

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 137/04)

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

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**„LIMONE COSTA D'AMALFI”****EU-szám: PGI-IT-02185 – 26/09/2016****OEM () OFJ (X)****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

A „LIMONE COSTA D'AMALFI” OFJ VÉDELMERE ALAKULT TÁRSULÁS

Cím: C.so Reginna 71
84010 Maiori (SA)

E-mail: info@limonecostadamalfiigp.com; limonecostadamalfiigp@pec.it

A Consorzio di tutela „Limone Costa d'Amalfi” IGP (a „Limone Costa d'Amalfi” OFJ védelmére alakult társulás) a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [Csomagolás; Jogszabályi változások; Helységnevek kiigazítása]

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

Az érvényben lévő termékleírás 6. cikke

Pontosításra került, hogy a gyümölcsbúrára vonatkozó pontban meghatározott százalékos arány a gyümölcslére vonatkozik. Szerkesztési módosításról van szó, mivel a termékleírás jelenleg érvényes változatából a gyümölcslé szó tévesen kimaradt, miközben az EU Hivatalos Lapjában (HL C 282., 2000.10.5.) megjelent dokumentum 4.2 pontjában szerepel. A módosítás nem jár a termék leíró paramétereinek módosításával.

- A következő bekezdés:

„Gyümölcsbúra: szalmasárga, mennyisége jelentős (a gyümölcs tömegének legalább 25 %-a), savtartalma magas (legalább 3,5/100 ml)”.

az alábbiak szerint módosul:

„Gyümölcsbúra: szalmasárga, levének mennyisége jelentős (a gyümölcs tömegének legalább 25 %-a), savtartalma magas (legalább 3,5/100 ml)”.

Az előállítás módja

Az érvényben lévő termékleírás 4. cikke

- A következő bekezdés:

„A hagyományos előállítási technika abból áll, hogy a növényt (legalább 180 cm magas) lehetőség szerint gesztenyefa lécekből készült állványzat alatt termesztik, esetleg le is takarják a káros időjárási tényezőktől való megóvás, illetve a gyümölcs-érés fokozatosságának biztosítása érdekében.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A hagyományos előállítási technika abból áll, hogy a növényt (a létesítés időpontjában legalább 180 cm magas) gesztenyefa, és/vagy más, környezetbarát, a tájvédelmi követelményekkel összeegyeztethető alapanyagú lécekből készült állványzaton termesztik, a káros időjárási tényezőktől való megóvás, illetve a gyümölcs-érés fokozatosságának biztosítása érdekében letakarva.”

A világban bekövetkezett társadalmi és gazdasági fejlődés és a „Limone Costa d'Amalfi” előállítási területén tapasztalt idegenforgalmi változások nyomán az itt élők felhagytak az erdőgazdálkodással. Ez a tényező hatással volt a citrom védelmére épített állványok készítésére használt, hántolt gesztenyefa lécek előállítási technikájára. Az előállítási költségek csökkentése érdekében, a lécek hagyományos gyártási technikái megváltoztatásra kerültek, ami hatással volt a fa minőségére: a korábbiakhoz képest csökkent a lécek élettartama, ami egyes esetekben oda vezetett, hogy a lécek, a megvásárlásuk és használatbavételük értékcsökkenésének leírása előtt tönkrementek. Ennélfogva, a fából készült lécek alkalmazása helyett engedélyezésre kerül olyan környezetbarát lécek alkalmazása, amelyek nem változtatják meg szembetűnő módon a citrom-ültetvények jelenlegi látványát. A tartósabb környezetbarát anyag felhasználása az állandó költségek csökkenését eredményezné, ami ösztönző hatással lehetne a citrom-termesztésre. Végül, nem alábecsülendő a munkavégzés helye biztonságának szempontja sem, hiszen jóval biztonságosabb a nem fából készült lécek közelében történő munkavégzés, főként a citrom-ültetvények magasabb részein végzett agronómiai műveletek során.

