

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2018. december 11.)****A „Gönci kajszibarack” (OFJ) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről**

(2018/C 459/11)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára, összefüggésben 53. cikkének (2) bekezdésével,

mivel:

- (1) Magyarország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Gönci kajszibarack” (OFJ) termékleírásának nem kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelmet nyújtott be. A változások között szerepel a „Gönci kajszibarack” elnevezés „Gönci kajszibarack”/„Gönci kajsi” elnevezésre történő módosítása.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalások benyújtásának lehetővé tétele érdekében a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, a „Gönci kajszibarack” (OFJ) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt közzé kell tenni az Európai Unió Hivatalos Lapjában,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A 668/2014/EU végrehajtási rendelet 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, a „Gönci kajszibarack” (OFJ) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt, e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett módosítás ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzétételétől számított három hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2018. december 11-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ A Bizottság 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

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**

„GÖNCI KAJSZIBARACK”

EU-szám: PGI-HU-0388-AM01 – 11.4.2017

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Gyümölcsért Termelői Értékesítő Kft.
Külterület 068/8 HRSZ.
3885 Boldogkőváralja
MAGYARORSZÁG

Tel. +36 46587477

Fax +36 46587478

E-mail: info@gyumolcsert.com

A termékleírást elkészítő Abaúj-Gönc Szövetkezet 2013. március 20-án felszámolással megszűnt. Ezen ok miatt a térség meghatározó kajszibarack termelőit tömörítő Gyümölcsért Termelői Értékesítő Szervezet vette át a védett termékkel kapcsolatos adminisztratív és gyakorlati feladatok ellátását. A Gyümölcsért Termelői Értékesítő Kft. több mint 70 kajszibarack termelő taggal rendelkezik, évente 1 500–2 000 tonna kajszibarackot értékesít a termőtájról.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Ellenőrzési rendszer, ellenőrző szerv

4. A módosítás(ok) 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 jelenleg érvényben lévő termékleírás 1. pontja

A termék elnevezése, a „Gönci kajszibarack” kiegészítésre kerül a rövidebb, de szintén elterjedt és a köznyelvben használatos elnevezéssel: a „Gönci kajszi”-val. Ezzel összhangban a termékleírás valamennyi „Gönci kajszibarack” említése is kiegészül a „Gönci kajszi” elnevezéssel.

A „Gönci kajszi” a kereskedelemben is ismeretes és keresett megnevezése a Gönc térségéből származó sárgabaracknak.

A jelen módosítás értelmében az összefoglaló lap 4.1. pontjában (HL C 247., 2010.9.14.) szereplő elnevezés és az összefoglaló lap helyébe lépő egységes dokumentum valamennyi „Gönci kajszibarack” említése is kiegészül a „Gönci kajszzi” elnevezéssel.

Az érvényben lévő termékleírás 2. pontja (a termék bemutatása) és az egységes dokumentum 3.2. pontja

A következő (2.) bekezdés:

„A »Gönci kajszibarack« oltalom alatt álló földrajzi jelzés (oFJ) használatára a *Prunus armeniaca* L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajszzi, Magyar kajszzi C 235, valamint Mandulakajszzi, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszzi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A »Gönci kajszibarack«, »Gönci kajszzi« oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára a *Prunus armeniaca* L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajszzi, Magyar kajszzi C 235, valamint Mandulakajszzi, Bergeron, Ceglédi Piroska, Ceglédi bíborkajszzi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia. Továbbá mindazon a termőfajon termesztett kajszifajták, melyek főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságban megfelelnek a fent felsorolt kajszzi fajták minőséget meghatározó tulajdonságainak.”

Az elmúlt évtized nemesítésének köszönhetően a betegségeknek ellenállóbb fajták is bekerültek a köztermesztésbe. Ezek közül indokolt azon fajták bevonása a termesztésbe, amelyek a termékleírásban meghatározott kémiai, fizikai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek. Az új fajták laboratóriumi vizsgálati eredményei is alátámasztják, hogy a Gönci kajszibarack, Gönci kajszzi ízét, zamatát a termőhely specifikus mikroklímája biztosítja. Az itt termelt fajták színezettségben cukor és savtartalomban jobb minőséget biztosítanak, mint más hazai termőfajon termelt ugyanazon fajták.

Az érvényben lévő termékleírás 2.1 pontja (Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok) és az egységes dokumentum 3.2. pontja

A következő (2.) bekezdés:

„A méret meghatározására a kereskedelemben használatos osztályozósablon szolgál. A gyümölcs grammban kifejezett átlagtömege kb. azonos az átmérő mm-ben megadott értékével.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A méret meghatározása a hossz tengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérő megméréssel történik.”

