

**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 403/09)

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

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**

**„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”**

**EU-szám: PDO-IT-02144 – 2016.6.7.**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consorzio Tutela „Pistacchio Verde di Bronte” D.O.P (A „Pistacchio Verde di Bronte” OEM védelmére alakult társulás)

Cím: Piazza Nunzio Azzia, 14  
95034 Bronte (CT)  
ITALIA

E-mail: presidente@consorziopistacchioverde.it

A Consorzio di tutela „Pistacchio Verde di Bronte” DOP (a „Pistacchio Verde di Bronte” OEM 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 szakaszcímei**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [Változások]

**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
- 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

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

## 5. Módosítás(ok)

*A termék leírása*

6. cikk – A termék tulajdonságai

1. A termékleírás 6. cikkének alábbi pontjai:

— „sziklevelek színe: élénk zöld, klorofill a/b arány 1,3 és 1,5 közötti;”

— „nedvességtartalom: 4 % és 6 % közötti;”

— „a gyümölcsben az egyszeresen telítetlen zsírok aránya magas (ezek túlnyomó többsége – 72 %-a – olajsav, 15 %-a linolsav, 10 %-a pedig palmitinsav).”

az alábbiak szerint módosulnak:

— „sziklevelek színe: élénk zöld, klorofill a/b arány legalább 1,3;”

— „nedvességtartalom legfeljebb 6 %;”

— „a gyümölcsben az egyszeresen telítetlen zsírok aránya magas (ezek túlnyomó többsége – legfeljebb 72 %-a – olajsav; legalább 15 %-a linolsav, és legalább 10 %-a olajsav).”

A „Pistacchio Verde di Bronte” nagymértékben különbözik a pisztácia többi fajtájától, mert a teljes érés ideje alatt megőrzi élénkzöld színét – ez biztosítja a gyümölcs édes (nem fanyar, nem fenolos) ízét. A zöld szín nem pusztán a klorofillok magas koncentrációjának, hanem főként annak a ténynek köszönhető, hogy a gyümölcsben a klorofill-a jóval nagyobb arányban fordul elő, mint a klorofill-b. Minél magasabb a klorofill a/b arány, annál jobb minőségű a „Pistacchio Verde di Bronte” (Bellomo, M. G., and B. Fallico. „Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin.” *Journal of Food Composition and Analysis* (2007): 352-359). Ennélfogva az említett arányszám felső határértékének emelése annak érdekében szükséges, hogy kizárható legyen a minőségi szempontból nem megfelelő, selejtes termék.

A pisztácia nedvességtartalmára vonatkozó érték csökkentésre került – ez a terméknek a penészedéstől való jobb megóvása érdekében vált szükségessé.

A gyümölcs zsírsavtartalmát különböző paraméterek befolyásolják, amelyek az alábbiakra vezethetők vissza: a termesztési hely földrajzi szélessége, a talaj összetétele, valamint az éghajlati változások – ennél fogva technikai szempontból szükségesnek bizonyul a palmitinsav, a linolsav és az olajsav százalékos arányának a korábbitól eltérő meghatározása. A palmitinsav és a linolsav vonatkozásában a módosítás a legalacsonyabb, (palmitinsav legalább 10 %; linolsav legalább 15 %), az olajsav vonatkozásában pedig a legmagasabb (olajsav legfeljebb 72 %) engedélyezett érték meghatározását jelenti.

*Az előállítás módja*

5. cikk – A földterület előkészítése

2. Az alábbi mondat:

„A földterület előkészítése során a vízelvezetés, a növénytermesztési műveletek, valamint a mélytrágyázás megkönnyítése érdekében a termőföld felszínét ki kell egyenlíteni.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az új ültetvényeken, a földterület előkészítése során a vízelvezetés, a növénytermesztési műveletek, valamint a mélytrágyázás megkönnyítése érdekében – amennyiben lehetséges – a termőföld felszínét ki kell egyenlíteni.”

A módosítás tekintettel van a talajtani sajátosságokra az új ültetvényeken, amelyeken nem mindig lehet a talajt előkészíteni, mert az vulkáni eredetű, vagy a Parco dell'Etna (az Etna Regionális Park) területén található.