A „létesítés időpontjában” meghatározás beillesztésével történő pontosítás az alábbiak miatt szükséges: a lécek magassága kapcsolódik az amalfi partvidék talajának jellegéhez, ami azt jelenti, hogy idővel a lécek 10–20 cm-t besüllyednek a talajba – ennek oka részben a szerkezet súlya, amelyen a citromfák ágai támaszkodnak, részben pedig a talaj jó vízáteresztő képessége.

Az „esetleg” szó törlését az indokolja, hogy a „Limone Costa d'Amalfi” OFJ citrom előállítása során a növények letakarása igen nagy jelentőséggel bír. Ez védi a növényt a káros időjárási tényezőktől (hideg, fagy, jégeső), ezért úgy véljük, használata nem lehet tetszés szerinti.

- A következő mondat:

„Az ültetési sűrűség hektáronként legfeljebb 800 növény lehet.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az ültetési sűrűség hektáronként legfeljebb 1 200 növény lehet.”

A módosítás alapja az a megállapítás, hogy a hektáronkénti növények száma a teraszos művelésű területek szélességéhez és alakjához kapcsolódik. A teraszos művelésű területek alakja tekintetében a legkülönbözőbb mértani formák, illetve szabálytalan alakzatok lehettek fel. Ez a rendszertelenség a hektáronkénti növények tekintetében rendkívül nagy változatosságot eredményez, tekintettel arra, hogy a gazdálkodóknak valamennyi, a művelésre alkalmas területet ki kell használnia.

A hektáronkénti állománysűrűség a domboldal lejtésétől függ; ez az, ami sok esetben meghatározza a teraszos művelésű területek szélességét. Az előállítási területen a növények termesztési formája „hozzáigazításra került” a teraszos művelésű területekhez; ezért vízszintesen, kupolás rendszerben, illetve a teraszosan művelt területekre merőleges irányban egyaránt elhelyezésre kerültek növények; ez lehetővé teszi a citromfák oly módon történő ültetését, hogy a letről fölfelé tartó, két teraszt összekötő ferde lécekkal megtámasztott fák az alsó vízszintes léceken összekapcsolódnak, teret engedve ezáltal a fő ágak tartóelemeken történő kifejlődésének.

Ez a technika teszi lehetővé a hektáronkénti 1 200-as növényszámra történő emelést, a gyümölcs változatlan minősége és a termékleírás követelményeinek betartása mellett.

— Annak érdekében, hogy egyértelműbben megnevezésre kerüljön a „Limoncino Costa d'Amalfi” előállításához használt legrégebbi termesztett fajta, beillesztésre került az alábbi mondat:

„Újonnan létesített ültetvényekhez, újratelepítésekhez vagy újraoltáshoz kizárólag a Campania Régió faiskolái által tanúsított, és a növényegészségügyi szolgálat által elismert „Sfissato Amalfitano” termesztett fajta használható.”

— A következő mondat:

„Mindazonáltal, főleg a terület éghajlati körülményeinek alakulása miatt, Campania Régió fenntartja magának a jogot, hogy az említett adatokat saját hatáskörben módosítsa.”

Törlésre kerül, mivel nincs összhangban az érvényben lévő jogszabályokkal.

— A következő mondat:

„A citromból az egy termelési ciklusban megengedett, oltalomra jogosult legnagyobb terméshozam legfeljebb 25 tonna a szakosodott vagy vegyes termesztésben (utóbbi esetben valamennyi fajta hozamának összege értendő).”

az alábbiak szerint módosul:

„A citromból az egy termelési ciklusban megengedett, oltalomra jogosult legnagyobb terméshozam legfeljebb 35 tonna a szakosodott vagy vegyes termesztésben (utóbbi esetben valamennyi fajta hozamának összege értendő).”

