SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 252/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben [1].

EINZIGES DOKUMENT

„MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR“

EU-Nr.: PGI-HU-02155 — 22.7.2016

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Makói petrezselyemgyökér“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Ungarn

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Makói petrezselyemgyökér“ bezeichnet eine bestimmte Wurzel der Makóer Varietät der Wurzelpetersilie (Petroselinum crispum var. Tuberosum).

Die Wurzel hat eine gerade und glatte Oberfläche und eine feste Konsistenz, sie ist weißfleischig, ist außen cremeweiß und schmeckt süßlich. Sie hat einen angenehmen Geruch und ein angenehmes Aroma und weist eine hohe Fruchtbarkeit und Haltbarkeit auf.

Als „Makói petrezselyemgyökér“ kann die Petersilienwurzel bezeichnet werden, wenn ihre Länge mehr als 30 cm beträgt und der Durchmesser des oberen Teils der Wurzel mindestens 3 cm erreicht.

Der Trockensubstanzgehalt ist außergewöhnlich hoch, er beträgt im Durchschnitt 35 bis 40 %, kann aber auch Werte über 45 % erreichen, was im Vergleich zu anderen Sorten außergewöhnlich ist. Der hohe Trockensubstanzgehalt hat außerdem positive Auswirkungen auf die Haltbarkeit.

Bei der Vermarktung müssen die „Makói petrezselyemgyökér“-Erzeugnisse unversehrt und gesund sein.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau und die Ernte der „Makói petrezselyemgyökér“ erfolgen in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die von den Blättern befreite Wurzel der „Makói petrezselyemgyökér“ wird vor dem Verkauf in Wannen eingeweicht, in Trommelwäschern gewaschen, klassifiziert, ausgelesen, verpackt und schließlich getrocknet.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Als Ergebnis der Klassifizierung kann eine Petersilienwurzel als „Makói petrezselyemgyökér“ bezeichnet werden, sofern ihre Länge mehr als 30 cm beträgt und der Durchmesser des oberen Teils 3 cm erreicht.

Alle technischen Vorgänge müssen im Kleingebiet Makó erfolgen. Auch die Behandlung der Ware muss am Lagerort durchgeführt werden, sonst beginnt die Wurzel zu welken.

Die Lagerung erfolgt in Containern. Im Verlaufe der Lagerung muss eine Temperatur zwischen 1 °C und 3 °C und zur Vermeidung von Schwundverlust eine Luftfeuchtigkeit von 70 % gewährleistet werden.

Die Verpackung der „Makói petrezselyemgyökér“ erfolgt bei den Erzeugern nach den Anforderungen des Kunden. Verpackungseinheiten der „Makói petrezselyemgyökér“ g.g. A.-Produkte:

— Schalenverpackung: 3 Stück, 350 g und 500 g,

— in Mikrofolie: 350 g,

— in Makrofolie: 350 g, 500 g,

— M-10-Verpackung, mit einzelnen Einlegefolien für Kisten: 5, 6, 8 und 10 kg.

Der Erzeuger ist verpflichtet, über die von ihm erzeugten und vermarkteten Erzeugnisse ausführlich Buch zu führen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Einzeletiketten für die Kennzeichnung des Erzeugnisses werden durch den Bauernverein Csanád und Region (Csanád és Térsége Gazdakör), den Makóer Regionalverband des Verbandes der Ungarischen Bauernvereine und Bauerngenossenschaften (MAGOSZ), ausgegeben. Auf den Etiketten wird angegeben:

— die Wortkombination „Makói petrezselyemgyökér“,

— die vom MVH (Amt für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung) vergebene Registriernummer.

Das nachstehend abgebildete Etikett wird, unabhängig von der Mitgliedschaft bei der Genossenschaft, allen Erzeugern des die Bezeichnung tragenden Erzeugnisses zur Verfügung gestellt.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Anbauregion der „Makói petrezselyemgyökér“ befindet sich im Komitat Csongrád im „Kleingebiet Makó“ und bildet ein zusammenhängendes Gebiet.

Der Anbau der „Makói petrezselyemgyökér“ erfolgt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der folgenden Siedlungen: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák und Pitvaros.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Die Böden der Region entstanden durch die Anschwemmungen des Flusses Maros, der sein Flussbett häufig wechselte. Das wichtigste Gestein ist die oberste Gelberde oder Löss, aus deren Verwitterung ein Boden mit charakteristischerweise ausgezeichneter Bodenfruchtbarkeit entstand.