A bekezdés második mondata törlésre kerül. A javasolt módosítás oka, hogy a fajták közötti alak- és súlybeli különbségek ugyanazon mérettartományban eltérőek.

A termékleírás így módosított mondata és a termékleírás következő mondata (4. bekezdés): „A cukorfok az érettségi % feltüntetésével együtt kerül meghatározásra, az ízanyagok érzékszervi vizsgálattal kerülnek megállapításra, figyelembe véve a fajtánkénti savtartalom eltéréseit (0,9–2,2 tf%).” bekerül az összefoglaló lap 4.2. pontjába, illetve az annak helyébe lépő egységes dokumentum 3.2 pontjába, amely ezért az alábbiak szerint egészül ki:

„A méret meghatározása a hossz tengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérő megméréssel történik.

A cukorfok az érettségi % feltüntetésével együtt kerül meghatározásra, az ízanyagok érzékszervi vizsgálattal kerülnek megállapításra, figyelembe véve a fajtánkénti savtartalom eltéréseit (0,9 – 2,2 tf%).”

Az érvényben lévő termékleírás 2.2 pontja (A termékkel szemben támasztott főbb követelmények) és az egységes dokumentum 3.5. pontja

A következő (2.) bekezdés:

„A minőségi osztályok megfelelnek a 851/2000/EK rendelet és az annak módosításaiban foglalt előírásoknak, de a következő, szigorúbb megengedett eltérésekkel”:

Az alábbiak szerint módosul:

„A minőségi osztályok az alábbiak:”

A módosítás célja a hatályon kívül helyezett rendelet törlése a termékleírásból.

Mivel a termékleírás 2.2. pontja főként a csomagolásra vonatkozó követelményeket tartalmaz, ezért a kérelmező kérésének megfelelően ez a pont bekerült az egységes dokumentum 3.5. pontjába (2–5. bekezdés). Ezek a követelmények az összefoglaló lapon nem lettek külön kiemelve, de a termékleírásban eddig is szerepeltek.

Az érvényben lévő termékleírás 4. pontja (A földrajzi területről való származás igazolása)

A következő bekezdések:

„A teljes termesztési és árukezelési folyamatnak olyan a minőségellenőrzési rendszere, amelyben biztosított az azonosítás és a nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság azáltal, hogy a termelők a kézzel leszedett gyümölcsöt olyan műanyag- vagy faládákba rakják, melyen név szerint jelölik a gyümölcs származását egy címke segítségével és egy azonosító szám is található a rekeszek alján.

Az előírások szerinti termesztés dokumentálására a termelő megfelelő bizonylatot, ún. Eredetvédelmi Naplót köteles vezetni, amelyben rögzíteni kell:

- a termelő nevét, azonosító adatait;
- a termesztés helyét, a terület helyrajzi számát, a fajta-tábla azonosítóját, a területen telepített termő és termőre fordulás előtt álló gyümölcsfák számát;
- a gyümölcsfajta megnevezését és eredetét (a facsetete származási bizonyítványával alátámasztva);
- a Permetezési Napló azonosító számát;
- a Szüretelési Napló azonosító számát, a betakarítás időpontját és az adott évben leszüretelt gyümölcs-mennyiséget fajta-táblánként összesítve.

A Permetezési Napló a jogszabályokban előírt módon vezetett olyan nyilvántartás, amelyben fel kell tüntetni:

- a termesztés során használt kemikáliákat;
- a felhasznált / kijuttatott szermennyiségeket (felhasználási időpontként);
- az alkalmazott növény-egészségügyi eljárások megnevezését és időpontját stb.

A Szüretelési Napló a szüretelés időszaka alatt vezetett azon nyilvántartás, amely fajta-táblánként tartalmazza a termőfák darabszámát, a szüretelés napját, valamint a naponta betakarított mennyiséget.”

az alábbiak szerint módosulnak:

„A termőhelyi azonosítás érdekében a termelői szervezet (Gyümölcsért Termelői Értékesítő Szervezet) a Gönci kajszibarackot, Gönci kajszit termelőkről és beszállítókról listát vezet, melyben azonosítja a termelők/tagokhoz tartozó termőhelyeket. A termelőknek, vagy az értékesítést végző szervezetnek rendelkeznie kell olyan nyomonkövetési rendszerrel, mellyel végig kísérhető a termék élete a termeléstől az értékesítésig.

