

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 252/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR“**EU št.: PGI-HU-02155 – 22.7.2016****ZOP () ZGO (X)****1. Ime**

„Makói petrezselyemgyökér“

2. Država članica ali tretja država

Madžarska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani.

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščiten geografski označba „Makói petrezselyemgyökér“ označuje posebni koren dolgega peteršilja *Makó Petroselinum crispum var. tuberosum*.

Površina je popolna in gladka, tekstura je čvrsta, meso je bele barve, zunanja barva je smetanasto bela, okus pa je sladkast. Vonj in okus sta prijetna, za proizvod pa sta značilna visok donos in dobra ohranljivost.

Koren peteršilja se lahko označi z imenom „Makói petrezselyemgyökér“, če je dolg več kot 30 cm in širok 3 cm ali več.

Njegova zelo visoka vsebnost suhe snovi je v povprečju 35–40 %, vendar lahko preseže 45 %, kar ga loči od drugih sort. Visoka vsebnost suhe snovi je dobrodejna za ohranljivost proizvoda.

Pri dajanju na trg mora biti proizvod „Makói petrezselyemgyökér“ zdrav in nepoškodovan.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Pridelava in spravilo proizvoda „Makói petrezselyemgyökér“ morata potekati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, mletje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pred trženjem se proizvod „Makói petrezselyemgyökér“ brez listja namoči v kadi, očisti v pralniku na boben, sortira po velikosti, odbere, zapakira in na koncu osuši.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Med sortiranjem po velikosti se koren petersilja lahko označi z imenom „Makói petrezselyemgyökér“, če je dolg več kot 30 cm in širok 3 cm ali več.

Vsi tehnološki postopki morajo potekati v podregiji Makó. Priprava proizvoda se prav tako izvede na kraju skladiščenja, sicer začnejo koreni veneti.

Proizvod se skladišči v zabojnikih. Med skladiščenjem je treba zagotoviti temperaturo med 1 in 3 °C, da se prepreči kakršna koli izguba zaradi plahnenja, in 70-odstotno vlažnost.

Proizvajalec proizvod „Makói petrezselyemgyökér“ zapakira v skladu z zahtevami kupca. Enote pakiranja proizvodov „Makói petrezselyemgyökér“ z ZGO so naslednje:

- na pladnjih s tremi kosi, 350 g in 500 g,
- v mikroporoznem ovoju: 350 g
- v makroporoznem filmu: 350 g, 500 g
- v zabojih M10, vsaka enota ovita v film: 5, 6, 8 in 10 kg

Proizvajalci morajo voditi podrobne evidence o proizvodih, ki jih proizvajajo in tržijo.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Posamezne nalepke, ki se uporabljajo za označevanje zadevnega izdelka, izda združenje proizvajalcev „Csanád és Térsége Gazdakör“ iz podregije Makó, član nacionalne zveze madžarskih združenj proizvajalcev in kmetijskih združenj (MAGOSZ), in vključujejo naslednji označbi:

- sestavljeno ime „Makói petrezselyemgyökér“,
- registrsko številko urada za kmetijstvo in razvoj podeželja (MVH).

Vsak proizvajalec proizvoda, za katerega se uporablja ime, prejme naslednjo nalepko, neodvisno od svojega članstva v zadrugi.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje „Makói petrezselyemgyökér“ sestavlja enotno območje, ki se nahaja v „podregiji“ Makó v okrožju Csongrád.

Proizvod z označbo „Makói petrezselyemgyökér“ se goji v upravnih mejah naslednjih krajev: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák in Pitvaros.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Tla v regiji so nastala iz aluvialnih naplavin reke Maros s spreminjajočim se tokom. V glavnem jih sestavlja zgornja plast rumene prsti ali puhlice, s katere preperevanjem so nastala ta značilna, zelo rodovitna tla.

