamócára emlékeztet.

3.2. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

—

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

—

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

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” előállításának minden egyes lépését a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell végrehajtani. A termesztésre használt földterület talaja gyenge minőségű, IV., V. vagy VI. osztályú. A gyümölcsöt kézzel szedik le, amennyiben megérett, kellőképpen kifejlődött, egészséges, friss, szilárd állagú, ép, sértetlen, nem nyomódott össze és nem nedves, hanem tiszta, penésztől és növényvédőszer-maradványoktól mentes. A szamócát 20–35 cm tőtávolságra, sorokba ültetik. A sortávolság 70–100 cm. Trágyázás esetén a trágya mennyisége nem haladhatja meg a hektáronkénti 30 tonnát. Nem megengedettek a hektáronként 25 tonnánál nagyobb termés-hozam elérését célzó termesztési technikák, különösen az intenzív trágyázás.

3.5. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A szamócákat legfeljebb 10 cm mélységű rétegekben kell elrendezni.

3.6. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” elnevezésű terméket a Kartuski, Kościerski és Bytowski járásokban, valamint Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce és Cewice településeken állítják elő.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” 4. pontban meghatározott termesztési területén egységesek a környezeti körülmények. A szóban forgó területet földrajzi értelemben Kasub-tóvidéknek, történelmi értelemben pedig Kasubiának nevezik.

A Kasub-tóvidék természeti környezete az éghajlat, a domborzat és a talajszerkezet tekintetében eltér a környező területekétől.

A Kasub-tóvidék éghajlata valamivel zordabb az azt körülvevő területénél. Ez annak tulajdonítható, hogy a térség magasan, 180–300 méterrel a tengerszint fölött fekszik. A keletről gyakran betörő sarki kontinentális légtömegek is hozzájárulnak az éghajlat zordságához. A part menti éghajlathoz képest itt jóval nagyobb az évszakok közötti hőmérsékletingadozás. A 700 mm-t elérő éves csapadékszint némileg magasabb az országos átlagnál, az uralkodó szélirány nyugati. A terület 180–200 nap között változó hosszúságú termesztési idenye a legrövidebbek között van Lengyelországban.

A szóban forgó terület talaja elsősorban homokos, kavicsos és agyagos podzol. A termőtalajok IV., V. és VI. osztályúak, azaz a lehető legkevesebbé termékenyek. A valamivel ritkábban előforduló kavicsos és agyagos barna talaj némileg termékenyebb a podzólnál. A termőterületként kiválasztott talajok pH-értéke rendszerint 5,0 és 6,0 között van. A Kasub-tóvidék változatos posztglaciális domborzattal rendelkezik, felszínét számos tó és csatornató tarkítja. A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” termőterülete 32 településre terjed ki, amelyből nem kevesebb mint 21 kevéssé kedvező helyzetű, II. osztályú alföldi övezetben, 10 pedig I. osztályú alföldi övezetben terül el.

5.2. A termék sajátosságai

A szamócák sajátos jellegét elsősorban igen erős, kivételes és intenzív ízük és illatuk határozza meg. Ezen túlmenően a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” szamóca jellemzően édesebb a más térségekben termesztett gyümölcsnél.

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

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” 5.2. pontban leírt sajátos minőségi jellemzői az 5.1. pontban felvázolt, az éghajlattal és talajjal összefüggő sajátos tényezők eredménye.

A Kasub-tóvidék rossz minőségű talaja és zord éghajlata késlelteti a szamóca virágzási idejét és lerövidíti a tenyészidőt. A természeti tényezőknek – különösen a zord éghajlatnak – való kitettség kedvezően befolyásolja a szamóca gyümölcsképződését és érését, míg az igen gyenge minőségű termőtalaj és a kedvezőtlen művelési körülmények más termények termesztésére nem volnának alkalmasak. A jelentős relatív magasságkülönbségeknek köszönhetően a szamóca napfényes lejtőkön termesztethető, így biztosítható a gyümölcs megfelelő érése. Ezek a tényezők, valamint a talaj enyhe savassága kedveznek a szamócatermesztésnek.

