

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti 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

(2017/C 96/08)

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

„LIMONE INTERDONATO MESSINA”

EU-szám: PGI-IT-02139 – 2016.5.3.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Società Cooperativa Agricola Limone Interdonato di Sicilia (Limone Interdonato di Sicilia Mezőgazdasági Szövetkezet)

Via Umberto I. 369

98026 Nizza di Sicilia (ME)

ITALIA

Tel. +39 0942422119

Società Cooperativa Agricola Limone Interdonato Messina Jonica (Limone Interdonato Mezőgazdasági Szövetkezet Messina Jonica)

Via Sant'Antonio 15

98025 Itala (ME)

ITALIA

Tel. +39 3473632533

A kérelmező csoportosulás a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében módosítási kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termék leírás módosítással érintett rovata

— A termék elnevezése

— A termék leírása

— Földrajzi terület

— A származás igazolása

— Az előállítás módja

— Kapcsolat

— Címkézés

— Egyéb (Jogszabályi változások, Felügyeleti szerv, csomagolás)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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.

5. Módosítás(ok):

A termék leírása

A gyümölcs levének savasságára vonatkozó, a termékleírás 2. cikkében, továbbá az egységes dokumentum 3.2 pontjában szereplő alábbi jelölés:

„Összes savtartalom 50 g/l-nél kisebb”

az alábbiak szerint módosul:

„Összes savtartalom 82 g/l-nél kisebb”

Az eredetmegjelölés bejegyzésére irányuló kérelem benyújtásakor feltüntetett érték a teljes fogyasztási érettség állapotában betakarított gyümölcs levének referenciaként történő figyelembevételével került meghatározásra.

A Programma di sviluppo rurale – Regione Sicilia 2007-2013 (Vidékfejlesztési terv – Szicília régió 2007–2013) „Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale” („A mezőgazdasági, élelmiszer- és erdőgazdálkodási ágazat új termékei, eljárásai és technológiai kifejlesztésére irányuló együttműködés”) elnevezésű 124. sz. intézkedés szerinti támogatásból nemrégiben készült egy tanulmány. A C.I.B.I. - „C.I.TRUS B.USINESS I.NTELLIGENCE” által az OFJ ellenőrzési rendszer hatálya alá tartozó termékből a két legutóbbi (2013/2014 és 2014/2015) agrárév terméséből vett reprezentatív mintán végzett vizsgálat során az alábbiakra derült fény: a „Limone Interdonato Messina” levének savassága a gyümölcs fiziológiai érésének előrehaladtával természetes módon csökken, és a termékleírásban feltüntetett (50 g/l-nél kisebb) értéket csak a márciusban, vagyis a szeptember 1-jétől április 15-ig tartó betakarítási időszak vége felé éri el.

A tervezési szakaszban végzett ellenőrzés során ugyanis megállapítást nyert, hogy a szeptember és február vége közötti időszakban betakarított gyümölcs citromsav-tartalma 80 g/l körül mozog, tehát a „Limone Interdonato Messina” OFJ ellenőrzési tervében foglaltak értelmében nem bocsátható kereskedelmi forgalomba. Ennélfogva kérelmezésre kerül a „Limone Interdonato Messina” termékleírásában feltüntetett összes maximális savtartalomra vonatkozó érték megnövelése, tekintve hogy a szóban forgó paraméter figyelmen kívül hagyja a savtartalomnak a gyümölcs érési folyamata miatti változását.

Kapcsolat

Az Európai Unió Hivatalos Lapjának 2009. március 28-i, C. sorozat 74. száma 70. oldalán közzétett egységes dokumentum 5. pontja – miszerint a „Limone Interdonato Messina” gyümölcshús „édes volta” az alacsony citromsav-tartalomnak köszönhető – javításra szorul. Konkrétan pontosításra kerül, hogy a „Limone Interdonato Messina” „édes volta”, mint terméksajátosság változatlan marad, tekintettel arra hogy a gyümölcs említett „édes volta” a lé Brix-fok (glükóz és fruktóz, mint folyadékban oldott cukor) %-os értékéhez kötött; a „Limone Interdonato Messina” termék „édes volta” a szicíliai citromültetvényekre jellemző értékeknél átlagosan magasabb (6,2%), a jelenleg érvényben lévő termékleírásban ismertetettek szerint. A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege változatlan marad.

