

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2009/C 70/09)

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
„MAKÓI VÖRÖSHAGYMA” lub „MAKÓI HAGYMA”
Nr WE: HU-PDO-005-0387-21.10.2004
CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Adres: 1055 Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
MAGYARORSZÁG
Telefon: +36 13014419
Faks: +36 13014808
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Magyarországi Hagymatermesztők, Feldolgozók, Forgalmazók Szakmaközi Szervezete, Szövetsége és Terméktanácsa
Adres: 6900 Makó
Návay Lajos tér 5-7.
MAGYARORSZÁG
Telefon: +36 62/212865, +36 62/213676
Faks: +36 62/213676, +36 62/212865
E-mail: hagymatanacs@vnet.hu
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X)

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa produktu:

„Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma”

4.2. Opis produktu:

„Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” (*Allium cepa* L.) należy do rodziny *Alliaceae*, która przyjęła się dobrze w warunkach regionu Makó. Charakterystycznymi cechami „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma”, przypisywanymi wpływowi środowiska geograficznego, są: wysoka zawartość suchej masy, wyraźny smak i długi okres trwałości. Do użycia dopuszczone są jedynie odmiany „Makói CR” (climate resistant — odporny na warunki klimatyczne), „Csanád” i „Makói Bronz”.

Cebula ma kształt kulisty, nieco wyciągnięty względem osi podłużnej, jej średnica waha się od 35 do 80 mm. Brązowo-czerwona, błyszcząca, ściśle okryta zewnętrzną, wielowarstwową łuską całkowicie pokrywającą łuski wewnętrzne, o zwartym, gęstym, białym miąższu. Technologia produkcji właściwa dla regionu Makó i sucha pogoda pod koniec lata decydują o wysokiej zawartości suchej masy przekraczającej 16 %, czyli znacznie powyżej średniej. Może być magazynowana przez długi czas, kiełkuje późno, a walory zachowuje przez całą zimę. Niska zawartość wilgoci opóźnia psucie się produktu. Charakterystyczny mocny i pikantny smak spowodowany jest wysoką zawartością siarczku allilowego.

4.3. Obszar geograficzny:

Nazwa pochodzenia „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” może być zastosowana jedynie do cebuli pochodzącej z regionu produkcji, obejmującego okręgi administracyjne miejscowości podanych poniżej. Granice tego regionu pokrywają się z granicami sąsiadujących ze sobą komitatów Csongrád oraz Békés.

Miejscowości leżące w regionie produkcji:

- komitat Csongrád: Makó, Királyhegyes, Apátfalva, Kövegy, Pitvaros, Magyarcsanád, Csanádpalota, Csanádalberti, Ambrózfalva, Nagyér, Földeák, Maroslele, Klárafalva, Ferencszállás, Kiszombor, Nagylak
- komitat Békés: Tótkomlós, Békéssámson.

4.4. Dowód pochodzenia:

Nazwa pochodzenia „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” może być stosowana jedynie do cebuli, której produkcja i pochodzenie są udokumentowane w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych poświadczonym przez Hagyma Terméktanács (radę ds. cebuli).

Dziennik oprysków aktualizowany zgodnie z wymogami jest niezbędnym elementem przy wpisie do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych.

Hagyma Terméktanács po zaakceptowaniu producenta lub dystrybutora kontroluje cały technologiczny proces produkcji. Jeżeli wszystkie wymogi są spełnione, produkt może zostać oznaczony etykietą: „Hagyma Terméktanács által ellenőrzött minőség”(„Jakość produktu potwierdzona przez radę ds. cebuli”).

Rada ds. cebuli przyczynia się do kontroli zgodności z przepisami dotyczącymi oznaczeń geograficznych oraz do wykorzystywania nazw pochodzenia zgodnie z prawem.

4.5. Metoda produkcji:

Dwuletnia metoda produkcji:

W przypadku dwuletniej metody produkcji w pierwszym roku z małych nasion kwiatowych (tzw. czarnych nasion) otrzymuje się sadzonki. Sadzonki produkowane są w procesie gęstego siewu, a w roku następnym służą jako materiał wyjściowy (materiał do rozmnażania) do produkcji jadalnej cebuli.

Do celów produkcyjnych używa się płaskiej, średnio twardej, sypkiej, niezbrylającej się ziemi, o wysokiej zawartości próchnicy i składników odżywczych oraz neutralnym współczynniku pH (cechy charakterystyczne gleby Makó).

W przypadku płodozmianu, jednym z zaleceń jest, by cebula nie była ponownie sadzona przez okres pięciu lat.