A történelmi feljegyzések szerint Kasúbiában az 1920-as és 1930-as években vezették be a szamóca-termesztést. A szamóca jó minőségének és egyre növekvő népszerűségének köszönhetően a szamóca-földek kiterjedése több mint fél évszázadon át folyamatosan nőtt, míg azok a kasúbiai tájkép szerves részévé váltak. A nagy mennyiségű szamóca miatt az 1970-es évek elején született először döntés szamócaszedő fesztivál szervezéséről: a szabadtéri rendezvényt azóta minden év júliusának első vasárnapján tartják meg. A szamócaszedő fesztivál a régió legjelentősebb rendezvénye, a látogatószám tízezres nagyságrendű, és évről évre nő. A fesztivál népszerűségét bizonyítja, hogy 2005-ben egyetlen nap leforgása alatt majdnem két tonna szamócat adtak el.

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” hírnevét számos cikk és bizonyíték erősíti meg, amelyek tanúsítják, hogy a termék Kasúbia lakossága kultúrájának és identitásának szerves részévé vált. A helyi sajtó megjelenteti a szamócatermesztők számára fontos információkat, és hosszasan tárgyalja a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” ügyében való összefogással és közös álláspont kialakításával kapcsolatos, valamint a szamóca sajátos minőségének, illatának és ízének megővését célzó fellépések tételére irányuló törekvéseiket.

A felvásárlók (hűtőházak és feldolgozóüzemek) által tett intézkedések szintén tükrözik a „truskawka kaszubska” jó hírnevét, ugyanis tartalékokat tartanak fenn a Lengyelország más régióiból származó szamócánál később betakarított „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” beszerzésére. A termék jó hírnevét bizonyítja az is, hogy néha a más térségekben, korábban termő szamócat is megpróbálják „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” néven értékesíteni.

A „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” jó hírnevét és a 4. pontban meghatározott földrajzi területtel meglévô szoros kapcsolatát a fogyasztói felmérések eredményei is igazolják. A válaszadók nem kevesebb mint 67 %-a ismerte legalább az egyik elnevezést, amely alatt a terméket forgalmazzák („truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna”). A felmérésben résztvevôk véleménye szerint a „truskawka kaszubska” erôsebb ízû (73 %) és édesebb (68 %), mint más szamócák. A megkérdezettek mintegy 64 %-a vélte úgy, hogy a „truskawka kaszubska” vagy „kaszëbskô malëna” jellegzetes kasúbiai termék. Ezenkívül Pomeránia és Kasúbia lakosságának megítélése szerint a szamóca a térség messze legjellemzôbb gyümölcse. A kasúbiaiak majdnem egyharmada tesz spontán említést a szamócáról, és mintegy 80 %-uk van tudatában annak, hogy a gyümölcs a térség egyedi terméke.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

A bejegyzés iránti 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 89/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEK ÉS ÉLELMISZEREK FÖLDRAJZI JELZÉSEINEK ÉS EREDETMEJELÖLÉSEINEK OLTALMÁRÓL

„MARRONI DEL MONFENERA”

N. CE: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Marroni del Monfenera”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa (II. melléklet)

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

3.2. Azon termék leírása, melyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A Marroni del Monfenera a *Castanea sativa* Mill. var. *sativa* fajtaiba tartozó helyi ökotípusú növény friss termése.

Forgalomba hozatalkor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: mag: termésenként egy, általában sima vagy kissé ráncos; terméshús: szalmasárgába hajló világos mogyorószínű, tészta/lisztes állagú, édes és kellemes ízű; maghéj: mogyorószínű, rostos és szilárd hártás szerkezetű, kis mértékben behatol a magba; perikarpium: fénylő gesztenyebarna színű, hosszanti irányban sötétebb csíkokkal; bőrszerű, szilárd szerkezetű; bolyhos nyúlványokkal rendelkező bolyhos felületű; köldökseb: általában tojásdad alakú, a terméshéjnél világosabb színű, többé-kevésbé látható sugarakkal, melyek középről a szélek felé tartanak, de nem hagyják el az oldalfelületeket; termés: tojásdad alakú, kis mértékben kiemelkedő csúccsal, az egyik szélső felülete általában lapos, a másik határozottan domború; termésszám: legfeljebb 90 db/kg. A kupacs legfeljebb 3 termést tartalmaz.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) a következő kategóriákba tartozó termésekre alkalmazható: extra kategória (3 cm-t meghaladó termésmagyság; a rovarok által megtámadott belhájú termés legfeljebb 4 tömegszázaléknyi lehet; a megrepedt terméshéjú termés legfeljebb 3 tömegszázaléknyi lehet) és I. kategória (2,8–3 cm közötti termésmagyság; a rovarok által megtámadott belhájú termés legfeljebb 6 tömegszázaléknyi lehet; a megrepedt terméshéjú termés legfeljebb 5 tömegszázaléknyi lehet).