Puhlica in obrečna prst sta bogati s hranili in mikrohranili; imata povprečno gostoto, zrnato strukturo in ravno površino; sta dobro zračni in dobro drenirani. Kar zadeva fizično sestavo tal, tla vsebujejo apnenec, črnico in 10 do 15 % gline. Značilna prhkost tal zaradi vsebnosti apnenca, ki povzroči preperevanje glinastega dela, zaradi česar ilovica ni popolnoma neprepustna.

Za podnebje ozemlja Makó so najbolj značilna suha in vroča poletja. V rastnem obdobju je velika osončenost (2 100 ur/leto), temperature pa so vedno visoke (število poletnih dni: 85 do 90 dni; število vročih dni: 30 dni; povprečna temperatura: 18,1 °C, kumulativne temperature: 3 340 °C).

Oblačnost v regiji je zelo majhna, in sicer od 30- do 55-odstotna. Povprečna letna količina padavin na ustju reke Maros znaša 580 mm, največ padavin pa je pozno spomladi in na začetku poletja.

Posebnosti proizvoda

Značilnosti proizvoda „Makói petrezselyemgyökér“ so naslednje:

- med rastjo je dolg in širok, postopoma plahni, ter ima popolno in gladko površino,
- meri več kot 30 cm v dolžino in od 3 do 5 cm v širino,
- njegovo meso je bele barve, zunanja barva je smetanasto bela, okus je sladkast, vonj in okus pa sta prijetna,
- odporen je na mraz in ima zelo dobro ohranljivost: po jesenskem pravilu se lahko brez hladnega skladiščenja ohrani 150 dni (medtem ko imajo druge sorte peteršilja v podobnih razmerah le 90 dni ohranljivosti) in skoraj leto dni v optimalnih razmerah skladiščenja (ustrezna temperatura in vlaga).

Vzročna povezava

Posebnost proizvoda „Makói petrezselyemgyökér“ izhaja iz geografskega okolja, povezave z ozemljem Makó in naravnih dejavnikov (tla in podnebje) ter deloma človeških dejavnikov.

Regija Makó že dolgo uživa ugled na področju vrtnarstva. Izvor in razvoj proizvodnje sta po vsej verjetnosti povezana z gojenjem čebule v velikem obsegu. Razvoj proizvoda je tako potekal vzporedno s čebulo, približno v drugi polovici 18. stoletja.

Prva zlata doba glede proizvodnje in povpraševanja po peteršilju iz regije Makó je bila v drugi polovici 19. stoletja. Ta zlata doba je nastala zaradi strokovnega žlahtnjenja, ki je pripeljalo do sorte dolgega peteršilja Makó *Petroselinum crispum* var. *Tuberosum*, ki se goji danes.

Proizvajalci peteršilja Makó so s svojimi izboljšavami pridobili sorto peteršilja, prilagojeno okoljskim razmeram. Danes jo še vedno gojijo, njena posebnost pa izhaja zlasti iz visoke vsebnosti suhe snovi in njene izjemne dobe ohranljivosti.

Ta zelo visoka vsebnost suhe snovi je posledica značilnih tal območja Makó, melioracije tal, oskrbe s hranilnimi snovmi na podlagi analize tal in podnebnih pogojev, predvsem vročih in suhih poletij.

Njena izjemna doba ohranljivosti je rezultat omenjene visoke vsebnosti suhe snovi in posebno širokega vratu korena, značilnega za proizvod „Makói petrezselyemgyökér“. Skupni učinek teh dveh elementov je, da zrel proizvod lahko prenese temperature do –10 ali –20 °C.

Gotovo je, da se proizvod „Makói petrezselyemgyökér“ že zelo dolgo goji. Od leta 1951 ga je dovoljeno dajati na trg kot krajevno sorto. Proizvajalci s tega območja so naslednjim generacijam predali svoja kmetijska gospodarstva, strokovno znanje in proizvodne tehnike, kar vse omogoča, da se je tradicionalno gojenje proizvoda „Makói petrezselyemgyökér“ ohranilo.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<http://eulemiszerlanc.kormany.hu/download/1/f5/b1000/Makói%20petrezselyemgyökér.pdf>

stran 24.