## 5. cikk – Termesztési előírások

### 3. A következő bekezdés:

„A talaj- és éghajlati sajátosságok, valamint a termékleírás 3. cikkében ismertetett, a »Pistacchio Verde di Bronte« OEM előállítási területén alkalmazott rügytelenítési technikák révén lehetővé válik a faj természetes megújulásának elősegítése, továbbá azok növényvédelmi szempontból is előnyösek.”

az alábbiak szerint módosul:

„A »Pistacchio Verde di Bronte« OEM előállítására szánt pisztáciaültetvények művelhetők:

- a hagyományos módszerrel, a Szicíliai régió és/vagy a nemzetközi szervezetek által elismert helyes mezőgazdasági gyakorlatot követve,
- az 1257/99/EK módosításokkal és kiegészítésekkel egységes szerkezetbe foglalt rendelet előírásai értelmében, integrált növényvédelmi rendszer alkalmazásával,
- a 834/2007/EK módosításokkal és kiegészítésekkel egységes szerkezetbe foglalt rendelet előírásai értelmében, biológiai növényvédelmi rendszer alkalmazásával.

A termelő köteles az alábbiak elvégzésére:

- évenkénti ritkítás,
- gyomirtás,
- rügytelenítés (a rügyek eltávolítása) a nem termő években, a faj természetes megújulásának elősegítése, valamint növényvédelmi előnyök biztosítása érdekében,
- az összes, mind az abiotikus, mind pedig a biotikus károk hatékony kezelését biztosító tevékenység.”

A szóban forgó bekezdés fentiek szerinti módosítása nagyobb pontosságot tesz lehetővé a termékleírás által engedélyezett termesztési előírások, valamint a termelő által a földeken kötelezően elvégzendő műveletek ismertetése tekintetben.

### 4. Beillesztésre került a következő mondat:

„Az előírások szerint egy-egy kétéves termelési ciklusban megengedett legnagyobb terméshozam hektáronként 1 700 kg héjas pisztácia.”

A héjas termés hektáronkénti legnagyobb terméshozama meghatározásának kettős célja van. Elsődlegesen az olyan, a hozam megnövelésére irányuló intenzív mezőgazdasági praktikák visszaszorítása, amelyek negatívan befolyásolhatják a termék minőségét. A másodlagos cél pedig a „Pistacchio Verde di Bronte” termelésének ellenőrzéséhez egy újabb szempont bevezetése, ami az esetleges csalások lehetőségét tovább csökkenti.

## 5. cikk – Betakarítás, tárolás és feldolgozás

### 5. A következő mondat:

„A betakarítás kézzel történik, a termés hálókra történő leverése, vagy kosarakba történő leszedése útján, ügyelve arra, hogy ne hulljon le a földre”.

az alábbiak szerint módosul:

„A betakarítás a termés hálókra történő leverése, vagy kosarakba történő leszedése útján történik, ügyelve arra, hogy a termés ne hulljon le a földre”.

A módosítás által lehetővé válik mechanikus eszközök, úgymint motoros rázó- vagy vibrálógépek alkalmazása, amelyek megkönnyítik a betakarítást végzők munkáját, azonban a termék minőségét nem befolyásolják.

### 6. A következő mondat:

„A külső zöld héj eltávolítását követően a héjas terméket azonnal ki kell szárítani közvetlen fényben, vagy más szárítási módszerek alkalmazásával; a művelet során a terméket folyamatosan 40 °C és 50 °C közötti hőmérsékleten kell tartani mindaddig, amíg a pisztácia maradék nedvességtartalma eléri a 4 % és 6 % közötti értéket.”

az alábbiak szerint módosul:

„A külső zöld héj eltávolítását követően a héjas terméket azonnal ki kell szárítani közvetlen fényben, vagy más szárítási módszerek alkalmazásával; a művelet során a terméket folyamatosan 50 °C alatti hőmérsékleten kell tartani mindaddig, amíg a pisztácia maradék nedvességtartalma eléri a legfeljebb 6 %-os értéket.”

Az, hogy a termék szárítása 40 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten is történhet, lehetővé teszi a pisztácia színének jobb megőrzését.