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetén)

Tárgytalan.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetén)

Tárgytalan.

3.5. A termelés azon különleges műveletei, melyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A földrajzi termesztési területen kell elvégezni a betakarítást, a válogatást, a tisztítást, az osztályozást és a „curatura” elnevezésű kezelést.

Azt a terméket, mely nem kerül forgalomba a betakarítást követő 48 órán belül, a „curatura” elnevezésű kezelésnek kell alávetni. Ennek az eljárásnak a lényege az, hogy a Marroni del Monfenerát maximum 9 napra szobahőmérsékletű vízbe mártják. Ezt követően a Marroni del Monfenerát kivesszik a vízből és egy erre a célra szolgáló gépben megszáritják. Ez a szakasz biztosítja, hogy a termék frissessége maximum 3 hónapig megmaradjon.

A „curatura” műveletet a betakarítást követő néhány órán belül el kell végezni annak megelőzése érdekében, hogy beinduljanak az erjedési folyamatok a szállítóeszközökben, különösen azokban az években, amikor esős időszakokban vagy még meleg időben történik a betakarítás.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó különleges szabályok

A terméket erre a célra szánt, kisméretű hálós élelmiszer-zsákokba kell csomagolni, a zsák felső szegélyeit melegragasztóval vagy záróvarrattal le kell zárni. A kiszerelés lehet 1, 2, 3 (melegragasztás), 5 és 10 kg-os (varrat).

A forgalomba hozatalra minden évben legkorábban szeptember 15-én kerülhet sor.

3.7. A címkézésre vonatkozó különleges szabályok

A csomagolást illetően a címkén a grafikus közösségi szimbólum, a törvényi előírásoknak megfelelő, vonatkozó adatok és információk mellett kötelezően fel kell tüntetni az alábbiakat: „Marroni del Monfenera”, melyet az „I.G.P.” (OFJ) rövidítés követ; ez a szöveg nagyobb betűmérettel készül, mint a címkén szereplő olyan többi jelzés mint a név, a cégnév, a csomagoló vállalat címe, a logó, a vonatkozó kereskedelmi kategória (extra vagy I. kategória) és az eredeti bruttó súly.



A logó két koncentrikus ovális körvonalból áll, középen a Pedemontana del Grappa dombjai láthatók. Az ábrán a dombvidék előtt elterülő síkságot a Piave folyó osztja ketté, mely középen folyik és így két aszimmetrikus részre osztja a logót. A folyómedertől balra és jobbra álló két gesztenyefa tele van gesztenyével. Két kupacs és tíz gesztenye látható a képen, melyeket két levél vesz körül. Két gesztenye és egy levél balra kissé kilép az ovális keretből.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Marroni del Monfenera földrajzi területe Treviso megye következő településeire terjed ki: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcuoco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, és Nervesa della Battaglia.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A Marroni del Monfenera termesztési területei nagyrészt Olaszország talajterképének 21. kategóriájába tartoznak: „savanyú barna talajok, kilúgozott barna talajok, barna talajok és kőzettelajok.” Olyan kategóriáról van szó, mely ezen a területen kizárólag a Piave folyó dombos jobb partján fordul elő, a hegyláb mentén, lefedve a földrajzi termesztési terület nagy részét. Ezeket a földeket igen savas/savas reakció, alacsony bázistelítettség és a szerves anyagok nagyfokú ásványosodása jellemzi.

Alacsonyabb, rendkívül csapadékos szubalpin éghajlat, melyet az Elő-Alpok nagyon meredek déli lejtői befolyásolnak; ennek az egyedi alakulatnak és fekvésnek köszönhetően a légtömegek a síkság felől felemelkednek és bő csapadékot okoznak, tavaszi fagyok ritkán fordulnak elő és a csapadékvíz megfelelően elfolyik. Emiatt a környezeti egyensúly miatt a földek és a környezet különösen kedveznek a Marroni del Monfenera termesztésének.