Az áru azonosítása a termelő beazonosításával az áruátvétel idején történik meg, ahol a termelőnek le kell adnia az adott termékre vonatkozó permetezési naplóját is. Az áru jelölése, nyomon követése vonalkódos jelöléssel sarzsszámmal biztosított, mely szám végig kíséri az egész termelési folyamatot a termeléstől, az áruátvétel, tárolás, osztályozás, csomagolás, kiszállítás munkafolyamatain keresztül az értékesítésig. A sarzsszámot a gyártási naplóban rögzíteni kell minden munkafolyamat során. A kiszállításra kerülő késztermék sarzsszámát a szállítólevélen minden esetben fel kell tüntetni.”

A termékleírásban módosításra kerül a származás igazolása, amely ma már modern informatikai nyomonkövetési rendszerek alkalmazásának lehetőségével biztosított. Az alkalmazott rendszer garantálja a nyomonkövetést a termőterülettől egészen a fogyasztókig.

Az érvényben lévő termékleírás 5.1 pontja (Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények) Szaporítóanyag alfejezet

A következő (2.) mondat:

„Célszerű továbbá a gutaütés kiküszöbölése érdekében olyan alanyokra oltani a nemes fajtákat, amelyek ezen tulajdonságra rezisztensek (pl. vad-kajszi magonc, mirabolán magonc, szilvaalanyok stb.)”

az alábbira módosul:

„Célszerű továbbá a gutaütés kiküszöbölése érdekében olyan alanyokra oltani a nemes fajtákat, amelyek ezen tulajdonságra kevésbé érzékenyek (pl. vad-kajszi alanyok, őszibarack alanyok, szilvaalanyok stb.).”

Az ültetvények fenntarthatóságának figyelembevételével javasolt a kajszi alanyok napjaink szaporítási technológiájához történő igazítása.

Az érvényben lévő termékleírás 5.1 pontja (Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények) Koronaalakítás, metszés alfejezet

A következő (1.) mondat:

„A kajszifák optimális tenyészterülete 7 X 4 méter, a koronaforma lehet sudaras ágcsoportos, váza vagy ernyő.”

az alábbira módosul:

„A kajszifák optimális tenyészterülete ültetvénytípustól függően 7 x 4,6 méter vagy 7 x 4,5 méter vagy 7 x 3,5 méter, a koronaforma lehet sudaras ágcsoportos, váza vagy ernyő.”

A hatékonyság fokozása érdekében a termőtájon elterjedt az intenzívebb termesztéstechnológiák szerinti térállás: 7 m x 4,6 m, 7 m x 4,5 m vagy 7 m x 3,5 m. A térállás nem gyakorol hatást a termék minőségére.

Az érvényben lévő termékleírás 5.1 pontja (Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények) Tápanyagellátás és -utánpótlás alfejezet

A következő (2.) bekezdés:

„Lehetőleg már a telepítéskor, vagy a termőre fordulást megelőzően ajánlatos kialakítani a tápanyag-gazdálkodás feltételeit. A termőévek során az ültetvény sok tápelemet igényel, aminek kielégítéséhez a talaj tápanyag-szolgáltató képességét rendszeres tárcsázással fenn kell tartani, a termélnövelő hatás szerves- és műtrágya együttes használatával a legkedvezőbb.”

Az alábbiak szerint módosul (egy mondattal egészül ki):

„Lehetőleg már a telepítéskor, vagy a termőre fordulást megelőzően ajánlatos kialakítani a tápanyag-gazdálkodás feltételeit. A termőévek során az ültetvény sok tápelemet igényel, aminek kielégítéséhez a talaj tápanyag-szolgáltató képességét rendszeres tárcsázással fenn kell tartani, a termélnövelő hatás szerves- és műtrágya együttes használatával a legkedvezőbb. A tápanyag-utánpótlás mértékét talajvizsgálat és/vagy levélanalízis eredményeinek figyelembevételével határozhatjuk meg környezetkímélő módon.”

Az érvényben lévő termékleírás 5.1 pontja (Termesztési (és gondozási) feltételek, követelmények) Vízigény, öntözés alfejezet

A következő (1.) mondat:

„A kajszi ültetvények legnagyobb része a természetes csapadékból fedezi vízigényét.”

az alábbira módosul:

„A kajszi ültetvények növekvő hányada a természetes csapadék mellett kiépített öntöző rendszerből fedezi vízigényét.”

A tápanyagutánpótlás és a vízutánpótlás helyes gyakorlata módosításra került a környezet megóvása és fenntarthatóság érdekében.