Produkcja sadzonek:

Przygotowanie ziemi: głęboka orka w okresie jesiennym, w październiku roku poprzedzającego, dokończona wiosną. Wysiew przeprowadza się na wyrównanym podłożu do wysiewu, na glebie o dużej sypkości w końcu lutego bądź na początku marca w liniach pojedynczych (z zachowaniem odstępów ok. 20 cm) lub podwójnych (z zachowaniem odstępów 5–30 cm). Sucha łodyga jest usuwana z sadzonek, które dojrzewają do połowy sierpnia. Następnie sadzonki się zbiera, oczyszcza z ziemi, poddaje procesowi wtórnego dojrzewania, transportuje i klasyfikuje według wielkości.

Właściwie sklasyfikowane sadzonki muszą być przechowywane przez okres jesienny w luźnych materiałowych workach. Specjalna metoda produkcji Makó rozpoczyna się w listopadzie od poddania cebulek (sadzonek) działaniu wysokiej temperatury. Ten zabieg zapobiega formowaniu się zalążka kwiatu, a przez to rozwojowi pędu, który pozbawiłby właściwą cebulę wartości. W ramach poddawania sadzonek działaniu wysokiej temperatury są one przez 12 dni podgrzewane od temperatury przechowywania (3–5 °C) do 30–32 °C. W zależności od wielkości, utrzymuje je się w tej temperaturze przez 30 do 60 dni (w tym czasie na 10 dni są one podgrzewane do 32–35 °C), po czym następuje stopniowe schłodzenie do 10–14 °C w przygotowaniu do sadzenia.

Produkcja cebuli jadalnej:

W procesie produkcji „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma”, właściwa cebula jadalna (cebula stołowa) wytwarzana jest w drugim roku uprawy. Na wiosnę, po przeniesieniu z urządzeń do podgrzewania, sadzonki są czyszczone, poddawane zabiegom usuwania szkodników i sadzone w coraz cieplejszej ziemi aż do połowy kwietnia. Wymogi dla rodzaju gleby i zalecany płodozmian są takie same, jak w przypadku sadzonek. W zależności od ilości, sadi się 15–25 sadzonek na metr bieżący, na głębokość 3–5 cm.

Istotne jest, by zapewniać roślinom właściwe nawożenie, usuwać chwasty i stosować właściwe zabiegi ochronne, odpowiednio dokumentowane w dzienniku oprysków. Zbiór plonów odbywa się w drugiej połowie sierpnia (właściwe zbieranie, suszenie w pryzmach, załadunek i dostawa). Dojrzała cebula jest składowana lub od razu trafia na rynek.

Jednoroczna metoda produkcji (z wysiewu)

Przy metodzie jednorocznej, produkcja rozpoczyna się w marcu wysiewem 5–7 kg nasion na hektar (900 000 do 1 100 000 nasion na hektar). W procesie rozmnażania używa się materiału genetycznego pozyskanego z sadzonek „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma”.

W okresie wegetacji zabiegi związane z produkcją i zbiorem są podobne, jak w przypadku cebul pozyskiwanych z sadzonek. Różnice polegają na tym, że sezon wegetacji cebuli jest dłuższy, zbiory są prowadzone w połowie września, a nawadnianie jest nieodzownym elementem tego typu uprawy.

Zebrane cebule muszą być składowane w chłodnym, przewiewnym pomieszczeniu. Cebula może wytrzymać w takich warunkach dłużej niż inne odmiany i bez wyraźnej straty jakości może być przechowywana aż do przełomu kwietnia i maja następnego roku.

„Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” jest sortowana, pakowana i etykietowana przez producenta, pod bezpośrednim nadzorem producenta lub pod nadzorem przedstawicieli producenta na określonym obszarze geograficznym. Do pakowania używa się worków raszlowych o wadze pół, 1, 2, 5, 10, lub 15 kg albo skrzyń o wadze 15, 20, 25 lub 50 kg lub opakowań zawierających odpowiednio 3, 5 bądź 10 cebul. Możliwe jest również pakowanie innych ilości i użycie innego rodzaju opakowań. Produkt może być przepakowany poza określonym obszarem geograficznym.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Czynniki naturalne:

Pochodząca ze środkowej Azji cebula wyjątkowo dobrze przyjęła się w warunkach regionu Makó. Gleby regionu zostały ukształtowane przez materiał osadowy zmieniającej koryto rzeki Maros; są to gleby lessowe i aluwialne charakteryzujące się wysoką zawartością składników odżywczych. Innymi cechami mającymi duży wpływ na jakość cebuli są: bogactwo pierwiastków śladowych, średnia gęstość i sypkость gleby, płaska powierzchnia wysiewu oraz dobre współczynniki retencji wody i powietrza.