5.2. A termék sajátosságai

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott Marroni del Monfenerát a következő jellemzők teszik egyedivé, megkülönböztetve azt az azonos áru kategóriába tartozó más termékektől: a hús nagyon édes íze, a termék homogén és tömör szerkezete, valamint tésztás, lisztes állaga. E jellemzők, különösen pedig az íz, a Marroni del Monfenera sajátos átlagos kémiai összetételével magyarázhatók. Ha összehasonlítjuk a gesztenyék kémiai összetételének az INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, nemzeti élelmiszer- és táplálkozástudományi intézet) által kiszámított értékeivel, megállapítható, hogy a Marroni del Monfenera több szénhidrátot, lipidet és káliumot, viszont kevesebb nátriumot tartalmaz.

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

A termék kémiai összetételét és minőségét befolyásolja, hogy a gesztenyének – mely jellegzetesen savkedvelő faj – kedveznek a Marroni del Monfenera termesztési területén az Elő-Alpok általában savas, a környező területek talajaitól eltérően reagáló talajai, melyek Treviso megye egyéb hegyaljai területein nem is fordulnak elő.

Ez azt eredményezi, hogy a Marroni del Monfenerában a többi gesztenyéhez képest nagyobb mennyiségben van jelen kálium és kisebb mennyiségben nátrium, mint azt a két termék kémiai összetétel értékeinek összehasonlítása mutatja; az összehasonlításakor az INRAN táblázataiban szereplő gesztenyét vettük alapul.

A termék minősége azzal is összefügg, hogy a gesztenyének kedvez a bőséges éves átlagszapadék, mely lehetővé teszi a talaj alapkőzetének kilúgozódását, savasan tartva ezáltal a talajt; ezenkívül a hegyaljai rész formája és fekvése jelentősen csökkenti a tavaszi fagyokat, melyekkel szemben különösen érzékeny a növény.

E lényeges környezeti tényezőkön túlmenően az emberi tényező is kulcsfontosságú. A Marroni del Monfenera termesztése a középkorig vezethető vissza, mint azt egy 1351-ből származó dokumentum is bizonyítja, mely a betakarítást szabályozta a területen élő családfelek között. A Marroni del Monfenera termesztési területén a gesztenyefák védelméről a következő évszázadokban is tanúskodtak jegyzői források, melyek szerint az illetékes hatóságoknál bejelentették a gesztenyefák jogtalan kivágását vagy a szezonon kívüli legelést, ami veszélyeztette a gesztenye betakarítását. E termesztési hagyomány napjainkig fennmaradt, több olyan rendezvénynek is köszönhetően mint a Marroni del Monfenera vásár, melyet először 1970-ben rendeztek meg.

Minden évben számos kezdeményezésre kerül sor, melyek igazolják a Marroni del Monfenerának a helyi gazdaságra gyakorolt hatását és megerősítik a termék hírnevét. Ezenkívül a vásár helyszínéül szolgáló Pederobba település a 30. évforduló alkalmából képeslapsorozatot és különleges postabélyegzőt adott ki.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A kormányzat megindította a kifogással kapcsolatos nemzeti eljárást azzal, hogy a „Marroni del Monfenera” OEM elismerésére irányuló javaslatot közzétette az Olasz Köztársaság hivatalos közlönyében (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 276. szám, 2005.11.26.).

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható az alábbi internetes honlapon,

— a következő címen:

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 (www.politicheagricole.it) a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva (a képernyő bal oldalán), a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) címszó alatt.

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 89/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ 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

„INSALATA DI LUSIA”

EK-szám: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004.

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali

Cím: Via XX Settembre n. 20 –
00187 Roma
ITALIA

Tel.: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Cooperativa Ortolani di Lusìa s.c.r.l.

Cím: Via Provvidenza, 1 –
45020 Lusìa (RO)
ITALIA

Tel.: +39 0425607069

Fax: +39 0425667722

E-mail: ortolani@gal.adigecolli.it

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály A II. mellékletben szereplő feldolgozatlan vagy feldolgozott gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék – fejes saláta

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

4.1. Elnevezés:

„Insalata di Lusìa”

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

Az „Insalata di Lusia” oltalom alatt álló földrajzi jelölés kizárólag a fejes saláta (*Lactuca Sativa*) Cappuccia és Gentile változatai esetében használható.