Az érvényben lévő termékleírás 5.2 pontja (Szüretelés)

A következő (1.) mondat:

„A szüret június közepén kezdődik és augusztus végéig tart.”

az alábbira módosul:

„A szüret június közepén kezdődik és augusztus végéig tart (szélsőséges időjárás esetében szeptember hónapra is elnyúlhat).”

A módosítás célja az aktuális gyakorlathoz történő hozzáigazítás.

A „A szüretelés során betartandó előírások” alcím utolsó gondolatjel:

„— a gyümölcsök szedéséhez szedőállványokat kell biztosítani, illetve a betárolásnál is ügyelni kell arra, hogy a leszedett gyümölcsök ne nyomják össze egymást (a kajszi minőségi előírásait a 851/2000/EK bizottsági rendelet ill. módosított változatai részletezik)”

Az alábbiak szerint módosul:

„— a gyümölcsök szedéséhez szedőállványokat kell biztosítani, illetve a betárolásnál is ügyelni kell arra, hogy a leszedett gyümölcsök ne nyomják össze egymást”

A módosítás célja a hatályon kívül helyezett rendelet törlése a termékleírásból.

Az „A szüretelés során betartandó előírások” alcímet követő bekezdés 2. mondata:

„A hűtőtárolókban elhelyezett gyümölcsről pontosan tudni lehet, hogy melyik területről, kinek az ültetvényéről származik a ládán található címke és az alján elhelyezett azonosító szám alapján.”

az alábbira módosul:

„A hűtőtárolókban elhelyezett gyümölcsről pontosan tudni lehet, hogy melyik területről, kinek az ültetvényéről származik a belső nyomkövetési rendszer adatai alapján.”

A módosítás célja az igazodás a termékleírás 4. pontjában (A földrajzi területről való származás igazolása) végrehajtott változásokhoz.

Az érvényben lévő termékleírás 5.3 pontja (Tárolás) és egységes dokumentum 3.5. pontja

A következő (1.) mondat:

„Amint a tárolókamra megtelt a beszállított rekeszekkel, a gyümölcsöket néhány óra leforgása alatt kb. 4 °C-os (tárolási) hőmérsékletre hűtik le.”

az alábbira módosul:

„Amint a tárolókamra megtelt a beszállított rekeszekkel, a gyümölcsöket néhány óra leforgása alatt kb. 6-8 °C-os (tárolási) hőmérsékletre hűtik le.”

A következő (3.) mondat:

„A válogatás és készre csomagolás után a gyümölcsös rekeszek – az elszállítás ütemétől függően – legfeljebb 30 napra, 4-6 °C-os hűtőtárolóba kerülnek.”

az alábbira módosul:

„A válogatás és készre csomagolás után a gyümölcsös rekeszek – az elszállítás ütemétől függően – legfeljebb 30 napra, 1-6 °C-os hűtőtárolóba kerülnek.”

A hűtés hőmérséklete a mai kor és technológia elvárásainak megfelelően kerül módosításra.

Ez a mondat a kérelmező kérésének megfelelően bekerült az egységes dokumentum 3.5. pontjába, annak 6. bekezdése lett, ez az összefoglaló lapon eddig nem lett külön kiemelve, de a termékleírásban eddig is szerepelt.

Az érvényben lévő termékleírás 5.4 pontja (Osztályozás, csomagolás) és az egységes dokumentum 3.5 pontja

A következő (1.) bekezdés:

„A méret szerinti osztályozás kézi osztályozósablon segítségével történik. A kajszi méretét a 851/2000/EK bizottsági rendelet és annak módosításaiban foglalt előírások szerint a hossz tengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérővel határozzák meg. A méret szerinti osztályozás kötelező.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A méret szerinti osztályozás kézi osztályozósablon, vagy osztályozógép segítségével történik. A kajszi méretét a hossz tengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérővel határozzák meg. A méret szerinti osztályozás kötelező.”

A kiegészítés célja az aktuális gyakorlathoz történő hozzáigazítás és a hatályon kívül helyezett rendelet törlése a termékleírásból. Ez a bekezdés kihúzásra került az összefoglaló lapról és nem szerepel az annak helyébe lépő egységes dokumentumban sem.

A következő (2.) bekezdés törlésre kerül:

„A »Gönci kajszi«-ra, »Gönci kajszi«-ra csomagolása és megjelenése ugyancsak a 851/2000/EK rendelet és annak módosításaiban foglalt előírásokat követi, az abban foglaltakon túl feltüntetendő jelöléseket a termékleírás 8. pontja tartalmazza.”