A citromtermesztés körülményeinek javítása az alábbiaknak köszönhető: a növény fiziológiájának alaposabb ismerete, a termesztési technikák, továbbá a citromültetvények agronómiai kezelése terén szerzett nagyobb szaktudás, az öntözőrendszerek jobb kihasználása – nagyobb hatékonyságra és gazdaságosságra történő törekvéssel –, a hozzáértő és szakképzett személyzet bevonása. Mindezek lehetővé teszik a hozam növelését a jelenleg érvényben lévő, a '90-es években készült termékleírásban előírt hozamra vonatkozó korlátozás nem befolyásolja sem a növény fiziológiáját, sem a gyümölcs minőségét.

Egyéb

Az érvényben lévő termékleírás 7. cikke

— A feldolgozott termékek hozzávalójaként gyakran használt citrom minél nagyobb mértékű elterjedésének elősegítése érdekében törlésre került a gyümölcs feldolgozása és felhasználása tekintetében előírt földrajzi korlátozás. Ennélfogva az alábbi cikk utolsó bekezdése 3. pontjának következő mondata:

„A citrom feldolgozása és/vagy felhasználása kizárólag a jelen termékleírás 3. pontjában felsorolt települések területén történhet;”

törlésre került.

Csomagolás

— A következő mondat:

„A termék 0,5 kg és 15 kg közötti befogadóképességű, növényi eredetű anyagból, kartonpapírból vagy más, az uniós jogszabályokban megengedett, újrahasznosítható anyagból készült, megfelelő merevfalú tartókban hozható forgalomba.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A termék egy darab citrom és 15 kg közötti befogadóképességű, lehetőleg növényi eredetű anyagból készült, megfelelő merevfalú tartókban hozható forgalomba.”

A szóban forgó módosítás célja az OFJ citrom egyesével történő értékesítésének bevezetése, valamint a nem növényi eredetű anyagból készült tartók alkalmazásának engedélyezése, a növényi eredetű tartók előnyben részesítése mellett. Véleményünk szerint a szóban forgó módosítás, egy ilyen felkapott idegenforgalmi régióban elősegíti a termék és az elnevezés megismertetését, és elterjedését a határokon túl is.

Jogszabályi változások

— Frissítésre kerültek az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre történő jogszabályi hivatkozások.

Helységnevek kiigazítása

— A termékleírás 3. cikkének szerkesztése során előforduló elírások miatt szükségessé válik az alábbi földrajzi utalások kiigazítása:

- „P.ta Pantanello” helyesen „P.ta Campanella”
- „Monte Cambera” helyesen „Monte Gambera”
- „Cannillo forrás” helyesen „Cannello forrás”
- „Monte Falerio” helyesen „Monte Falerzio”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LIMONE COSTA D'AMALFI”

EU-szám: PGI-IT-02185 – 26/09/2016

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Limone Costa d'Amalfi”

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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A gyümölcs hosszúkás, ellipszis alakú, nagy és hegyes kicsúcsosodással, héja közepesen vastag, az érett gyümölcs héjszíne citromsárga. a gyümölcsök súlya legalább 100 g; a héj illóolajokban gazdag; illata erős, aromás; a gyümölcs lédús (a gyümölcslé hozama legalább 25 %), savtartalma magas (legalább 3,5 g/100 ml), színe szalmasárga; kevés magja van.

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

—

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

A „Limone Costa d'Amalfi” előállításának valamennyi műveletét, a termesztéstől a betakarításig, a 4. pontban körülírt előállítási területen kell végezni.

