

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 157/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE” VAGY „FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE – GWINIZH DU BREIZH”

EK-szám: FR-PGI-005-0555-26.09.2006.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Farine de blé noir de Bretagne” vagy „Farine de blé noir de Bretagne – Gwinizh du Breizh”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

Az 1.6. osztályba tartozó termékek: „gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva”.

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A termék a hajdinaszemek őrlésével nyert liszt. Bretagne-ban a hajdina (*Fagopyrum esculentum*) hagyományosan termesztett növénynek számít.

A használt fajta a Harpe és/vagy az ezüstös fekete Tetra Harpe.

A liszt színének legalább 75-ösnek kell lennie. A liszt színének meghatározása 0 és 100 közötti skálán történik (minél kisebb ez az L (1) érték, annál színesebb a liszt). A bretagne-i hajdinaliszt jellemzően erősen színezett.

A liszt savasságának meg kell haladnia a 6-os pH-értéket.

A raktározott végtermék nedvességtartalmát legfeljebb 14,5 %-os értéken kell tartani.

A bretagne-i hajdinaliszt jellemzően kellemes illatú és karakteres ízű.

3.3. Nyersanyagok:

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A hajdina termesztését, szárítását, válogatását, tárolását és lisztté való feldolgozását az OFJ földrajzi területén belül kell elvégezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A bretagne-i hajdinaliszt ömlesztve vagy 0,5–25 kg-os zsákokba csomagolva hozható forgalomba.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

„Farine de blé noir de Bretagne” vagy „farine de blé noir de Bretagne – Gwinizh du Breizh” elnevezéssel forgalomba hozott termék.

Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szöveg és/vagy a közösségi logó szerepel a csomagoláson.

4. A földrajzi terület rövid meghatározása:

A bretagne-i hajdinaliszt esetében meghatározott földrajzi terület megfelel a történelmi Bretagne területének: Côtes d'Armor (372 település), Finistère (283 település), Ille et Vilaine (352 település), Morbihan (261 település) és Loire Atlantique (221 település) megyék, valamint Pouancé, Candé (Maine et Loire) és Saint-Aignan sur Roe (Mayenne) járások.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Bretagne éghajlata tökéletesen alkalmas a nagy vízigényű hajdina termesztéséhez. A tenyészidőszak alatt az óceáni éghajlatra jellemző hőmérsékleti viszonyok ideálisnak mondhatók: a hőingás kicsi és a májusi fagyok kockázata igen alacsony.

A nyár elejét jellemző csapadékdeficitet jól kompenzálja az év többi részében egyenletesen eloszló csapadékmennyiség. Ezek a körülmények kedvezően hatnak a hajdinanövény vetést követő növekedésére.

A hajdina nagyon rövid vegetatív ciklusú egyényári növény (a vetés ideje május-június, a betakarítás pedig szeptember-októberben történik), amely jól alkalmazkodik a mérsékelt éghajlathoz.

A geológiai és vízrajzi jellemzők is kedvezőek a hajdina termesztéséhez. A hajdinanövény kedveli az érintett földrajzi területre jellemző talajon képződő enyhén savanyú kémhatású termőföldet. Az általaj savanyú kőzetekből (gránit, pala, homokkő) kialakult rétegei nem túl mélyek és nem sok víz tárolására alkalmasak. A vegetációs időszak alatt végig fontos a nagy mennyiségű csapadék, amely elősegíti a magvak gyors kikelését és a megfelelő megtermékenyítést (július és augusztus).

A hajdinatermesztéshez használt termőtalaj pH-értéke nem haladhatja meg a 6,5-öt.

5.2. *A termék sajátosságai:*

Színezett liszt: a bretagne-i hajdinaliszttel kapcsolatban végzett valamennyi tanulmány rámutat arra, hogy a francia hajdinából vagy egyéb importált hajdinából készült liszthez képest a bretagne-i változat színe sokkal karakteresebb. Ez azzal áll összefüggésben, hogy a bretagne-i hajdina szemének vastagsága 0,10 és 0,15 mm között változik, míg a többire a 0,15 és 0,23 mm közötti vastagság a jellemző.

A szemek kisebb mérete miatt a bretagne-i hajdina hozama elmarad a többi termőterületen jellemzőtől.

A felsorolt tényezők hatására a bretagne-i hajdinalisztből készült termékek élénkebb színűek és a hajdinára jellemző karakteres illatúak.

A termék a terület lakosságának táplálkozásában alapvető fontosságú, hiszen a bretagne-i hajdinalisztet elsősorban palacsinták és lepények készítéséhez használják.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A bretagne-i hajdina termesztésével kapcsolatos szakértelem

A hajdinatermesztés hagyománya és a termesztési eljárások nagy múltra tekintenek vissza. A földrajzi területen a 14. századtól kezdődően folyik hajdinatermesztés. A hajdina a frissen lecsapolt mocsarak helyén és a művelhetővé tett földterületeken főterménnyé vált.

A hamis vetésre épülő termesztés-technológiának, valamint a mezőgazdasági inputanyagok mellőzésének köszönhetően a bretagne-i hajdinaliszt alapanyagaként termelt hajdinakultúra különleges terméknek tekinthető.

A növény nem igényel jelentős mértékű talajművelést. A breton gazdálkodók által kifejlesztett hamisvetés-technológia szerint a vetés előkészítéséhez hasonló módon szántják fel a talajt. Ez a technika elősegíti a gyomnövények kicsírázását és előkészíti a talajt a magvak vetésére, ebből következően pedig elkerülhető a növényvédő szerek használata. Nagyon jelentős az eltérés a téli és tavaszi gabonák esetében szükséges előkészítő munkákhoz képest.

A földrajzi területen nagy számban előforduló tápanyagban szegény talajhoz jól megfelel ez a növénykultúra. A növény nitrogénigénye alacsony és kevés trágyázással is beéri. A hajdinakultúrát mindig is gazdaságos előveteménynek tekintették.

A hajdinaliszt készítése komoly hagyományokra tekint vissza

A breton parasztok a bretagne-i hajdinát eleinte saját fogyasztásra termelték.

Hajdinaliszttel a 15. századtól kezdve állítanak elő. Bretagne-ban mindig is sok hajdinamalom működött. Számuk ma is harminc körülire tehető.

A liszt előállítása során a hagyományos eljárást követik. A tisztítást követően őrlőhengerrel vagy malomkővel zúzzák szét a szemeket.

A termék hírneve

A termék hírnevét elsősorban a breton gasztronómiai hagyományoknak köszönheti. A több évszázados múltra visszatekintő hagyomány szerint a palacsinta és a lepény hajdinalisztból készül. Bretagne-ban a hajdinalisztból készült palacsinta és lepény készítésének tudománya generációról generációra szállt. A palacsinta és a lepény fogyasztási módja is ősi múltra tekint vissza (a breton paraszt hetente egyszer evett hajdinapalacsintát, amelyhez a saját maga által készített vaját és lekvárt, valamint saját termelésű tojást fogyasztott, és rendszeresen került az asztalra kolbászos lepény is). Minden paraszti háztartás fontos kelléke volt a lepény és a palacsinta fával táplált tűz fölötti készítésére szolgáló öntöttvas sütőlap. Ez a hagyomány jól jövedelmező üzletet hívott életre és az egész világon elterjedt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/cdchFarinadeBleNoirdeBretagnesept2008.pdf>