A módosítás célja a hatályon kívül helyezett rendelet törlése a termékleírásból.

A következő (3.) bekezdés 2. mondata:

„A termék kiszerezését a vevő igénye határozza meg: az 1 kg-os műanyag doboztól egészen a 10 kg-os rekeszig. Az ömlesztett termék csomagolási mérete a 10 kg-os, nemzetközileg elfogadott ún. M10-es rekesz.”

az alábbira módosul:

„A termék kiszerezését a vevő igénye határozza meg: a 0,3 kg-os egységcsomagolástól egészen a 10 kg-os egységcsomagolásig.”

Az osztályozás és csomagolás pontban történt módosítások oka a piaci szokásoknak és a fogyasztói igényeknek való megfelelés.

A kérelmező kérésének megfelelően a termékleírás ezen pontjának 3. („Az Extra minőségi osztály” kezdetű) bekezdése bekerült az egységes dokumentum 3.5. pontjába (annak 7. bekezdése lett), és a termékleírás ezen pontjának 4. (A „Gönci kajszi” mechanikai sérülésre érzékeny kezdetű) bekezdése szintén az egységes dokumentum 3.5. pontjának része lett (1. bekezdése). Ezek az összefoglaló lapon nem lettek külön kiemelve, de a termékleírásban eddig is szerepeltek.

Az érvényben lévő termékleírás 5.5 pontja (Kiszállítás)

A 2. bekezdés következő (2.) mondata:

„Az érettségi fokozatok meghatározása elsősorban szín alapján történik de segítséget nyújthatnak hozzá érzékszervi vizsgálatok is pl. a kóstolás és a húskeménység meghatározása.”

az alábbira módosul:

„Az érettségi fokozatok meghatározása elsősorban szín alapján történik, de segítséget nyújthatnak hozzá érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatok is pl. a kóstolás és a húskeménység, szárazanyag és savtartalom meghatározása.”

A módosítás célja az aktuális gyakorlathoz történő hozzáigazítás.

A bekezdés utolsó mondata:

„A kiszállításra kerülő raklapon csak azonos fajtájú, minőségű és csomagolású (mennyiségű) tételeket szabad és kell elhelyezni, eredetvédelmi jellel ellátva.”

az alábbira módosul:

„A kiszállításra kerülő raklapon csak azonos külső megjelenésű, minőségű és csomagolású (mennyiségű) fajtákat szabad és kell elhelyezni, biztosítva a nyomon követhetőséget.”

A módosítás célja a megfogalmazás pontosítása és az „eredetvédelmi jel” mint nem pontos kifejezés törlése.

Az érvényben lévő termékleírás 6. pontja (A termék és a földrajzi környezet kapcsolata)

A következő (2.) bekezdés:

„A tájon szinte kizárólag a magyar kajszi fajtacsoportot (fajtatípust) termesztették és termesztik ma is, amely valószínűleg 300-350 éve kezdett kialakulni. A XX. századra ennek legkiválóbb változata, az 1960-tól önállóan elismert Gönci magyar kajszi vált a termesztési körzet uralkodó fajtájává. Az utóbbi évtizedekben a tájra jellemző fajtaválaszték elsősorban az újabb magyar kajszi fajtákkal egészült ki, amelyek részben a legjobb hazai tájfajtákból, részben új, hazai hibridekből kerültek ki, mintegy 25 változatban.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A tájon jelentős a magyar kajszi fajtacsoport (fajtatípus), melyet ma is termesztik, amely valószínűleg 300-350 éve kezdett kialakulni. A XX. századra ennek legkiválóbb változata, az 1960-tól önállóan elismert Gönci magyar kajszi vált a termesztési körzet uralkodó fajtájává. Az utóbbi évtizedekben a tájra jellemző fajtaválaszték elsősorban az újabb magyar és honosított kajszi fajtákkal egészült ki, amelyek részben a legjobb hazai tájfajtákból, részben új, hazai hibridekből kerültek ki, mintegy 40 változatban.”

A termékleírás 2. pontjában említett, a termesztés új fajtákkal való bővítésének lehetősége indokolja ezen módosítást.

Az érvényben lévő termékleírás 7. pontja (Ellenőrző szerv)

Az állami ellenőrző szerv megnevezése módosításra kerül a jelenleg hatályos szabályok szerinti illetékes felügyeleti szerv megnevezésével.

