

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 247/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„GÖNCI KAJSZIBARACK”****NR WE: HU-PGI-0005-0388-21.10.2004****ChNP () ChOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych. W celu uzyskania wyczerpujących informacji, dotyczących w szczególności producentów wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG), prosimy o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczelbu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-élelmzési Főosztály (Departament Analizy Łańcucha Żywnościowego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich)

Adres: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 13014419
Faks +36 13014808
E-mail: Eniko.Zobor@fvm.gov.hu

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Abaúj – Gönc Gyümölcstermelők Beszerző és Értékesítő Szövetkezet (spółdzielnia producentów owoców w Abaúj – Gönc)

Adres: Gönc
Károlyi Gáspár út 31/A
3895
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 46388610
Faks +36 46388702
E-mail: mzg.hollar@primposta.hu
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Gönci kajszibarack”

4.2. Opis produktu:

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Gönci kajszibarack” może być wykorzystywane tylko dla następujących odmian gatunku *Prunus armeniaca* L: Gönci magyar kajsz, Magyar kajsz C 235, Mandulakajsz, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajsz, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.

Unikalność moreli Gönc oraz jej ogólnokrajowa i międzynarodowa renoma są skutkiem połączenia korzystnych warunków klimatycznych, tradycji upraw ogrodniczych/owocowych oraz ścisłego przestrzegania technologii produkcji, zbiorów, składowania i transportu.

ChOG „Gönci kajszibarack” można stosować jedynie w przypadku odmian moreli odpowiadających poniższym charakterystykom oraz – w przypadku poszczególnych odmian – o cechach zewnętrznych i wewnętrznych zgodnych z wymienionymi poniżej.

GÖNCI MAGYAR KAJSZI

| | |
|-------------------------------|--|
| kształt: | kulisty |
| wielkość: | średnia, minimalna średnica 40 mm |
| kolor skórki owocu: | jaskrawopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej jaskrawoczerwony |
| kolor i jakość miąższu owocu: | złotożółty, nieco włóknisty, soczysty i miękki, gdy owoc jest dojrzały |
| smak, kwaśność: | słodko-kwaśny, aromatyczny |

MAGYAR KAJSZI C.235

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| kształt: | kulisty |
| wielkość: | średnia, minimalna średnica 40 mm |
| kolor skórki owocu: | jaskrawopomarańczowy |
| kolor i jakość miąższu owocu: | żółty, włóknisty, średnio twardy |
| smak, kwaśność: | słodko-kwaśny, aromatyczny |

MANDULAKAJSZI

| | |
|-------------------------------|---|
| kształt: | owalny, w kształcie migdała, wyraźnie spłaszczony po bokach |
| wielkość: | duża, minimalna średnica 50 mm |
| kolor skórki owocu: | jasnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej karminowy |
| kolor i jakość miąższu owocu: | jasnopomarańczowy, średnio twardy, gęsty, soczysty |
| smak, kwaśność: | słodko-kwaśny, korzenny zapach |

BERGERON

| | |
|-------------------------------|--|
| kształt: | nieco wydłużony, owalny |
| wielkość: | średnia, minimalna średnica 40 mm |
| kolor skórki owocu: | pomarańczowy, po stronie nasłonecznionej karminowy |
| kolor i jakość miąższu owocu: | pomarańczowy, lśniący, włóknisty, twardy |
| smak, kwaśność: | ponadprzeciętna zawartość kwasu (1,4 %) |

PANNÓNIA

| | |
|-------------------------------|--|
| kształt: | kulisty lub nieco owalny |
| wielkość: | średnia, minimalna średnica 40 mm |
| kolor skórki owocu: | jasnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej różowawy |
| kolor i jakość miąższu owocu: | jasnopomarańczowy, włóknisty, twardy |
| smak, kwaśność: | kwaśny, aromatyczny |