Najbardziej charakterystyczną cechą regionu Makó jest suche i gorące lato. W okresie wegetacji cebuli jest bardzo wiele dni słonecznych (2 100 godzin słonecznych w ciągu roku), a czas oddziaływania wysokich temperatur jest wydłużony (30 gorących dni, średnia temperatura 18,1 °C, a skumulowane promieniowanie 3 340 °C). Wszystkie te elementy (85–90 dni lata) sprawiają, że „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” zyskują niezwykle cenne walory. Wymogiem dla rozwoju światłolubnej odmiany „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” jest nasłonecznienie przez 15 godzin dziennie, który to warunek również jest spełniony dzięki opisanym powyżej cechom klimatycznym regionu Makó. Proces formowania się głowy cebuli ulega spowolnieniu w lipcu i sierpniu — miesiącach ciepłych, suchych i charakteryzujących się niższymi opadami. Liście i korzenie rośliny usychają, miąższ staje się gęstszy i wzrasta zawartość suchej masy. Zewnętrzne łuski cebuli stają się cienkie i zaczynają tworzyć najmocniejszą, brązowo-czerwoną warstwę ochronną.

Dzięki wysokiej zawartości suchej masy oraz wielowarstwowej, mocnej, szczelnej, zwłaszcza w okolicach pędu, łusce „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” może być przechowywana przez długi czas.

Czynniki ludzkie:

Cebula była uprawiana w regionie Makó od stuleci. Po okresie panowania tureckiego, na obszary wiejskie napłynęło wielu osadników. Nastąpił szybki wzrost populacji, co doprowadziło do podziału gruntów na małe gospodarstwa oraz do niedoborów ziemi. W połowie XIX w. trzy czwarte populacji stanowili uprawiający ziemię chłopcy, którzy zmuszeni byli do intensywnej uprawy roślin na swoich małych poletkach. Często wybierali cebulę ze względu na długie tradycje stosowania jej łupin i miąższu w medycynie ludowej.

Wykorzystując dogodne położenie i sprzyjające warunki rynkowe, producenci z regionu Makó wyhodowali odmiany regionalne. Sukces osiągnęli dzięki ciężkiej pracy, trosce, uważnej selekcji i wspianiałej glebie. By osiągnąć cel, stworzyli unikatową technologię starannie dostosowaną do biologii cebuli oraz lokalnych warunków (dwuletnia metoda produkcji). W naturze producentów regionu Makó leży przedsiębiorczość i chęć podejmowania ryzyka związanego z podbojem innych, nierzadko dalekich rynków.

Dzięki uprawie linii wsobnej cebuli uprawiający ją rolnicy z Makó zdołali się oprzeć presji migracyjnej na przełomie stuleci. Udało im się również wykreować solidną i trwałą markę. Cebula została wyróżniona na Grand Concours International des Sciences et de l'Industrie w Brukseli w 1888 r. oraz na wielu innych konkursach w latach późniejszych. Tradycja i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie są gwarantami tego, że cebula z pewnością będzie nadal uprawiana w regionie Makó.

Najwcześniejsze wzmianki o uprawie cebuli odnaleźć można w opisach Miklósa Szirbika w 1835 r. Inne opisy znajdują się w książkach Imre Palugyaia i Jánosa Reizmana. Regionalni producenci mieli na początku XX w. swój tygodnik noszący tytuł „Cebulowy Ogrodnik”. W latach trzydziestych ubiegłego wieku ważną postacią dla regionu Makó i jego producentów cebuli był Ferenc Erdei.

4.7. Organ kontrolny:

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal jako wyznaczony organ kontroli ds. owoców i warzyw

Nazwa: Csongrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Adres: 6800 Hódmezővásárhely
Rárósi út 110.
MAGYARORSZÁG

Telefon: +36 62/535741

Faks: +36 62/246036

E-mail: Hodi.Laszlo@csongrad.ontsz.hu

Nazwa: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság

Adres: 5602 Békéscsaba
Szarvasi út 79/1.
MAGYARORSZÁG

Telefon: +36 66/529-257

Faks: +36 66/529-265

E-mail: Mike.Zsolt@bekes.ontsz.hu

4.8. Etykietowanie:

Na opakowaniu cebuli, oprócz treści określonych przez przepisy prawne, musi znaleźć się chroniona nazwa pochodzenia „Makói vöröshagyma” lub „Makói hagyma” oraz (po wpisaniu do rejestru gminy) logo gminy.

Dodatkowo, po wewnętrznej kontroli przeprowadzonej przez radę ds. cebuli, na opakowaniu można umieścić etykietę „Hagyma Terméktanács által ellenőrzött minőség” („Jakość zatwierdzona przez radę ds. cebuli”).