Az érvényben lévő termékleírás 8. pontja (A földrajzi árujelző feltüntetése a terméken)

A következő (2.) mondat:

„A megjelölést csomagolási egységenként kell elhelyezni. a csomagoláson feltüntethető a település neve is, ahol az adott tételt ténylegesen termesztették.

Például:

»Gönci kajszi barack«
Oltalom alatt álló földrajzi jelzés
Fajta: Gönci magyar kajszi
termőhely: Abaújvár”

az alábbira módosul:

„A megjelölést csomagolási egységenként kell elhelyezni.”

A mondat után következő példa törlésre kerül.

Visszavonásra kerül a kajszi barack termőhelyét jelző település feltüntetése. A „Gönci kajszi barack”, „Gönci kajszi” esetén a Gönci térségben azonos termesztési viszonyok vannak, amelyek azonos külső megjelenésű és beltartalmi paraméterekkel rendelkező terméket eredményez. A fogyasztó részére ezért nem nyújt több információt a települések feltüntetése a csomagoláson.

Egyéb: Ellenőrzési rendszer

Az eredeti termékleírás nem tartalmazott az ellenőrzési rendszerre vonatkozó leírást. Mivel kiemelten fontos a védett termékkel kapcsolatos információk kezelése, a termék eredetének védelme, ezért kialakításra került egy átlátható új ellenőrzési rendszer.

„A termék lényeges tulajdonságainak és az előállítás módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények:

Lényeges tulajdonság	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Termőhely	Termőközvetlen belüli termés	Gyümölcsért Termelői Értékesítői Szervezet »Gönci Kajszi« beszállítói lista éves felülvizsgálata

Lényeges tulajdonság	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Kultúra	Termesztési feltételek betartása	Évente legalább egy helyszíni ellenőrzés, amennyiben van gazdálkodási napló, annak ellenőrzése évente legalább 1 alkalommal
Növényvédelem	Gyümölcsért Termelői Értékesítői Szervezet által kiadott technológiai betartása	Permetezési naplók ellenőrzése beszállítás előtt. Termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra
Szüret	Nyomonkövethetőség biztosítása	Gyümölcsért Termelői Értékesítői Szervezet »Gönci Kajszi« beszállítói lista éves felülvizsgálata. Áruátvételi dokumentáció éves ellenőrzése.
Áruvá-készítés	Nyomonkövethetőség biztosítása	Gyártási napló vezetésének éves ellenőrzése”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„GÖNCI KAJSZIBARACK”/„GÖNCI KAJSZI”

EU-szám: PGI-HU-0388-AM01 – 11.4.2017

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Gönci kajszibarack” vagy „Gönci kajszi”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Magyarország

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 „Gönci kajszibarack”, „Gönci kajszi” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a *Prunus armeniaca* L. faj következő fajtái jogosultak: Gönci magyar kajszi, Magyar kajszi C 235, valamint Mandulakajszi, Bergeron, Ceglédi Pirooska, Ceglédi bíborkajszi, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia. Továbbá mindazon a termőtájon termesztett kajszifajták, melyek főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságban megfelelnek a fent felsorolt kajszi fajták minőséget meghatározó tulajdonságainak.

A „Gönci kajszibarack”, „Gönci kajszi” különlegességét, országos és nemzetközi hírnevét a térség kedvező klimatikus adottságai, a gyümölcs-kertészeti hagyományok őrzése, valamint a termesztési – szüretelési – tárolási – szállítási technológia szigorú betartása együttesen biztosítják.

Főbb fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok

A „Gönci kajszibarack”, „Gönci kajszi” OFJ jelzést csak olyan kajszibarack esetén lehet használni, amely megfelel az alábbi paramétereknek és az egyes fajták tekintetében az itt meghatározott külső és belső minőségi jellemzőket mutatja.

Gönci magyar kajszi

alak: gömbölyű

méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm

gyümölcshéj színe: élénk narancssárga, a napos oldalon élénkpiros

hússzín, állomány: aransárga, finomrostú, éretten lédús és puha

íz, savtartalom: édes-savas, zamatos

Magyar kajszí c. 235

alak: gömbölyű
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: élénk narancssárga
hússzín, állomány: sárga, rostos, közép kemény
íz, savtartalom: édes-savas, zamatos

Mandulakajszí

alak: erősen megnyúlt, mandula alakú, oldalról erősen lapított
méret: nagy, legkisebb átmérő 50 mm
gyümölcshéj színe: világos narancsszínű, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány: világos narancssárga, közepesen kemény, tömör, lédús
íz, savtartalom: édes-savas, fűszeres aromájú

