DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 252/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR"

EU br.: PGI-HU-02155 – 22.7.2016.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Makói petrezselyemgyökér"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Mađarska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Makói petrezselyemgyökér" označava određeni korijen duguljastog peršina sorte Makó (Petroselinum crispum var. tuberosum).

Površina mu je glatka i ravna, čvrste je teksture, bijela mesa, izvana kremastobijele boje i slatkasta okusa. Proizvod je ugodna okusa i arome te se odlikuje visokim prinosima i dugim rokom trajanja.

Korijen peršina može se označivati nazivom „Makói petrezselyemgyökér" ako je duži od 30 cm i širok najmanje 3 cm.

Ima iznimno visok udio suhe tvari, u prosjeku 35 % – 40 %, iako su moguće i vrijednosti iznad 45 %, što je izuzetno u usporedbi s drugim sortama. Udio suhe tvari pozitivno utječe na rok trajanja proizvoda.

Na tržište se smije stavljati samo zdrav i neoštećen proizvod „Makói petrezselyemgyökér".

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj i berba proizvoda „Makói petrezselyemgyökér" odvijaju se na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Prije stavljanja na tržište proizvod „Makói petrezselyemgyökér" (bez lišća) namače se u kadi, ispire u perilici povrća, razvrstava, sortira, pakira i na kraju suši.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Tijekom razvrstavanja korijen peršina može se označiti nazivom „Makói petrezselyemgyökér” ako je duži od 30 cm i širok najmanje 3 cm.

Svi tehnološki postupci moraju se odvijati u podregiji Makó. Priprema proizvoda isto se tako mora odvijati u prostoru skladištenja, u suprotnom dolazi do sušenja korijena.

Proizvod se čuva u sanducima. Tijekom skladištenja potrebno je osigurati temperaturu između 1 °C i 3 °C te, kako ne bi došlo do gubitaka zbog smežuravanja, vlažnost od 70 %.

Proizvođač pakira proizvod „Makói petrezselyemgyökér” u skladu s potrebama kupca. Pakiranja proizvoda ZOZP-a „Makói petrezselyemgyökér” dolaze u sljedećim oblicima:

— u pliticama od po 3 komada, 350 g i 500 g

— u mikroporoznoj foliji: 350 g

— u makroporoznoj foliji: 350 g, 500 g

— u sanducima M10 pojedinačno obloženima folijom: 5, 6, 8 i 10 kg

Proizvođač je dužan voditi detaljnu evidenciju o svakom proizvodu koji proizvede i stavi na tržište.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pojedinačne etikete koje se upotrebljavaju za označivanje proizvoda izdaje udruga poljoprivrednika „Csanád és Térsége Gazdakör” iz regije Makó, član mađarskog Nacionalnog saveza udruga poljoprivrednika (MAGOSZ). Na etiketi mora stajati sljedeće:

— složeni naziv „Makói petrezselyemgyökér”;

— registarski broj ureda za poljoprivredu i ruralni razvoj (MVH).

Etiketa prikazana u nastavku stavlja se na raspolaganje svim proizvođačima proizvoda označenog navedenim nazivom, neovisno o njihovu članstvu u zadruzi.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje proizvoda „Makói petrezselyemgyökér” smješteno je na kompaktnom području u općini Csongrád u „podregiji” Makó.

„Makói petrezselyemgyökér” uzgaja se unutar administrativnih granica sljedećih općina: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák i Pitvaros.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Tla navedenog područja nastala su iz aluvijalnih nanosa rijeke Maros, čije se korito često premještalo. Većinom su sastavljena od površinskog žutog sloja (lesa) čijim je raspadanjem nastalo današnje izuzetno plodno tlo.

Les i aluvijalno tlo iznimno su bogati hranjivim tvarima i elementima u tragovima, srednje su gustoće, prhke strukture i ravne površine te s dobrim kapacitetom zadržavanja zraka i vode. U pogledu fizikalnog sastava tlo sadržava vapnenac, humus i 10 % – 15 % gline. Karakteristična prhkost tla može se pripisati sadržaju vapnenca, koji uzrokuje mrvljenje glinastog dijela, zbog čega ilovasto tlo nikad nije posve nepropusno.