CEGLÉDI PIROSKA

| | |
|-------------------------------|---|
| kształt: | kulisty |
| wielkość: | średnia, minimalna średnica 40 mm |
| kolor skórki owocu: | pomarańczowy, po stronie nasłonecznionej jaskrawoczerwony |
| kolor i jakość miąższu owocu: | pomarańczowy, twardy |
| smak, kwaśność: | słodko-kwaśny |

CEGLÉDI BÍBORKAJSZI

| | |
|-------------------------------|--|
| kształt: | szeroki, owalny, nieco spłaszczony po bokach |
| wielkość: | średnia, minimalna średnica 40 mm |
| kolor skórki owocu: | ciemnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej ciemnokarmazynowy |
| kolor i jakość miąższu owocu: | ciemnopomarańczowy, soczysty |
| smak, kwaśność: | słodki, aromatyczny |

CEGLÉDI ARANY

| | |
|-------------------------------|--|
| kształt: | kulisty |
| wielkość: | duża, minimalna średnica 50 mm |
| kolor skórki owocu: | złotożółty, po stronie nasłonecznionej karminowy |
| kolor i jakość miąższu owocu: | pomarańczowy, twardy, soczysty |
| smak, kwaśność: | słodko-kwaśny |

CEGLÉDI ÓRIÁS

| | |
|-------------------------------|--|
| kształt: | nieco wydłużony, owalny, nieco spłaszczony po bokach |
| wielkość: | duża, minimalna średnica 50 mm |
| kolor skórki owocu: | jasnopomarańczowy, po stronie nasłonecznionej jaskrawoczerwony |
| kolor i jakość miąższu owocu: | pomarańczowy, umiarkowanie soczysty, miękki |
| smak, kwaśność: | słodko-kwaśny, aromatyczny |

4.3. Obszar geograficzny:

Oznaczenie pochodzenia geograficznego może być stosowane jedynie w odniesieniu do moreli wyprodukowanych (uprawianych) na obszarze administracyjnym miejscowości należących do czterech określonych podregionów komitatu Borsod-Abaúj-Zemplén:

Podregion Abaúj-Hegyköz: Abaújszántó, Abaújvár, Arka, Boldogkőváralja, Gönc, Göncruszka, Hejce, Hernádcéce, Hidasnémeti, Korlát, Tornyosnémeti, Vizsoly, Zsujta;

Podregion Encs: Abaújkér, Alsógagy, Baktakék, Beret, Detek, Encs, Fancsal, Forró, Fulókercs, Garadna, Ináncs;

Podregion Szerencs: Bekecs, Golop, Legyesbénye, Megyaszó, Monok, Rátka, Szerencs, Tállya;

Podregion Szikszó: Alsóvadász, Felsővadász, Hernádkércs, Homrogd, Léh, Nagykinizs, Selyeb, Szentistvánbaksa, Szikszó.

4.4. Dowód pochodzenia:

System kontroli jakości procesu uprawy owoców i postępowania z nimi po zbiorach zapewnia identyfikowalność produktów, a także umożliwia ostateczną weryfikację i zapewnienie bezpieczeństwa produktu poprzez umieszczanie przez producentów zebranych ręcznie owoców w plastikowych lub drewnianych skrzyniach opatrzonych etykietą zawierającą oznaczenie miejsca pochodzenia (jego nazwę) oraz numerem identyfikacyjnym znajdującym się na spodzie skrzyni.

Producenci są zobowiązani do prowadzenia dziennika ochrony pochodzenia (Protection of Origin Log) dokumentującego produkcję zgodnie z odpowiednimi przepisami. Dziennik zawiera następujące informacje:

- nazwę i dane identyfikacyjne producenta,
- miejsce produkcji, numer z rejestru gruntów, kod identyfikacyjny odmiany/uprawy, liczbę drzew owocujących i nieowocujących,
- nazwę i pochodzenie odmiany (potwierdzone świadectwem pochodzenia sadzonek),
- numer identyfikacyjny dziennika oprysków,
- numer identyfikacyjny dziennika zbiorów, datę zbioru, łączną ilość owoców w ciągu roku w podziale na odmiany/uprawy.