A nedvességtartalom értékére vonatkozó előírás módosítása révén a termék jobban megóvható a penészesedéstől, ami által jobb lesz az eltarthatósága.

7. A következő mondat:

„A kiszárított terméket új, jutából, papírból vagy polietilénből készült, megfelelően szellőztetett, száraz helyiségekben elhelyezett tárolóedényekbe kell tölteni, továbbá kerülni kell, hogy az aljzattal, vagy falakkal érintkezzen.”

az alábbiak szerint módosul:

„A kiszárított terméket új, a hatályos szabályozás szerinti előírásoknak megfelelő tárolóedényekben kell elhelyezni, és megfelelő, jól szellőztetett, száraz helyiségekben kell tárolni, továbbá kerülni kell, hogy az aljzattal, vagy falakkal érintkezzen.”

A módosítás célja a hatályos jogszabályok által engedélyezett bármilyen alapanyagú tárolóedények használatának lehetővé tétele.

8. A következő mondat:

„A márciustól októberig terjedő időszakban a héjas, héj nélküli vagy hámozott terméket, az éghajlati tényezők függvényében 13 °C és 17 °C közötti hőmérsékleten, vagy lezárt vákuum-, illetve módosított nyomású csomagolásban kell tárolni.”

az alábbiak szerint módosul:

„A márciustól októberig terjedő időszakban a héjas, héj nélküli vagy hámozott terméket, az éghajlati tényezők függvényében legfeljebb 15 °C-os hőmérsékleten, vagy lezárt vákuumcsomagolásban, illetve módosított nyomás alatt kell tárolni.”

A tárolási hőmérséklet előírásaira vonatkozó módosítás tekintettel van a raktárhelyiségek tárolócelláinak hőmérsékletére. Különösen, a termék legfeljebb 15 °C-on történő tárolása jobb, és hosszabb eltarthatóságot tesz lehetővé.

#### Címkézés

8. cikk – csomagolás és címkézés

9. A következő mondat:

„Ezenkívül a göngyölegeken fel kell tüntetni az alábbiakat: a csomagolást végző nevét, cégnevét és címét, azon gazdaságok nevét, ahonnan a gyümölcs származik, továbbá az eredeti bruttó tömeget és a termesztés évét.”

az alábbiak szerint módosul:

„Ezenkívül a göngyölegeken fel kell tüntetni az alábbiakat: a csomagolást végző nevét, cégnevét és címét, azon gazdaságok nevét, ahonnan a gyümölcs származik, továbbá az eredeti nettó tömeget és a termesztés évét.”

A bekezdés a címkézéssel kapcsolatos uniós szabályaival összhangban került átalakításra, amely az élelmiszerek nettó, nem pedig bruttó tömegének feltüntetését írja elő.

#### Változások

Az 510/2006/EK rendeletre történő hivatkozások helyébe az 1151/2012/EK tanácsi rendelet lép.

Az ellenőrzések elvégzésére kijelölt hatóságot az Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia „A. Mirri” („A. Mirri” Szicíliai Kísérleti Állategészségvédelmi Intézet) váltja fel – cím: Via G. Marinuzzi n. 3, 90129 Palermo – Tel.: +39 0916565328, Fax +39 0916565437, e-mail: servizio certificazioni@izssicilia.it

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”**

EU-szám: PDO-IT-02144 – 2016.6.7.

OEM ( X ) OFJ ( )

**1. Elnevezés**

„Pistacchio Verde di Bronte”

**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 „Pistacchio Verde di Bronte” OEM elnevezés a „Pistacia vera” botanikai faj „Bianca” vagy „Nostrale” pisztáciaként is ismert „Napoletana” termesztett fajta „Pistacia terebinthus” anyanövényre oltott héjas, héj nélküli vagy hámozott pisztáciát jelöl. Legfeljebb 5 %-ban engedélyezett más fajtájú növények, és/vagy a P. terebinthus-tól eltérő fajtájú anyanövények jelenléte. Az említett arány az ültetvényen található összes növényhez viszonyítva értendő. Csak a „Napoletana” termesztett fajtához tartozó termék kaphat tanúsítványt.