Bergeron

alak: kissé megnyúlt, kúpos gömb, tojásdad
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: narancssárga, a napos oldalon kárminpiros
hússzín, állomány: fénylő narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom: az átlagosnál (1,4 %) magasabb savtartalmú

Pannónia

alak: szabályos, vagy kissé nyomott gömb
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: világos narancsszínű, a napos oldalon rózsaszínes
hússzín, állomány: világos narancssárga, rostos, kemény
íz, savtartalom: savas, zamatos

Ceglédi piroska

alak: gömbölyű
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
hússzín, állomány: narancssárga, kemény
íz, savtartalom: édes-savas

Ceglédi bíborkajszí

alak: széles, kúpos, tojásdad; oldalról kissé lapított
méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm
gyümölcshéj színe: sötét narancssárga, a napos oldalon sötétbordó
hússzín, állomány: sötét narancssárga, bőlevű
íz, savtartalom: édes, zamatos

Ceglédi arany

- alak: gömbölyű
- méret: nagy, legkisebb átmérő 50 mm
- gyümölcshéj színe: aranyárga, a napos oldalon kárminpiros
- hússzín, állomány: narancssárga, kemény, lédús
- íz, savtartalom: édes-savas

Ceglédi óriás

- alak: kissé megnyúlt, tojásdad; oldalról enyhén lapított
- méret: nagy, legkisebb átmérő 50 mm
- gyümölcshéj színe: világos narancssárga, a napos oldalon élénkpiros
- hússzín, állomány: narancssárga, közepesen lédús, puha
- íz, savtartalom: édes-savas, aromás

A méret meghatározása hossztengetyre merőlegesen mért legnagyobb átmérő megméréseivel történik.

A cukorfok az érettségi % feltüntetésével együtt kerül meghatározásra, az ízanyagok érzékszervi vizsgálattal kerülnek megállapításra, figyelembe véve a fajtánkénti savtartalom eltéréseit (0,9 – 2,2 tf %).

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 előállítás valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

A „Gönci kajszibarack”, „Gönci kajszibarack” mechanikai sérülésekre érzékeny gyümölcs, így ha nem csomagolva történik a szállítása, az jelentősen befolyásolja organoleptikus, illetve fizikai, kémiai tulajdonságait, akár lehetetlenné téve a későbbi csomagolást. Így a termék minőségének garantálása, továbbá – mivel nem feldolgozott mezőgazdasági termékről van szó – a származási hely, valamint a nyomkövethetőség és az ellenőrzés biztosításának érdekében is a csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

A fogyasztásra szánt, igazoltan az adott földrajzi területen belül meghatározott termőtájról származó gyümölcstételek minden csomagolási egysége legyen egyöntetű, azonos eredetű és fajtájú, azonos minőségű és – az ömlesztve csomagolt/szállított tételek kivételével – azonos méretű; az átmérő alsó mérethatára 30 milliméter, „Extra” minőség esetén 35 mm.

Minden csomagolási egység tartalmazhat olyan kajszibarackot, amelynek minősége és mérete a megengedett mértékben eltér a feltüntetett osztály követelményeitől.

A minőségi osztályok az alábbiak:

- „Extra” osztályú: A kajszibarack darabszámának vagy tömegének 2,5 %-a lehet olyan, amely az „extra” osztály követelményeinek nem felel meg, de megfelel az I. osztály követelményeinek, kivételes esetben beleértve az I. osztály megengedett eltéréseit is.
- I. osztályú: A kajszibarack darabszámának vagy tömegének 5 %-a lehet olyan, amely az I. osztály követelményeinek nem felel meg, de megfelel a II. osztály követelményeinek, kivételes esetekben beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is.

A gyümölcsnek épek, egészségesnek, gondosan szedettnek, kellően fejlettnak és érettnek, valamint tisztának és gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentesnek kell lennie; nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan, ezen kívül kártevőktől, valamint a kártevők okozta kártól gyakorlatilag mentes, valamint a nem természetes felületi nedvességtől és minden idegen illattól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A válogatás és készre csomagolás után a gyümölcsös rekeszek – az elszállítás ütemétől függően – legfeljebb 30 napra, 1–6 °C-os hűtőtárolóba kerülnek.

