

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2016/C 374/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LUCQUES DU LANGUEDOC”**EU-szám: FR-PDO-0005-01375 – 24.9.2015****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés**

„Lucques du Languedoc”

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 „Lucques du Languedoc” zöld, egész, nem bevagdalt és nem tört olajbogyó. A keserű íz semlegesítése alkálioldatban történik, és az olajbogyó hűtött vagy pasztörözött sós lében kerül forgalomba.

A bogyó és a mag kinézete jellegzetes: a bogyó zöld színű, aszimmetrikus, félhold formájú. A gyümölcshús világoszöld. A mag félhold alakú.

A bogyó héja vékony, nem ráncolt. A héj kissé rücskös lehet.

A „Lucques du Languedoc” ízjellemzői:

— különleges textúra: a Nemzetközi Olívatanács érzékszervi vizsgálati módszere szerint a szilárdság $\geq 2,5/10$, a rostosság $\leq 3,5/10$, a ropogósság pedig $\geq 2/10$,

— enyhe vagy nem érzékelhető kesernyés és savanykás íz,

— enyhén avokádóra, zsíros avokádóra és esetenként friss mogyoróra vagy vágott szénára emlékeztető zamat,

— közepesen érezhető sós íz.

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

Az olajbogyó kizárólag a Lucques fajtából származik.

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

Az olajbogyót a földrajzi területen kell termesztetni, betakarítani és feldolgozni.

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

A pasztörözést, amennyiben arra sor kerül, a földrajzi területeken kell elvégezni.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Lucques du Languedoc” valójában sérülékeny, a kezelésre érzékeny termék: ezért az olajbogyót a betakarítás helyének közvetlen közelében kell sós lébe tenni, majd esetlegesen pasztörizálni. Azt, hogy a pasztörizálást a térségben kell elvégezni, az indokolja, hogy a termelők ismerik a termék érzékszervi jellemzőit és azok sérülékenységét. Így az ellátási lánc termelőinek szakszerű irányítása mellett még pasztörizálás után is megőrizhetők a termék jellemzői. Ezenfelül a pasztörizálás földrajzi területen történő elvégzése a termékkel kapcsolatos ellenőrzések gyors elvégzését is lehetővé teszi annak érdekében, hogy mérsékelni lehessen e műveletnek a termék minőségére gyakorolt hatását.

A méret szempontjából a 100 gramm termékre vonatkozóan engedélyezett mennyiség legfeljebb 37 bogyó.

A tételeknek mind méretben, mind színben homogén jellegűnek kell lenniük.

A következő hibákat mutató olajbogyók aránya nem haladhatja meg a feldolgozott olajbogyók 3 %-át:

- ráncos gyümölcs,
- a húst nem érintő bőrhiba,
- az olajbogyó-fúrólégy (*Bactrocera oleae*) által okozott sérülések,
- a héj fagy okozta sérülései,
- kocsány jelenléte,
- színváltó olajbogyók.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Lucques du Languedoc” földrajzi területe Aude megye nyugati részén és Hérault megye keleti részén terül el. A terület az alábbi járáások településeit foglalja magában (Az Insee 2015. január 1-jei hivatalos földrajzi kódja alapján):

Aude megye:

Coursan, Narbonne-1, Narbonne-2, Narbonne-3, Sallèles-d'Aude, Fabrezan (Luc-sur-Orbieu, Saint-André-de-Roquelongue települések); Lézignan-Corbières (Argens-Minervois, Cruscades, Homps, Ornaisons, Tourouzelle települések); Rieux-Minervois (Cabrespine, Castans, Citou, Lespinassière, Limousis, Trassanel települések kivételével); Sigean (La Palme, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Roquefort-des-Corbières, Sigean települések); Trèbes (Badens, Blomac, Bouilhonnac, Floure, Marseillette, Trèbes települések); Villemoustaussou (Malves-en-Minervois, Aniane település).

Hérault megye:

Agde, Béziers-2, Béziers-3, Cazouls-lès-Béziers, Frontignan, Lattes, Mèze, Montpellier-1, Montpellier-2, Montpellier-3, Montpellier-4, Montpellier-5, Montpellier - Castelnau-le-Lez, Pézenas, Pignan, Béziers-1 (Valras-Plage település kivételével); Clermont-l'Hérault (Aspiran, Bédarieux, Bousquet-d'Orb, Brignac, Canet, Ceyras, Clermont-l'Hérault, Lacoste, Liausson, Mérfions, Mourèze, Nébian, Octon, Paulhan, Saint-Félix-de-Lodez, Salasc, La Tour-sur-Orb, Valmascle, Villemagne-l'Argentière, Villeneuveville települések); Le Crès (Le Crès, Vendargues települések); Gignac (Argelliers, La Boissière települések kivételével); Lodève (Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Celles, Fozières, Lauroux, Lavalette, Lodève, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-de-Buèges, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Pujols, Le Puech, Saint-André-de-Buèges, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Soubès, Soumont, Usclas-du-Bosc települések); Lunel (Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan települések); Mauguio (La Grande-Motte, Palavas-les-Flots, Valergues települések kivételével); Saint-Gély-du-Fesc (Combaillaux, Murles, Prades-le-Lez, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Gély-du-Fesc, Teyran, Le Triadou, Vailhauquès települések); Saint-Pons-de-Thomières (Boisset, Cambon-et-Salvergues, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Colombières-sur-Orb, Courniou, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fraisse-sur-Agout, Mons, Olargues, Pardailhan, Prémian, Rieussec, Riols, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salvétat-sur-Agout, Le Soulié, Vélioux, Verreries-de-Moussans települések kivételével).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai:

Természeti tényezők:

A „Lucques du Languedoc” földrajzi területe dél-keletről a tengerre nyílik, északról pedig hegy határolja. A terület sajátosságai a következők:

- Közepes tengerszint feletti magasság és különleges talaj: az amfiteátrum-szerűen elterülő dombos vidék a Földközi-tengerre nyílik. A terület főként mészköves, talaja vízáteresztő és kis mértékben hidromorf, kedvező a Lucquier számára.