Ennélfogva a következő, az 5. pont szerinti bekezdések az alábbiak szerint módosulnak:

„A »Limone Interdonato Messina« jellegzetes sajátosságai a következők: a korai érés, amelynek köszönhetően olyankor is forgalomba hozható, amikor a citrusféléket termő többi mediterrán térségben még nincs sárga citrom; az alacsony (50 g/l-nél kisebb) citromsavtartalomnak köszönhető édes gyümölcshús; a citrusféléket megtámadó *Phoma tracheiphila* gombának (»mal secco«) való rendkívüli ellenálló-képesség, a sima, kissé érdes, kevésbé hangszúlyos olajmirigyekkel rendelkező héjnak köszönhető, vékony külső héj.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A »Limone Interdonato Messina« jellegzetes sajátosságai a következők: a korai érés, amelynek köszönhetően olyankor is forgalomba hozható, amikor a citrusféléket termő többi mediterrán térségben még nincs sárga citrom; az édes gyümölcshús; a citrusféléket megtámadó *Phoma tracheiphila* gombának (»mal secco«) való rendkívüli ellenálló-képesség, a sima, kissé érdes, kevésbé hangszúlyos olajmirigyekkel rendelkező héjnak köszönhető, vékony külső héj.”

„Elismert jellegzetes sajátosságai – elsősorban korai érése, az alacsony citromsavtartalom miatt édes húsa, valamint a vékony külső héj – az OFJ természetére szolgáló térség talaj- és éghajlati, ültetési és mezőgazdasági tényezőinek kombinációja következtében alakultak ki”.

Az alábbiak szerint módosul:

„Elismert jellegzetes sajátosságai – elsősorban korai érése, édes húsa, valamint a vékony külső héj – az OFJ természetére szolgáló térség talaj- és éghajlati, ültetési és mezőgazdasági tényezőinek kombinációja következtében alakultak ki”.

Címkézés

A „Limone Interdonato Messina” logója korrigálásra került – eltávolításra került róla a közösségi szimbólum. A közösségi szimbólum az Európai Bizottság tulajdona, ezért nem lehet része a termék logójának.

Egyéb

Frissítésre kerültek az 1151/2012/EU rendeletre történő jogszabályi hivatkozások.

Bekerültek a termékleírásba a termékleírás ellenőrzésére kijelölt Ellenőrző szervre történő hivatkozások.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LIMONE INTERDONATO MESSINA”

EU-szám: PGI-IT-02139 – 2016.5.3.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Limone Interdonato Messina”

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 „Limone Interdonato Messina” oltalom alatt álló földrajzi jelzés egy cédrátklón és egy citromklón természetes hibridjének, az „Interdonato” termesztett fajtának a jelölésére szolgál. Forgalomba hozatalkor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- termése: közepes vagy nagy méretű, 80–350 g tömegű,
- formája: ellipszis alakú, határozott kicsúcsosodással és a bibeszál helyén enyhén behorpadt forradással,
- külső héja: vékony, kissé érdes, nagy olajmirigyekkel,
- színe: a szedési érettség kezdetén sárgába hajló matt zöld, a fogyasztási érettség elérésekor sárga, matt zöld végekkel,
- gyümölcsbúrája: sárga, átlagos és laza textúrájú, kevés maggal vagy mag nélkül,
- a gyümölcs leve: citromsárga, a létartalom legalább 25 %-os. Összes savtartalom 82 g/l-nél kisebb, Brix-fok 6,2 vagy annál nagyobb.
- kereskedelmi kategória: „Extra” és „I”

A „Limone Interdonato Messina” OFJ betakarítását szeptember 1. és április 15. között végzik.

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

Az előállítási műveleteket a 4. pontban körülírt előállítási területen kell végezni. A betakarítás az előző 3.2 pontban meghatározott időszakban kézzel, olló segítségével történik, a termőrész leválásának elkerülése érdekében.

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

A betakarítás után nem közvetlenül forgalomba kerülő „Limone Interdonato Messina” OFJ termék alacsony hőmérsékleten való tárolása megengedett. A tárolás – a gyümölcs feshességének megőrzése érdekében – magas (75-95 %) relatív páratartalommal rendelkező hűtőcellákban történik, amelyekben – a gyümölcs légzése során keletkező széndioxid és etilén eltávolítása érdekében – a levegőt is cserélik (24 óránként a cella-térfogat ötszörösének átforgatásával). A tárolási hőmérséklet 6 °C és 11 °C között változik. A csomagolás ideje legfeljebb a betakarítástól számított 30 nap.