A szár, amelyből a levelek kiindulnak, rövid, legfeljebb 6 cm hosszú, igen húsos.

Íz: friss és ropogós.

Növény: a melegházban termelt fejes saláta a szabadföldinél tömörebb, levelei valamivel jobban szétnyílnak.

A termék főbb jellemzői:

- a saláta laza fejű,
- puha, nem rostos, akár 10-12 órával a leszedést követően is ropogós, nem fás,
- a friss levelek ropogósak, frissek, húsosak,
- kifejezetten ízletes, ezért fogyasztáskor nem szükséges sóval ízesíteni.

4.3. Földrajzi terület:

A termelési övezet Rovigo és Padova megye alábbi településeire terjed ki:

- Rovigo megye: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo és Rovigo;
- Padova megye: Barbona, Vescovana és Sant'Urbano.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat valamennyi szakaszát figyelemmel kísérik és ellenőrzik, minden egyes szakaszban nyilvántartva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, továbbá az ellenőrző szerv által a fejes saláta termesztésére szolgáló telekkönyvi parcellákról, valamint a termelőkről és a csomagolókról vezetett jegyzékek révén, illetve a termelt mennyiségek bejelentésével biztosítható a termék nyomonkövethetősége.

Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt a termékleírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.

4.5. Az előállítás módja:

A talaj homoktartalmának legalább 30 %-osnak kell lennie, agyagtartalma pedig legfeljebb 20 %-os lehet. Fontos továbbá a megfelelő mennyiségű öntözővíz. Az „Insalata di Lusia” termesztése szabadföldön és fóliatakarás alatt is történhet.

Az előveteményből származó növénymaradványok, illetve a mélytrágyázáshoz használt növényvédő szerek bedolgozása érdekében a talajt legalább évente egyszer 30-40 cm mélyen fel kell szántani (vagy azt e műveletnek megfelelő egyéb módon elő kell készíteni).

A fóliatakarásban történő termesztés esetén – tekintettel arra, hogy az előbb említett művelet elvégzése zárt területen igen nehéz – a talaj felásása vagy a gyomlálás is elegendő.

A későbbi termesztési időszakokban a talaj szerkezetének visszaállítását és a növénymaradványok talajba forgatását szántással, ásással, kapálással vagy gyomlálással is lehet végezni.

E műveletek elvégzése után – még az ültetés előtt – kerül sor a talajmarásra vagy a boronálásra, majd ezt követi a talaj hengerezése, amelynek során a talajt elegyengetik, és így a lehető legjobb körülményeket alakítják ki ahhoz, hogy a palánták gyökeret ereszhessenek.

A terület talajának fizikai és agronómiai jellemzői következtében a termelést nem kötelező vetésforgóban végezni.

Az átültetésre a gyökérlabdával és legalább három levéllel rendelkező palánták alkalmasak. Az ültetési távolság a sorok között 30–40 cm, a palánták között 30–35 cm.

Az egy ültetési időszak során felhasználható műtrágyában megengedett nitrogén-, foszfor- és a káliummennyiséget talajvizsgálat alapján kell meghatározni. Az említett anyagok hektáronkénti mennyisége azonban nem haladhatja meg a következő értékeket: nitrogén: 150, foszfor: 100, kálium: 200 egység.

A trágyázás során kötelező érett marhatrágyát vagy más szerves trágyát leteríteni.

A nitrogénműtrágyát legalább két szakaszban kell leteríteni. Az első szakaszban (az ültetést megelőzően) a nitrogénműtrágya mennyiségének legfeljebb 50 %-át lehet felhasználni, az utolsó trágyázást pedig legkésőbb az ültetést követő 15. napon el kell végezni.

A talaj tömörödésének elkerülése érdekében a csöpögtető öntözőrendszerek használata vagy az alacsony nyomású vízpermetezés engedélyezett.

A gyomirtás agronómiai módszerekkel (talajtakarás, hamis vetés, gyomlálás, talajmarás) és/vagy vegyszerekkel (gyomirtókkal) történhet. Az egy termelési ciklusban megengedett legnagyobb termés hozam a Cappuccia fajta esetében hektáronként 55 tonna, a Gentilea fajta esetében pedig hektáronként 50 tonna.