A „Lucques du Languedoc” termesztése 400 métert meg nem haladó tengerszint feletti magasságban, inkább déli fekvésű, napsütötte, mérsékelten lejtős területeken, vagy esetlegesen – ha a talaj nagyon kedvező – északi fekvésű területen, vagy napos fekvésű régi ültetvényeken, sorba ültetve történik.

— Mediterrán éghajlat: az esős napok alacsony száma következtében a napsütéses időtartam jelentős, évi 2 500-2 900 óra között mozog. E két tényező együttes hatása, valamint a kétféle széljárás, az észak-kelet felől fújó Misztrál és az észak-nyugati irányú Tramontana a Lucques fajta tavaszi beporzásának kedvező éghajlati viszonyokat teremtenek. A növény ugyanis az egyik legkorábban virágzó fajta, beporzása május folyamán történik, közel 15 nappal korábban, mint más fajtáknál.

Emberi tényezők:

A „Lucques du Languedoc” földrajzilag a Hérault folyó szorosokkal szabdalt szakaszának (Gorges de l’Hérault) végénél elterülő területéről származik. Ez a Lucques fajta és a Languedoc-i zöld olajbogyó tartósításának történelmi bölcsője.

A Lucques fajta a többi helyi fajtánál érzékenyebb a hőmérsékletre (rosszul bírja a hideget), a szélre és a beporzásra (a fa nem önbeporzó, így külső beporzást igényel).

A sajátos termesztési körülmények ellenére az előállított termékek minősége, a földművesek kötődése ehhez a fához és annak terméséhez, majd később az exportált olajbogyóból származó jövedelem elegendőek voltak ahhoz, hogy a fajta termesztése helyileg fejlődhessen, anélkül, hogy más franciaországi régiókra áttérjedne.

A termést hagyományosan zölden takarítják be, mivel könnyebben tartósítható, mint a fekete olajbogyó. A „Lucques du Languedoc” héja rendkívül vékony, minek következtében mind a betakarítása (kézzel történik), mind a feldolgozása gondosságot igényel (az ún. „csökkentett idejű tejsavas érlelés” eljárás szerint végzett hosszas szódaoldatban áztatás, átmosás és sós lébe helyezés során kerülni kell az ütődést). A Languedoc-i kézművesek az idők folyamán tettek szert erre a tökéletes szaktudásra, amely egyedülálló jelleget kölcsönöz ennek az olajbogyónak.

A termék sajátosságai:

A „Lucques du Languedoc” zöld színű, egész étkezési olajbogyó. Mindegyik olajbogyó-tétel méret szerint osztályozott, és mind méretben, mind színben homogén.

Ízjellemzőit tekintve a „Lucques du Languedoc”-ot különleges textúra jellemzi: az olajbogyó feszes, de nem ropogós. Textúrája kevésbé rostos. Enyhén avokádóra, zsíros avokádóra és esetenként friss mogoróra vagy vágott szénára emlékeztető zamat jellemzi, közepesen sós érzettel.

Ezenfelül a „Lucques du Languedoc”-ot aszimmetrikus formája és félhold alakú magja különbözteti meg a többi olajbogyótól.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati viszony:

A különleges természeti adottságokkal rendelkező földrajzi területen állnak fenn azok az ideális feltételek, amelyek természetes módon segítették elő, hogy a „Lucques du Languedoc” évszázadok óta fennmaradjon Languedoc területén.

Ahhoz ugyanis, hogy a „Lucques du Languedoc” szépen fejlődjön, az olajfának lehetőség szerint különleges éghajlati feltételekre van szüksége, köztük a Misztrálra és a Tramontanára, amelyek együttes hatása elősegíti, hogy a beporzás kényes és rendkívül rövid időszakát siker koronázza (a 2-3 napig tartó beporzás szél által történik). Ez a fajta tehát különösen jól alkalmazkodott a földrajzi terület éghajlati viszonyaihoz.

Ezek a különleges természeti feltételek az olajbogyó-termelők szaktudásával párosulva biztosítják a „Lucques du Languedoc” tulajdonságait: így pl. a fák egyforma mérete lehetővé teszi, hogy az eltevéshez megfelelő méretű terméseket takarítsanak be. Ezenfelül a zölden leszedett Lucques kézi betakarítása elősegíti a rendkívül vékony héjú és sérülékeny olajbogyó épségének megőrzését. Végül az olajbogyók keserű ízének semlegesítése az ún. „csökkentett idejű tejsavas érlelés” módszer szerint, alkáli-oldattal történik, amelynek töménysége, valamint az áztatási idő az adott olajbogyóktól függően változó. A „Lucques du Languedoc” jellegzetes ízének megőrzése érdekében a sós lébe helyezéskor ugyanilyen nagy figyelmet fordítanak a sókoncentrációra.

Az olajbogyók ilyen módon történő feldolgozásával, amely az évek folyamán professzionális szintre fejlődött, jellegzetes textúrájú és zamatú olajbogyó állítható elő.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6b536fcc-24f9-46c4-ac48-f03ca2b93099/telechargement