Za podneblje regije Makó karakteristična su suha i vruća ljeta. U razdoblju rasta osunčanost je velika (2 100 sati godišnje) i temperature su konstantno visoke (85 do 90 ljetnih dana, 30 vrućih dana, prosječna temperatura od 18,1 °C, temperaturna suma 3 340 °C).

Oblačnost je na tom području vrlo mala i iznosi otprilike 30 % – 55 %. Prosječna godišnja količina padalina na ušću rijeke Maros iznosi 580 mm, a najviše je padalina u kasno proljeće i početkom ljeta.

Posebnosti proizvoda

„Makói petrezselyemgyökér” ima sljedeća svojstva:

— dugačak je, širok i sužava se prema vrhu, a površina mu je glatka i ravna;

— duži je od 30 cm i širok između 3 i 5 cm;

— meso mu je bijelo, izvana je kremastobijele boje, slatkasta okusa i ugodna mirisa i arome;

— otporan je na hladnoću i ima izuzetno dug rok trajanja: 150 dana nakon jesenske berbe, bez hladnog skladištenja (rok trajanja za druge sorte peršina u sličnim uvjetima iznosi 90 dana), ili do jedne godine u optimalnim uvjetima skladištenja (primjerena vlažnost i temperatura).

Uzročno-posljedična veza

Posebnost proizvoda „Makói petrezselyemgyökér” proizlazi iz zemljopisnog položaja, povezanosti proizvoda s regijom Makó te utjecaja prirodnih (tlo i klima) i, u određenoj mjeri, ljudskih čimbenika.

Regija Makó tradicionalno je poznata po uzgoju povrća. Počeci i razvoj proizvodnje vjerojatno su povezani s lokalnom proizvodnjom luka na veliko. Proizvodnja proizvoda po svoj je prilici započela u isto vrijeme kad i proizvodnja luka, tj. u drugoj polovini 18. stoljeća.

Prvo zlatno doba proizvodnje peršina i potražnje za njim u regiji Makó obilježilo je sredinu, odnosno drugu polovinu 19. stoljeća. Tom je razdoblju prethodila stručna selekcija zahvaljujući kojoj je uzgojen duguljasti peršin sorte Makó (Petroselinum crispum var. Tuberosum), koji se uzgaja i danas.

Zahvaljujući poboljšanim tehnikama uzgoja poljoprivrednici regije Makó razvili su sortu peršina prilagođenu okolišnim uvjetima te regije, koja se uzgaja i danas i čija je posebnost ponajviše u visokom udjelu suhe tvari i izuzetno dugom roku trajanja.

Za iznimno visok udio suhe tvari zaslužni su karakteristično tlo regije Makó, melioracija tla, opskrba tla hranjivim tvarima na temelju ispitivanja te klimatski uvjeti, posebno vruća i suha ljeta.

Za izuzetno dug rok trajanja zaslužni su prethodno spomenuti visoki udio suhe tvari i iznimno širok vrat korijena karakterističan za proizvod „Makói petrezselyemgyökér”. Zahvaljujući kombiniranom djelovanju tih dvaju čimbenika zreo proizvod može podnijeti vrlo niske temperature, od –10 °C do čak –20 °C.

Općenito, proizvod „Makói petrezselyemgyökér” ima dugu tradiciju uzgoja: smije se stavljati na tržište kao lokalna sorta od 1951. Poljoprivrednici s tog područja prenijeli su na mlađe generacije svoja poljoprivredna gospodarstva, stručna znanja i proizvodne tehnike, zahvaljujući čemu se održala tradicija proizvodnje proizvoda „Makói petrezselyemgyökér”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/f5/b1000/Makói%20petrezselyemgyökér.pdf

na str. 24.