A betakarítást a tisztítás követi, amelynek során a salátafejekről eltávolítják a legelső leveleket, majd a salátafejeket az értékesítés során használt ládába helyezik. Annak érdekében, hogy a későbbiekben történő műveletek következtében ne romolhasson a termék minősége, e két műveletre a természetesen helyén kerül sor.

Ezután a salátákat a termelő mezőgazdasági üzemének telephelyére szállítják, ahol – anélkül, hogy a ládából kivennék – megmossák őket. A mosást követően – a csomagolási szakasz utolsó lépéseként – a ládák felső részét átlátszó fóliával zárják le.

Amennyiben a mezőgazdasági üzem termelői szövetség tagja, az előzőekben leírt műveletekre a szövetség telephelyén is sor kerülhet.

Fontos, hogy a csomagolást az előállítási területen végezzék, és a betakarítás, a tisztítás, a mosás és a csomagolás műveletei egymáshoz időben minél közelebb történjenek, mert csak így akadályozható meg a termék fizikai és érzékszervi jellemzőinek romlása. Ha az „Insalata di Lusia” nagy fokú igénybevételek, illetve hosszú szállításnak van kitéve, a salátalevelek elveszítik jellegzetes ropogóságukat.

4.6. Kapcsolat:

Az „Insalata di Lusia” a fogyasztók körében igen kedvelt, mivel a saláta laza fejű, a termék sokáig eltartható, nem fás (főként vízből áll), fiatal, friss levelei ropogósak, lédúsak, és íze természetes, kellemes.

E tulajdonságok szoros kapcsolatban állnak a földrajzi területtel és az „Insalata di Lusia” termelésére szolgáló terület talaj- és éghajlati viszonyaival, amelyek között említhetjük a laza, termékeny, ásványi anyagokban gazdag termőföldeket, a levegő nedvességtartalmát és a csatornák mentén a víz állandó jelenlétét.

Az „Insalata di Lusia” jellegzetes tulajdonsága, hogy kifejezetten ízletes, ezért fogyasztáskor nem szükséges sóval ízesíteni. Ez a tulajdonság annak köszönhető, hogy a termőföld ásványi sókban igen gazdag. Az OFJ szerinti területen a termőföld felső rétege ugyanis a Tartaro folyó egyes mellékfolyóinak a római kort megelőzően, majd a késő középkorban, illetve az Adige folyónak a középkorban, majd az újkorban bekövetkezett áradásai következtében alakult ki. Az Adige legutolsó nagy áradására az 1800-as évek végén került sor, és az ennek során keletkezett hatalmas homokdűnéket hosszú évek munkájával 1960-ra sikerült elegyengetni. Az „Insalata di Lusia”-t ezen a természetes vegetáció által egy évszázad alatt megkötött homokon termesztik, így kálium-, és kalciumtartalma magasabb, mint más salátáké.

A termőföldek alatt elhelyezkedő, magas állású talajvíz – amelyet az e területen végig függőmederben folyó Adige táplál – és a mindig magas vízzal rendelkező öntözőárkok révén a talaj nedvességtartalma állandó, és ily módon csak közvetlenül az ültetés követően van szükség öntözésre. Ennek következtében a növényből kisebb mértékben mosódnak ki a tápanyagok, illetve a gombaölő szerek használata is csökkenthető.

A felszínközeli talajvíz a felszíntől egy méteres mélységben található, és az állandó vízszintet egy mesterséges csatornahálózat biztosítja. Mindezen tényezők következtében kevesebb öntözésre van szükség, a növényekben kisebb mértékben indulnak be a rothadási folyamatok, így az „Insalata di Lusia” megtartja sajátos friss ízét és ropogósságát, amelyek megkülönböztetik a más területeken termelt fejes salátáktól.

Az Adige folyó által biztosított víz, a magasan elhelyezkedő talajvíz és a talaj szerkezete lehetővé teszi, hogy a salátát a nyári időszakban (júliusban és augusztusban) is kiváló eredménnyel termesszék, és így az az év 10–11 hónapjában jelen legyen a piacon.

Az Adige által kialakított agyagos területre jellemző laza, közepes, durva szerkezetű, jó vízáteresztő-képességű – így a csapadék átfolyását lehetővé tevő – talajnak köszönhetően a termesztési műveletekre bármilyen időjárási körülmények között sor kerülhet.