A „Pistacchio Verde di Bronte” OEM forgalomba kerülésekor, azon felül, hogy megfelel az általános minőségi követelményeknek, az alábbi fizikai és organoleptikus (érzékszervi) sajátosságokkal jellemezhető: a sziklevek színe élénk zöld, a klorofill a/b arány érték legalább 1,3; erőteljes, aromás íz, amelyben penész vagy idegen ízek nem fedezhetők fel; nedvességtartalom legfeljebb 6 %; a gyümölcsben az egyszerűen telítetlen zsírok aránya magas (ezek túlnyomó többsége – legfeljebb 72 %-a – olajsav; legalább 15 %-a linolsav, és legalább 10 %-a olajsav).

**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 „Pistacchio Verde di Bronte” termesztésének, betakarításának és feldolgozásának műveleteit a 4. pontban körülírt előállítási területen végzik.

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

A termék, a betakarítástól számított két éven belül, különféle típusú, a hatályos szabályozás előírásainak megfelelő, új göngyölegekben kerül forgalomba.

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

A „Pistacchio Verde di Bronte” csak úgy bocsátható forgalomba, ha az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója minden egyes göngyölegen szerepel.

Ezenkívül jól olvasható, eltávolíthatatlan, a címkén szereplő minden más felirattól jól megkülönböztethető módon a „Pistacchio Verde di Bronte” elnevezést is fel kell tüntetni.

Ezenkívül a göngyölegeken fel kell tüntetni az alábbiakat: a csomagolást végző nevét, cégnevét és címét, azon gazdaságok nevét, ahonnan a gyümölcs származik, továbbá az eredeti nettó tömeget és a termesztés évét.

Nem kötelező feltüntetni, hogy a termék betakarítása melyik héten történt. Az OEM termék logóján a Denominazione d'Origine Protetta (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat olvasható, alatta az Etna vulkán ábrázolása és egy pisztáciagyümölcs rajza látható, mindezek alatt pedig a „Pistacchio Verde di Bronte” felirat szerepel.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pistacchio Verde di Bronte” előállítási területe a Catania megyében található Bronte, Adrano és Biancavilla települések területét foglalja magában, 400–900 m tengerszint feletti magasságban.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az előállítási területre vulkáni eredetű talaj és félszáraz, szubtrópusi mediterrán éghajlat jellemző, ahol a nyár hosszú és aszályos, a csapadék az őszi és a téli időszakra koncentrálódik, valamint a nappalok és éjszakák közötti hőmérséklet-ingadozás jelentős. Az ismertett talaj- és éghajlati tényezők az ezen a területen az ember által bevezetett terpentinpisztáciával (*Pistacia terebinthus*) együtt a gyümölcsnek olyan különleges minőségi sajátosságokat kölcsönöznek (a területre jellemző élénkzöld szín, a gyümölcs hosszúkás formája, aromás íze és magas egyszerűen telítetlen zsírsav-tartalma), amelyek más előállítási területeken, sőt az Etna-vidéken sem lelhetők fel. A talajtani és éghajlati körülmények, valamint az emberi tényezők ezen sajátos keveredése révén alakulnak ki a „Pistacchio Verde di Bronte” OEM különleges tulajdonságai, amelyektől a termék a maga nemében egyedülállóvá válik.

Szicíliában a „Pistacchio Verde di Bronte” igen elterjedt termesztése egészen az arab uralom időszakára (a Krisztus utáni VIII-IX. századig) vezethető vissza. A Római birodalomnak a barbárok támadásainak hatására történt szétesését követően Szicíliát meghódították az arabok: Tunéziai berberok, muszlimok és szudáni feketék, akik a szigetet „édenkert”-ként írták le. A citrom, narancs, cukornád, gyapot, pálma, papirusz és padlizsán termesztése mellett az arabok honosították meg a pistáciatermesztést is. A szicíliai édességek jellegzetes és tipikus volta napjainkban is a „Pistacchio Verde di Bronte” összetevőjüknek köszönhető.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Ez a közigazgatási szerv a „Pistacchio Verde di Bronte” OEM termékleírásának módosítására irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2016. március 8-i, 56. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás 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](http://www.politicheagricole.it)), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP e STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.