



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA,, MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 252 van 3 augustus 2017 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 3 oktober 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 252/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR”

EU-nr.: PGI-HU-02155 – 22.7.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Makói petrezselyemgyökér”

2. Lidstaat of derde land

Hongarije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde geografische aanduiding „Makói petrezselyemgyökér” verwijst naar een bijzondere wortel van de variëteit van de lange peterselie *Petroselinum crispum var. tuberosum* in Makó.

De wortel heeft een vlak, effen oppervlak en een dichte structuur; het vruchtvlies is wit, de buitenste kleur crèmewit en hij heeft een lichtzoete smaak. De wortel heeft een aangename smaak en aroma, is uiterst productief en heeft een lange levensduur.

Een peterseliewortel mag „Makói petrezselyemgyökér” worden genoemd als hij langer is dan 30 cm en minstens 3 cm breed.

De wortel heeft een extreem hoog drogestofgehalte: gemiddeld 35-40%, maar waarden boven 45% komen ook voor, wat uitstekend is in vergelijking met andere variëteiten. Het hoge drogestofgehalte heeft een gunstige invloed op de houdbaarheid van het product.

Wanneer hij op de markt wordt gebracht, moet „Makói petrezselyemgyökér” gezond en intact zijn.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

„Makói petrezselyemgyökér” wordt geteeld en geoogst in het geografische gebied vermeld in punt 4.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Vóór de verkoop wordt „Makói petrezselyemgyökér” zonder loof in een bad gedrenkt, gewassen in een trommelwasser, in een klasse ingedeeld, gesorteerd, verpakt en ten slotte gedroogd. Bij het indelen in klassen mag een peterseliewortel „Makói petrezselyemgyökér” worden genoemd als hij langer is dan 30 cm en minstens 3 cm breed.

Alle technologische processen moeten plaatsvinden in het microgebied van Makó. Het product moet ook op de plaats van opslag worden verwerkt, omdat anders de wortel begint te verdorren.

Het product wordt opgeslagen in containers. Tijdens de opslag moet een temperatuur tussen 1 °C en 3 °C en – ter voorkoming van gewichtsvermindering – een relatieve vochtigheid van 70% worden gewaarborgd.

„Makói petrezselyemgyökér” wordt door de producent volgens de behoeften van de klant verpakt.

Verpakkingseenheden van BGA-producten „Makói petrezselyemgyökér”:

- In schalen van 3, 350 g en 500 g
- Verpakt in microfilm: 350 g
- Verpakt in macrofilm: 350 g, 500 g
- In afzonderlijk met film omhulde M10-kralen: 5, 6, 8 en 10 kg

De producent is verplicht om van de geproduceerde en verhandelde producten een gedetailleerd register bij te houden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De afzonderlijke etiketten voor het product worden afgegeven door de landbouwvereniging van het Csanádgebied, in de hoedanigheid van het filiaal van de Nationale Vereniging van Hongaarse landbouwverenigingen (MAGOSZ) in Makó. Op het etiket moeten de volgende gegevens worden vermeld:

- de woordcombinatie „Makói petrezselyemgyökér”;
- het ARDA-registratienummer.

Alle producenten van het product met de naam ontvangen het etiket hieronder, ongeacht of zij al dan niet tot een coöperatie behoren.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van „Makói petrezselyemgyökér” bevindt zich in een aaneengesloten gebied binnen het „microgebied van Makó” in het comitaat Csongrád.

„Makói petrezselyemgyökér” wordt geteeld binnen de administratieve grenzen van de volgende gemeenten: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák en Pitvaros.



5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

De grond van deze regio is het resultaat van afzettingen van de Maros-rivier als gevolg van de veranderende bedding, waarvan de belangrijkste rotsformatie een gele bovenste bodemlaag of lössgrond is, waarvan de afbraak resulteerde in de huidige uiterst vruchtbare bodem.