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

A termék egy darab citrom és 15 kg közötti befogadóképességű, lehetőleg növényi eredetű anyagból készült, megfelelő merevfalú tartókban hozható forgalomba. Merevfalú karton tartók használata is engedélyezett.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan betűkkel feltüntetendő jelölések a következők: 1) a „Limone Costa d'Amalfi” OFJ jelölés; 2) a termelő gazdaság neve; 3) a csomagolás tartalmának tényleges mennyisége; 4) a termés éve. Feltüntetendő továbbá a választott logó művészi kialakítású grafikai szimbóluma, amely egy kettős kör bal oldalán elhelyezett citromot ábrázol levelekkel; a kettős kör szélén sárga háttéren fekete betűkkel a „Limone Costa d'Amalfi” szöveg szerepel. A belső körben a part vonala látható, Maioritól Capo Concaig, az előtérben pedig egy mediterrán bokor áll.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a Salerno tartományban fekvő Atrani települést teljes egészében, az említett tartományban elhelyezkedő, alább felsorolt településeket pedig részben foglalja magában: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare. A körülhatárolt földrajzi terület nemzetközileg ismert neve Costiera Amalfitana vagy Costa d'Amalfi.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termesztett fajtának már az elnevezése is: „Sfusato Amalfitano” a termék és az érintett földrajzi terület közötti szoros kapcsolatról árulkodik. Meg kell még említeni azt is, hogy a szóban forgó fajtát szinte kizárólag ebben a régióban termesztik, továbbá hogy a gyümölcs lényeges minőségi sajátosságai az eltelt évszázadok során, a környezeti jellemzők függvényében differenciálódtak. Különösen a gyümölcs aromájára, illatára, lédús voltára és a gyümölcsle savasságára utalunk itt, amelyek világszerte híressé tették ezt a citromot. Az amalfi tengerparton a citromtermesztés mellett fokozatosan háttérbe szorult a többi növény; ez nem pusztán a terület gazdálkodására értendő, hanem a táj jellegzetes képére (nem szabad figyelmen kívül hagyni a jelentős mértékben a „tenger kékjének és a citrusfélék ültetvényeinek zöldjének” találkozásán alapuló idegenforgalom hatását), valamint a terület hidrogeológiai védelmére.

Történelmi utalások

Szép számmal találunk a citromnak a Costiera Amalfitana területén való meglétéről tanúskodó dokumentumokat, a letűnt évszázadokból, egészen a XI. század kezdetétől, főként azt a felfedezést követően, hogy milyen hatékony a skorbut (köztudottan a C-vitamin hiány következtében a szervezetben fellépő betegség) leküzdésében. Éppen emiatt, valamint a híres Scuola medica salernitana (Salernói orvosi iskola) tanulmányainak fényében, a Repubblica di Amalfi (Amalfi Köztársaság) rendelete értelmében a hajók fedélzetén mindig kellett tartani a gyümölcsből. Ez egyúttal arra is jó volt, hogy ösztönözze a citrom-ültetvények létesítését a régióban, amelyek attól (a XII–XIV. századtól) kezdve egyre nagyobb területen terjedtek el a part mentén, illetve a környező dombokon.

Terjedésükről számos korabeli középkori dokumentum tanúskodik.

A tizenkilencedik századi történész, Camera, egy általa felfedezett 1112-es keltezésű pergamenben olvasottak alapján az első citrom-ültetvények megjelenését az amalfi térségben legkorábban az említett esztendőből eredezteti. 1600-ból való hiteles dokumentumok említik a „citromligetek” (ún. „horti”) térhódítását az egész partmenti szakaszon, Ferrari pedig 1646-ban először írja le a „Sfusato Amalfitano”-val szinte teljes egészében megegyező „Limon Amalphanus”-t. Már azoktól az időktől említik a területen működő kiterjedt citromkereskedelmet, ami fokozatosan tovább növekszik az 1700-as években, de főként a tizenkilencedik század második felében, amikor szinte a teljes árukészletet felvásárolták a más területekről (Sorrento) érkező kereskedők. Ezt követően az új ültetvények egyre kisebbek lettek, ami részben a kevés rendelkezésre álló földterületnek tudható be; ekkortól az emberi tevékenység fő célja különösen a területrendezés (teraszos művelésű területek kialakítása), illetve az ültetvényhálózat sűrítése volt.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

Ez a közigazgatási szerv a „Limone Costa d'Amalfi” OFJ módosítására irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2016. július 14-i, 163. számú és a 2016. augusztus 11-i 187. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termék-leírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP e IGP” („OEM és OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termék-leírások”) menüpontra kattintva.