Dziennik oprysków jest ewidencją prowadzoną zgodnie z odpowiednimi przepisami, która zawiera następujące informacje:

- substancje chemiczne użyte w procesie uprawy,
- wyszczególnienie ilości zastosowanych substancji chemicznych (w rozbiciu na poszczególne daty oprysków),
- nazwy i daty zastosowania zabiegów fitosanitarnych itp.

Dziennik zbiorów jest ewidencją prowadzoną podczas zbiorów zawierającą informacje o liczbie owocujących drzew według odmiany/uprawy, dniu zbioru oraz dziennych ilościach zebranych owoców.

4.5. Metoda produkcji:

Warunki uprawy

Sady drzew owocowych założone w danym regionie muszą znajdować się na nasłonecznionych, wyżej położonych terenach (150–300 m), na glebach dobrej jakości o odpowiedniej zawartości wapna i substancji odżywczych, zgodnie z analizą gleby.

Zbiór

Zbiory moreli rozpoczynają się w połowie czerwca i trwają do końca sierpnia. W odniesieniu do przeżożności i zdolności do przechowywania (długości okresu przechowywania), ważna jest fazowość zbiorów, którą zapewnia m.in. odpowiednie położenie sadów. Biorąc pod uwagę różnice w czasie dojrzewania poszczególnych odmian i upraw, zbiory z każdego sadu mogą odbywać się średnio w trzech etapach, co zapewnia możliwość zbioru na odpowiednim etapie dojrzewania owoców (przed zbiorem, plon główny, po zbiorze). Owoce zbierane są ręcznie, co jest możliwe dzięki odpowiedniemu przycinaniu sadzonek i koron drzew.

Składowanie

Gdy pomieszczenie magazynowe zostanie wypełnione dostarczonymi skrzyniami, owoce są w ciągu kilku godzin schładzane do temperatury magazynowania wynoszącej ok. 4 °C. Po szybkim schłodzeniu następuje przeładunek, tj. sortowanie owoców wedle wielkości i koloru, zwykle wykonywane ręcznie, rzadziej mechanicznie. Po przeprowadzeniu selekcji i ostatecznym zapakowaniu, skrzynie owoców umieszczane są w chłodni o temperaturze 4–6 °C na okres maksymalnie 30 dni, zależnie od częstotliwości dostaw.

Klasyfikowanie i pakowanie

Sortowanie wedle rozmiaru przeprowadzane jest przy pomocy ręcznej sortownicy. Rozmiar owocu definiowany jest jako najdłuższa średnica przekroju podłużnego, zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu nr 851/2000/WE oraz jego zmienionych wersjach. Opakowanie i prezentacja są zgodne z tymi samymi przepisami.

Morela Gönc jest podatna na uszkodzenia mechaniczne, stąd transportowanie nieopakowanych owoców znacząco pogorszy ich właściwości organoleptyczne i fizyko-chemiczne – do tego stopnia, że późniejsze pakowanie może okazać się niemożliwe. W związku z tym, aby zagwarantować jakość produktu oraz – ponieważ jest to nieprzetworzony produkt rolny – miejsce pochodzenia, identyfikowalność i kontrolę, pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Morela Gönc jest charakterystycznym produktem najbardziej wysuniętych na północ węgierskich terenów upraw owocowych. Jest uprawiana na zboczach wzgórz, tarasach rolnych i równinach regionu Hegyalja wzdłuż rzeki Hernád, pagórkowatego regionu Szerencs oraz regionu Cserehá, na wysokości 150–300 m n.p.m.

Węgierska grupa odmian (rodzaj odmiany), które powstały ok. 300–350 lat temu, były i są uprawiane niemal wyłącznie w tym regionie.