Az előállítási folyamat tökéletesítéséhez mindezekon túl a salátatermesztés terén felhalmozódott fél évszázados tapasztalat és a termelők hozzáértő munkája is hozzájárult, így az agronómiai gyakorlat mára tökéletesen illeszkedik az éghajlati viszonyokhoz.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CSQA Srl Certificazioni (az EN 45011 szabványnak megfelelő magánszervezet)

Cím: Via S. Gaetano, 74 Thiene (VI)
ITALIA

Tel.: +39 0445366094

Fax: +39 0445382672

E-mail: f.broggiato@csqa.it

4.8. Címkézés:

Az „I.G.P. INSALATA DI LUSIA” elnevezéssel ellátott fejes saláta műanyagból, fából, kartonból, polisztirolból vagy egyéb, élelmiszer tárolására alkalmas anyagból készült dobozba csomagolva hozható forgalomba.

Egy dobozba csak azonos fajtájú, származású, típusú, kategóriájú és átmérőjű salátát lehet csomagolni. A csomagban elhelyezett, kívülről látható termékeknek hűen kell tükrözniük a csomag teljes tartalmát.

A terméket tartalmazó dobozt felülről átlátszó, élelmiszer tárolására alkalmas fóliával kell lezárni, amelyen keresztül a termék szellőzik és kívülről jól látható, és amelyen kizárólag az „I.G.P. INSALATA DI LUSIA” logót szabad feltüntetni.

A dobozon elhelyezett OFJ-logónak jól láthatónak kell lennie, és legalább akkorának, mint a csomagoláson adott esetben szereplő egyéb jelzések.



A termék logóját egy „i” és egy „l” betű alkotja. Az „i” betűn elhelyezett pont ovális alakú. A két betű belső oldala homorú, és ily módon mintegy körbeveszi a közepén elhelyezett, Lusía városának középkori tornyát ábrázoló stilizált rajzot. A logót keret veszi körbe, amelynek vonalán kívül, a logó felső részének közepén az „I.G.P.” (OFJ) felirat látható. A logó alján, a kereten belül, az „INSALATA di LUSIA” elnevezés olvasható.

A csomagoláson egyszer már elhelyezett „I.G.P. INSALATA DI LUSIA” logót nem lehet újra felhasználni.

2009-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 000 EUR/év (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	100 EUR/hó (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves CD-ROM	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	700 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	70 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	400 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	40 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi CD-ROM (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	500 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, CD-ROM, heti 2 kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	360 EUR/év (= 30 EUR/hó)
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

(*) Számonkénti értékesítés: 32 oldalig: 6 EUR
33 és 64 oldal között: 12 EUR
64 oldal felett: egyedileg meghatározott ár

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogszabályok) és a C (tájékoztatások és közlemények) sorozatot foglalja magában.

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

A 920/2005/EK tanácsi rendelet értelmében, amelyet a Hivatalos Lap 2005. június 18-i L 156. száma tett közzé, és amely előírja, hogy az Európai Unió intézményei nem kötelesek minden jogi aktust ír nyelven is megszövegezni, illetve ezen a nyelven kihirdetni, az ír nyelven kiadott Hivatalos Lapok értékesítése külön történik.

A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványára (S sorozat – közbeszerzés és ajánlati felhívások) történő előfizetés mind a 23 hivatalos nyelvi változatot magában foglalja egyetlen többnyelvű CD-ROM-on.

Kérésére az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* történő előfizetéssel a Hivatalos Lap különféle mellékleteit is megkaphatja. Az előfizetők a mellékletek megjelenéséről az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közölt „Az olvasóhoz” című közleménynek köszönhetően értesülnek.

Értékesítés és előfizetés

A Kiadóhivatal gondozásában megjelent, térítés ellenében kapható kiadványok a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhetők be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_hu.htm

Az EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) közvetlen és ingyenes hozzáférést biztosít az Európai Unió jogához. Erről a honlapról elérhető az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, valamint tartalmazza a szerződéseket, a jogszabályokat, a jogeseteket és az előkészítő dokumentumokat is.

További információt az Európai Unióról a <http://europa.eu> internetcímen találhat.