De aangeslibde lössgrond is zeer voedingrijk. Hij is rijk aan spoorelementen, halfhard, rul, heeft een vlak oppervlak en een goede lucht- en waterretentie. In termen van fysieke samenstelling bevat de bodem kalk, humus en 10-15% klei. De karakteristieke rulheid van de bodem is het gevolg van het kalkgehalte dat het kleiachtige deel afbreekt in kruimels, zodat de leemachtige bodem nooit dichtslaat. Het meest karakteristieke aan het klimaat van de regio Makó is de droge en warme zomer. Het groeiseizoen telt heel wat zonuren, met 2100 zonuren per jaar, een constante hoge temperatuur, 85-90 zomerdagen, 30 warme dagen, een gemiddelde temperatuur van 18,1 °C en een warmtesom van 3340 °C.

In de streek is er zeer weinig bewolking, met een percentage van ongeveer 30-55%. De gemiddelde jaarlijkse neerslag aan de monding van de Maros-rivier bedraagt 580 mm, met hogere hoeveelheden aan het einde van de lente en het begin van de zomer.

Specificiteit van het product

„Makói petrezselyemgyökér” heeft de volgende kenmerken:

- het product wordt lang en dik, wordt geleidelijk dunner en heeft een vlak, effen oppervlak;
- het is meer dan 30 cm lang en 3-5 cm breed;
- het vruchtvlees is wit, de buitenste kleur crèmewit, het heeft een lichtzoete smaak en een aangename smaak en aroma;
- het is koudebestendig en heeft een zeer goede houdbaarheid: 150 dagen na de herfsttoogst, zonder koude opslag (de houdbaarheid van andere variëteiten peterselie is onder vergelijkbare omstandigheden 90 dagen), tot één jaar onder optimale opslagomstandigheden (passende vochtigheid- en temperatuurwaarden).

Causaal verband

Het unieke karakter van „Makói petrezselyemgyökér” is het gevolg van de geografische omgeving, het verband dat is gevormd met de regio Makó, evenals natuurlijke (bodem en klimaat) en in zekere mate menselijke factoren.

De regio Makó heeft een opmerkelijke traditie van groenteteelt. Het ontstaan en de ontwikkeling ervan is waarschijnlijk verbonden aan de grootschalige uienteelt en met de teelt ervan werd waarschijnlijk gestart rond dezelfde tijd als die van de ui, in de tweede helft van de 18e eeuw.

Het eerste gouden tijdperk van vraag naar en aanbod van peterselie in de regio Makó breekt aan tijdens het midden en de tweede helft van de 19e eeuw. Dit gouden tijdperk werd voorafgegaan door deskundige selectieproeven die hebben geleid tot de variëteit van de lange peterselie *Petroselinum crispum var. tuberosum* in Makó die tot de dag van vandaag wordt geteeld.

Dankzij hun teeltprogramma hebben de boeren van Makó een peterselievariëteit ontwikkeld die is aangepast aan de omgevingscondities van de regio en die tot de dag van vandaag wordt geteeld, een ras waarvan het unieke karakter in hoofdzaak het resultaat is van het hoge drogestofgehalte en een uitstekende houdbaarheid.

Het extreem hoge drogestofgehalte is te danken aan de karakteristieke bodem van de regio Makó, bodemverbeteringswerkzaamheden, toevoeging van voedingsstoffen op basis van bodemproeven en klimatologische omstandigheden, met name de hete, droge zomers.

De uitstekende houdbaarheid is het gevolg van dit hoge drogestofgehalte en de extreem brede wortelkraag die typisch is voor „Makói petrezselyemgyökér”. Het gecombineerde effect van deze twee factoren betekent dat het volgroeide product bestand is tegen temperaturen van – 10 °C tot zelfs – 20 °C.

Kortom, de productie van „Makói petrezselyemgyökér” is reeds lang bekend: er bestaat sinds 1951 een vergunning voor het in de handel brengen ervan als een lokale variëteit. De landbouwers in de regio zijn erin geslaagd om hun boerderijen, expertise en productietechnieken naadloos van generatie op generatie door te geven, waardoor de traditie van het telen van „Makói petrezselyemgyökér” wordt bewaard.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

<http://european-council.europa.eu/media/en/press-communications/1/1/f5/b1000/Makói%20petrezselyemgyökér.pdf>
op bladzijde 24.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.