Die Löss- und Schwemmlandböden sind reich an Nährstoffen und Spurenelementen, mittelbindig, krümelig, mit flacher Oberfläche und einem guten Luft- und Wasserhaushalt. Nach der physikalischen Zusammensetzung enthält der Boden Kalk, Humus und einen Tonanteil von 10 % bis 15 %. Die charakteristische Bröckeligkeit wird vom Kalkgehalt verursacht, der auch den tonigen Anteil in Bröckchen zerlegt, wodurch sich der Lehmboden nie verdichtet.

Kennzeichnend für die klimatischen Verhältnisse der Makóer Gegend ist der trockene und heiße Sommer: der viele Sonnenschein während der Vegetationszeit (Anzahl der Sonnenstunden: 2 100 h pro Jahr), die anhaltend hohe Temperatur (Anzahl der Sommertage: 85-90, Anzahl der heißen Tage: 30, Durchschnittstemperatur: 18,1 °C, Temperatursumme: 3 340 °C).

Die Bewölkung der Region ist sehr niedrig, ihr Wert bewegt sich zwischen 30 % und 55 %. Der durchschnittliche Jahresniederschlag beträgt bei der Mündung des Flusses Maros 580 mm, eine größere Niederschlagsmenge entfällt auf das Spätfrühjahr und den Frühsommer.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Die „Makói petrezselyemgyökér“ hat folgende Besonderheiten:

— sie hat eine lange und starke Form, nach unten stufenweise schmaler, mit gerader und ebener Oberfläche;

— die Wurzellänge beträgt mehr als 30 cm, die Breite des oberen Teils 3-5 cm;

— sie ist weißfleischig, außen cremeweiß, mit süßlichem Geschmack und angenehmem Geruch und Aroma;

— sie ist kältetolerant und besonders gut lagerfähig; wenn man sie im Herbst einlagert, ist sie ungekühlt 150 Tage haltbar (während andere Petersiliensorten unter ähnlichen Bedingungen nur 90 Tage haltbar sind), unter optimalen Lagerungsbedingungen (hinsichtlich der Feuchtigkeit und der Temperatur) ist sie sogar ein Jahr lang haltbar.

Kausalzusammenhang

Die Einzigartigkeit der „Makói petrezselyemgyökér“ ist dem geografischen Umfeld, der mit der Makóer Gegend entstandenen Verbindung, den natürlichen (Boden und Klima) sowie zum Teil den menschlichen Faktoren zu verdanken.

In der Makóer Gegend hat der Gemüseanbau eine lange Tradition. Die Entstehung und Entwicklung des Gemüseanbaus hängt aller Wahrscheinlichkeit nach mit dem großmaßstäblichen Zwiebelanbau zusammen. So kann seine Entstehung — zeitgleich mit der Entwicklung des Zwiebelanbaus – auf die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts gelegt werden.

Die erste Blütezeit des Anbaus und der Nachfrage nach der Makóer Petersilie fiel auf die Mitte und die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts. Dieser Blütezeit ging eine von Fachleuten durchgeführte Selektionsarbeit voran, wodurch die noch heute erzeugte Sorte „Makói hosszú petrezselyem“ der Wurzelpetersilie Petroselinum crispum var. tuberosum zustande kam.

Die Landwirte in Makó brachten durch ihre Veredelungsarbeit im Einklang mit den Umweltgegebenheiten die noch heute erzeugte Petersiliensorte hervor, deren Einzigartigkeit vor allem im hohen Trockensubstanzgehalt und in der besonders langen Lagerfähigkeit liegt.

Die Entstehung der herausragend hohen Trockensubstanzwerte ist dem für die Makóer Gegend charakteristischen Boden, den Meliorationen, der auf Bodenuntersuchungen beruhenden Nährstoffnachlieferung bzw. den klimatischen Besonderheiten, vor allem dem heißen, trockenen Sommer zu verdanken.

Die außergewöhnlich gute Lagerfähigkeit beruht auf dem oben erwähnten hohen Trockensubstanzgehalt sowie dem für die „Makói petrezselyemgyökér“ typischen sehr breiten Wurzelhals. Diese beiden Faktoren bewirken zusammen, dass das Erzeugnis im ausgewachsenen Zustand sogar eine Temperatur von - 10 °C bis - 20 °C erträgt.

Alles in allem hat die „Makói petrezselyemgyökér“ eine lange Anbautradition. Als regionale Sorte hat sie seit 1951 die Genehmigung für das Inverkehrbringen. Die Landwirte der Region konnten im Verlauf der aufeinander folgenden Generationen die Betriebe, die Fachkompetenz und die Anbaupraktiken reibungslos weitergeben. So konnte die Tradition der Erzeugung der „Makói petrezselyemgyökér“ bestehen bleiben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Abrufbar unter dem Link: http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/f5/b1000/Makói%20petrezselyemgyökér.pdf,

Seite 24.