Cechy szczególne produktu oraz jego uprawy w regionie Gönc można podsumować w następujący sposób:

- Ta sama odmiana moreli, uprawiana tutaj, dojrzewa o 6–10 dni później niż w regionie Kecskemét, co umożliwia przedłużenie okresu konsumpcji i przetwórstwa owoców.
- Chłodniejszy mezoklimat – powodujący późniejsze dojrzewanie owoców – ma korzystny wpływ na jakość moreli. kwasy i substancje smakowe rozkładają się wolniej w trakcie okresu dojrzewania, nie „wypalają się”. „Jakość moreli produkowanych w okolicach Gönc jest wyśmienita. Dojrzewają tutaj później ... i okres dojrzewania jest dodatkowo wydłużany ze względu na różną ekspozycję stoków”. (Brózik, Jenser i in., 1970).
- Niskie temperatury rozkładają się w tym regionie równomiernie w trakcie wszystkich zimowych miesięcy a wiosna nadchodzi tu później niż w pozostałych regionach nadających się pod uprawę moreli. Dlatego też ryzyko wystąpienia zagrożeń dla upraw moreli – uszkodzenie pąków otwartych po krótkotrwałym ociepleniu pod koniec zimy i wiosenne przymrozki niszczące pąki, kwiaty i owoce w początkowej fazie rozwoju – jest tu najmniejsze.

Nazwa „kajszibarack” („morela”) wystąpiła po raz pierwszy w 1667 roku w książce Jánosa Lippay (*Posoni kert (Ogród Posoni), tom 3, „Gyümölcsös kert” (Sad), Wiedeń 1667*), ale dopiero plaga filoksery winnic, która zdevastowała winnice w latach 80. XIX wieku stała się impulsem do produkcji owoców na pagórkowatych terenach regionu. W wielu miejscach, w tym w Gönc, zniszczone winnice zastąpiły drzewa owocowe.

W drugiej połowie XIX wieku powstało wiele organizacji społecznych, których celem było wspieranie produkcji owoców. Ich współpraca odegrała znaczącą rolę w przyznaniu owocom komitatu Zemplén złotego medalu na Wystawie Światowej w Paryżu w 1867 roku. Według wielu krajowych opisów i statystyk, do lat 50. XIX wieku region Gönc był znany głównie ze swoich wiśni. W 1871 roku János Korponay po raz pierwszy wspominał o tym, że Gönc i jego okolice są znane z moreli, produkowanych tam „w sporej ilości”. Prawdziwy wzrost produkcji moreli miał jednak miejsce dopiero w latach 80. i 90. XIX wieku.

4.7. Organ kontrolny:

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (Urząd Rolniczy), jako wyznaczony organ kontrolny ds. owoców i warzyw.

Nazwa: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság (Urząd Rolniczy Komitatu Borsod-Abaúj-Zemplén, Dyrekcja ds. ochrony roślin i gleby)

Adres: Miskolc
Blaskovits út 24.
3526
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 46503402

Faks +36 46503404

E-mail: Balogh.Zoltan@borsod.ontsz.hu, fvmh-borsod@fki.gov.hu

4.8. Etykietowanie:

Oprócz szczegółów określonych w stosownym prawodawstwie, etykiety muszą zawierać następujące informacje:

- nazwę produktu „Gönci kajszibarack” (morela Gönc),
- określenie „chronione oznaczenie geograficzne” (ChOG) oraz odpowiednie logo wspólnotowe (po przeprowadzeniu wspólnotowej procedury rejestracji).

Informacje te muszą znajdować się na każdej jednostce opakowania produktu, opcjonalnie, możliwe jest także wskazanie gminy, w której wyprodukowano produkt.

Na przykład:

„Gönci kajszibarack” (morela Gönc)

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

Odmiana: Gönci magyar kajszibarack

Wyprodukowano w: Abaújvár