A „Limone Interdonato Messina” OFJ legfeljebb 5 kg-os kiszerelésben, fa és/vagy műanyag, és/vagy karton tárolóedényekben és/vagy tálcákban, hálókban, fészkes betétes göngyölegben kerül forgalomba. A csomagolásra felhasznált hálókat és fészkes betétes göngyöveget oly módon kell lezárni, hogy tartalmukat a csomagolás megsértése nélkül ne lehessen kivenni. A „Limone Interdonato Messina” ömlesztve is forgalomba hozható, azzal a feltétellel, hogy minden egyes gyümölcs fel legyen címkézve.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A göngyölegesen elhelyezett címkén az alábbiaknak kötelezően szerepelnie kell: a „Limone Interdonato Messina” OFJ elnevezés és logó, a címkén szereplő többi feliratnál nagyobb betűmérettel; a gyártó és/vagy a csomagolást végző cég elnevezése, társasági formája és címe, a termék „Extra” vagy „I” minőségi osztálya.



A logó két koncentrikus körből áll: Az érésnek induló gyümölcs zöld színét idéző külső körben a „Limone Interdonato” szöveg, valamint a citromról készült két fénykép szerepel. A tengert jelképező, világoskék belső körben, a nevét viselő termesztett fajta nemesítőjének, Interdonato ezredesnek az arcképe, Szicília körvonalai, az „OFJ” jelzés és a „MESSINA” felirat látható.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Limone Interdonato Messina” OFJ előállítási területe Messina tartomány alábbi településeinek teljes területét foglalja magában: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Paggiara, Mandanici, Furci Siculo, S. Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agro, Taormina és Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos és Savoca.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Limone Interdonato Messina” OFJ előállításában érintett földrajzi terület a Messina térségében található, egységesen keleti fekvésű, jón-tengeri partvidék jelentős részét, azaz a Messina és Taormina között elhelyezkedő valamennyi település területét megszakítás nélkül magában foglalja.

A termesztett fajta a 0 és 400 m körüli tengerszint feletti magasságig terjedő geobotanikai sávra jellemző, azonban e magasság fölött is jelen van azokon a területeken, ahol termékeny medrű hegyi patakok és lejtős medencék találhatók.

A terület hegyrajzi viszonyai szorosan kapcsolódnak a meredeken a Jón-tengerbe ereszkedő Peloritani-hegység vonulatához, amelynek legmagasabb csúcsai a parthoz közel találhatóak, és már mérsékelt magasságokon is igen változatos domborzatot és meredek lejtőket alakítanak ki. A terület lejtése ugyanis többnyire meghaladja a 40 %-ot, míg sík felszínű területek csak a hegyi patakok és a tengerpart közelében fekvő területrészekben találhatóak.

Geológiai tekintetben Szicília északkeleti végét rétegtanilag gránit-, pala- és agyagpala-közetekből álló, és újabb kori talajokkal borított főtálapzat köti össze Calabria területével. A valószínűleg a kambriumból származó főtálapzat gránitporfir telérből és palából áll.

A kambrium utáni tengeri üledékképződések mészkő, dolomit, pala és agyag sűrűn váltakozó rétegeit tartalmazzák, amelyeknek későbbi, pliocén kori üledéksorozatokat bazális törmelékközetek, márga, agyag és végül nem összefüggő – homokból és homokkőből álló – közetek alkotják.

Tektonikai szempontból egy ilyen földtani szerkezet fő következményei az alábbiak: a közetek széttöredezése – ehhez köthetők a forrás-jelenségek – továbbá a talajok stabilitása és a hordalék vastag rétegben való lerakódása; ezek kedveznek a beszívó vizekből keletkező talajvíz megjelenésének.

Ez a két szempont a felszín alatti vizek öntözési célokra történő felhasználása tekintetében igen kedvező.

A térség heterogén talajprofiljának jelentős részét a hordalékközetes, valamint a mezőgazdasági szempontból rendkívül termékeny barna talajok alkotják.

Vízrajzi szempontból számos vízfolyás található a területen, ezek csak kivételes esetekben, nagy mennyiségű csapadék esetén duzzadnak hegyi patak méretűre; kiemelkedő jelentőséggel bír a termálfürdők tekintetében is értékesnek tartott, földalatti kénes-sós-brómos-jódos típusú vizek jelenléte. A víztartékokat tehát elsősorban a csapadékjelenségek, a források és a talajvízből számos kút segítségével a felszínre hozott vizek adják. A terület éghajlata jellegzetesen mediterrán: a telek enyhék, a nyarak hosszú, aszályos időszakokkal és magas hőmérséklettel írhatók le. A térségre túlnyomórészt a nyugati és az északkeleti szél jellemző, télen pedig meglehetősen gyakori a sokszor különösen viharosra forduló misztrál és a délnyugati szél. Szintén jelentős a sirokkó: ez a meleg, nedves, déli-délkeleti irányból érkező szél időnként hosszabb ideig is jelen van.