Az „Extra” minőségi osztály gyümölcseit kizárólag kis csomagolási egységekben, egy vagy több, egymástól elválasztott rétegben, sorokba rendezetten lehet forgalomba hozni, míg az I. osztályba sorolt termék az előbbieket mellett ömlesztve is forgalomba hozható. A termék kiszerezését a vevő igénye határozza meg: a 0,3 kg-os egységcsomagolástól egészen a 10 kg-os egységcsomagolásig.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- a megnevezést: „Gönci kajszibarack” vagy „Gönci kajszzi”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy (OFJ) megjelölést és a kapcsolódó uniós szimbólumot.

A megjelölést csomagolási egységenként kell elhelyezni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi árujelzőt kizárólag Borsod-Abaúj-Zemplén megye alább felsorolt településeinek közigazgatási területéről származó, ott termesztett kajszibarackra lehet alkalmazni:

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

Encsi kistérség: Abaújkér, Alsógagy, Baktakék, Beret, Detek, Encs, Fancsal, Forró, Fulókércs, Garadna, Ináncs;

Szerencsi kistérség: Bekecs, Golop, Legyesbénye, Megyaszó, Monok, Rátka, Szerencs, Tállya;

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

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Gönci kajszibarack”, „Gönci kajszzi” Magyarország legészakabbra fekvő gyümölcstermesztő tájának sajátos terméke, amely a Hernád menti Hegyalja, a Szerencsi dombság és a Cserehát hegy- és domboldalain, teraszain és fennsíkjain, 150-300 m tengerszint feletti magasságon telepített ültetvényekben terem.

A tájon jelentős a magyar kajszzi fajtacsoport (fajtatípus), melyet ma is termesztik, s amely valószínűleg 300–350 éve kezdett kialakulni. A XX. századra ennek legkiválóbb változata, az 1960-tól önállóan elismert Gönci magyar kajszzi vált a termesztési körzet uralkodó fajtájává. Az utóbbi évtizedekben a tájra jellemző fajtaválaszték elsősorban az újabb magyar és honosított kajszifajtákkal egészült ki, amelyek részben a legjobb hazai tájfajtákból, részben új, hazai hibridekből kerültek ki, mintegy 40 változatban.

A Gönc-vidéki termesztés, illetve termék sajátosságai a következőkben összegezhetők:

- Az itt termelt kajszibarack ugyanazon fajtája átlag 6-10 nappal később ér, mint Kecskemét vidékén, ami lehetővé teszi a hazai fogyasztási és feldolgozási szezon kiterjesztését.
- A hűvösebb mezoklíma – amely a későbbi érés okozója – egyúttal kedvező hatással a kajszzi-gyümölcs fogyasztási minőségére is: az üdítő savak és zamatanyagok az érés során lassabban bomlanak le, nem „égnék el”. „A Gönc környéki kajszzi minősége kiváló. Itt később ér, s az érési időt még a különböző fekvésű lejtők is széthúzzák.” (Brózik, Jenser és társaik, 1970).

- A tájegység Magyarországon a legegyszerűbben hideg télű, a kitavaszkodás a kajszibarack ültetvények telepítésére alkalmas körzetek közül itt a legkésőbbi; ezért itt a legkisebb a kajszibarack-termesztés fő kockázata: a téli felmelegedések következtében megpattant virágrügyek fagykárosodása és a tavaszi fagykár a bimbókban, virágokban, illetve a gyümölcskezdeményekben.

A „kajszibarack” név 1667-ben, Lippay János munkájában jelenik meg először (Pozsoni kert 3. kötet, „Gyümölcsös kert”, Bécs 1667), de majd csak az 1880-as években pusztító filoxeravész ad különösen nagy lökést a gyümölcsstermesztésnek a domb- és hegyvidéki szőlőterületeken. Az elpusztult szőlők helyett Gönc vidékén sok gyümölcsfát ültettek, amidőn a dombvidékek lejtőit átengedték a gyümölcsfáknak.

A XIX. század második felében a gyümölcsstermesztés fellendítésére különböző társadalmi szervezetek jöttek létre a megyékben. Az összefogásuknak nagy szerepe volt abban, hogy az 1867. évi Párizsi Világkiállításon Zemplén megye kiállított gyümölcsei aranyérmeket nyertek. Különböző ország-leírások és statisztikák szerint Gönc az 1850-es évekig elsősorban cseresznyéjéről volt nevezetes. Korponay János említette először 1871-ben, hogy Gönc és környéke híres a kajszibarackjáról, amit akkor „szép mennyiségben” termesztettek. A baracktermelés igazi felfutása azonban csak az 1880–90-es években kezdődött.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<http://eilelmiszerlanc.kormany.hu/download/5/f6/c1000/17.pdf>