A fentiekből következik, hogy a „Limone Interdonato Messina” termesztésére szolgáló térségre jellemző talajtani, hegyrajzi, éghajlati és környezeti tényezők tökéletesen egyedi, másutt megismételhetetlen ökológiai rendszert alkotnak. Ezt az is bizonyítja, hogy a sziget más lejtőin és a Calabriában termesztett Interdonato termesztett fajtához tartozó citromfákban soha nem alakultak ki az előállítási területen termesztett fajtára jellemző értékes tulajdonságokkal megegyező sajátosságok. A „Limone Interdonato Messina” jellegzetes sajátosságai a következők: a korai érés, amelynek köszönhetően olyankor is forgalomba hozható, amikor a citrusfélét termő többi mediterrán térségben még nincs sárga citrom; az édes gyümölcshús; a citrusfélét megtámadó *Phoma tracheiphila* gombának („mal secco”) való rendkívüli ellenálló-képesség, a sima, kissé érdes, kevésbé hangsúlyos olajmirigyekkel rendelkező héjnak köszönhető, vékony külső héj.

A „Limone Interdonato Messina” OFJ termékként történő bejegyzésére irányuló kérelem a gyümölcsnek az előállítási területen szerzett hírnevéhez kapcsolódik. 1875-ben a Garibaldi-kor hőse, Interdonato ezredes nemesítette ezt a sajátos termesztett fajtát, amelynek gyümölcse a korai érési időszak, a nagy méret, a hosszúkás és henger alakú forma, a jelentősebb létartalom, és a rendkívül sima héj miatt tűnik ki. Kezdetből fogva értékelték és elismerték a vidék lakosai, akik más nevekkkel is illették a gyümölcsöt, úgymint: „limone speciale” vagy „fino” – és ezek az elnevezések mind a mai napig kötődnek a „Limone Interdonato” jelöléshez.

Elismert jellegzetes sajátosságai – elsősorban korai érése, édes húsa, valamint a vékony külső héj – az OFJ termesztésére szolgáló térség talaj- és éghajlati, ültetési és mezőgazdasági tényezőinek kombinációja következtében alakultak ki. Az OFJ előállítási területén, az „Interdonato” termesztett fajta sajátosságainak kialakulása szempontjából lényeges mezőgazdasági módszerek közül említésre méltó a szerves anyagok és lassú kioldódású nitrogéntrágyák magas arányú bevitelén alapuló trágyázás. Mivel tudományosan bizonyítást nyert, hogy a nitrogénbevitel jelentős hatással van a külső héj érdességére, a szerves trágyák használata és azoknak a talajban való lassú kioldódása kedvezően befolyásolja a fa fokozatos anyagfelvételét és a gyümölcs olajmirigyének feszességét. A különleges módszerek között említésre méltó továbbá a folyamatos – a gyümölcsök növekedési és érési időszakához igazodó vízellátás biztosítását célzó – öntözés, amit alapvetően nyáron alkalmaznak. Következésképp a „Limone Interdonato Messina” gyümölcs Messina térségének jón-tengeri partvidékén való jelenléte az előállítási területre jellemző, és sehol másutt meg nem ismételt természetes és emberi tényezők kombinációjához kapcsolódó természetes fejlődési folyamat eredménye. A termesztésnek a Cataniával szomszédos tájegységekre vagy Messina térségének Tirrén-tengeri partvidékére történő kiterjesztésére irányuló valamennyi kísérlet kudarcra ezt messzemenően megerősíti, mivel az „Interdonato” citrom eredeti környezetében meglehetősen termékeny, és jobbára stabil tulajdonságokkal rendelkezik. Egyébiránt a korai érés kétségkívül az „Interdonato” termesztett fajta nemesítéséhez használt cédrárcitrom klónjának is betudható. Összefoglalásképp megállapítható, hogy a „Limone Interdonato” citrom termesztése már a XIX. századtól kezdődően hozzájárult a „mindig zöld kertek földje” elnevezéssel illetett Messina tartomány teljes jón-tengeri partvidékét jellemző tájkép kialakításához; befolyásolta a gazdaságot, a szokásokat, a társadalom szerkezetét, az eseményeket, a kultúrát, a rítusokat és a hagyományokat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Ez a közigazgatási szerv a „Limone Interdonato Messina” OFJ termékleírásának módosítására irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2016. március 16-i, 63. 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>

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP e 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.