

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 271/12)

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
„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO”
EK-sz.: IT-PDO-0005-0603-11.05.2007
OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Farro di Monteleone di Spoleto”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (II. melléklet):

1.6. osztály. Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

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

A „Farro di Monteleone di Spoleto” a termelési területre jellemző *Triticum dicoccum* faj helyi ökotípusa, amelyet az éghajlathoz és a talajhoz való alkalmazkodásnak köszönhetően kialakult következő morfológiai és fiziológiai jellemzők különböztetnek meg a más földrajzi területeken termelt tönkölytől: tavaszi búzáról van szó; a növény magassága nem éri el a 120 cm-t; kalásza közepesen tömött; a kalászosodás végén szára elhajló; szára és levele vékony, halvány-közepes kékeszöld színű; kalásza kisméretű, lapos, teljes érettségnél piszkosfehér színű; a termés a virágpelyvével összenőtt és erősen szállkás, határozottan bókóló, a szem törésfelülete üveges; világosbarna-borostyánszínű, ami az összes termékben még őrlés után is fellelhető, és sajátos, megkülönböztető jeleget biztosít. A „Farro di Monteleone di Spoleto” a következő fajtákban kerül forgalomba: EGÉSZ SZEMŰ TÖNKÖLYBÚZA: hosszú, hajlott, világosbarna-borostyánszínű, pelyva nélküli szemek, ízleléskor tömör és száraz, TÖNKÖLYBÚZA-GYÖNGY: az egészben maradt mag felületének enyhe kopása különbözteti meg az egész szemű tönkölybúzától, az egész szemű tönkölynél világosabb, íze lágyabb, ezért levesekhez és salátákhoz ajánlott; TÖNKÖLYTÖRET: a pelyvától megtisztított egész tönkölyszemekből készül úgy, hogy minden egyes szemet több részre törnek, majd rostológép segítségével méret szerint válogatják, világosbarna-borostyánszínű, megjelenését üvegszerű pikkelyek teszik jellegzetessé; TÖNKÖLYBÚZA-DARA: az egész tönkölybúzaszemek őrlésével készül, szemcsemérete a töreténél finomabb, de üveges jellege miatt nem porszerű, ízleléskor lágy ízzel oszlik el, színe nagyon világos barna.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

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

A Farro di Monteleone di Spoleto OEM termelési és válogatási, hántolási, csiszolási, darabolási és őrlési műveleteit a négy hagyományos típusra vonatkozóan – egész szemű tönköly, tönköly gyöngy, tönköly töret és tönkölybúza-dara – a termelési területen kell végezni a minőség megőrzése és a termék jellegzetességeinek biztosítása érdekében.

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

A „Farro di Monteleone di Spoleto” a termék érzékszervi jellemzőit és egészséges mivoltát megőrző, ½ kg-os és 1 kg-os műanyag zacskóban, valamint 25 kg-os papír- vagy nejlonzsákokban kerül forgalomba. A műanyag zacskóba csomagolt termék vákuumcsomagolásban kerül forgalomba. A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM minden kiszérését le kell zárni, a csomagolásnak újnak, tisztának, nem mérgezőnek kell lennie és meg kell felelnie a közösségi és tagállami hatályos szabályozásnak. Ugyanez érvényes a termékkel érintkező papírra és nyomatokra.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolások címkéjén az elnevezés logóján, a közösségi logón és a hozzá tartozó utalásokon, valamint a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül jól olvasható betűkkel feltüntetve az alábbi megjelölésnek kell szerepelnie. A logó négyzet alakú, és azon az egyik mancsában két tönkölybúzazakaszt tartó oroszlán oldalnézeti profilja, mellette pedig hat tönkölybúzazakaszt látható.

Ha a logót címkézésre használják, szigorúan be kell tartani az alakzatok arányát, az alábbi grafikus ábrázolásnak megfelelően.

A logó használható szürkeárnyaltos vagy egyszínű változatban is.

Azon termékek csomagolásán, amelyek elkészítéséhez – akár feldolgozás vagy átalakítás után – a „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM terméket használják, forgalomba hozatalkor szerepelhet hivatkozás a fenti elnevezésre, a közösségi logót azonban nem lehet feltüntetni. Az elnevezésre vonatkozó hivatkozásnak tartalmaznia kell a következő mondatot: „Prodotto realizzato con Farro di Monteleone di Spoleto” („Farro di Monteleone di Spoleto felhasználásával készült termék”). A fenti rendelkezések az alábbi feltételek esetén érvényesek: az oltalom alatt álló, igazoltan eredeti termék kizárólagos összetevője a *Triticum dicoccum* (Schübler) faj; a fenti hivatkozás nem kelthet kételyt a fogyasztóban azzal kapcsolatban, hogy az OEM-oltalom kizárólag az összetevőre vonatkozik, és nem érinti a feldolgozott vagy átalakított terméket.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM termelési területe Perugia megye délkeleti, hegyvidéki területére esik, és az alábbi területeket foglalja magában: Monteleone di Spoleto és Poggiodomo települések teljes közigazgatási területe, Cascia, Sant’Anatolia di Narco, Vallo di Nera és Scheggino települések közigazgatási területének azon része, amelyek tengerszint feletti magassága 700 m vagy afelétti.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A termék termőterületére a 700 m tengerszint feletti magasság felett fekvő, meredek, meszes talaj jellemző, amely megakadályozza a víz pangását a csapadékos évszakokban, szerves anyagban közepesen gazdag, foszforban dús, és káliumban szegény. A fennsík jellegét a terület sajátos éghajlati viszonyai alakították ki, amelyre a rendkívül hideg, gyakori fagyokkal járó, hosszú, májusig eltartó tél és kis számú, magas nappali hőmérséklettel járó nyári hét jellemez, vagyis olyan éghajlati viszonyok, amelyeknek a „Farro di Monteleone di Spoleto” ökotípus rendkívül jól ellenáll, és azokhoz az idők folyamán alkalmazkodott.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM termék egyedülálló jellemzője a világosbarna-borostyánszínű szem, amelynek törésfelülete üveges és tömör, lisztes maradványokkal. A termék jellegzetes képét lapos, rövid, elvékonyodó, nem túl hosszú és enyhén szétálló szálkájú kalásza teszi teljessé.

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 „Farro di Monteleone di Spoleto” sajátos fizikai és érzékszervi jellemzői és elsősorban a jellegzetes borostyánszínű, üveges törésfelületű szem a talaj- és éghajlati jellemzők kombinációjának, és különösen a 700 m tengerszint feletti magasság felett elterülő, meredeksége miatt a csapadékos évszakokban a víz pangását megakadályozó meszes talajnak köszönhető. Az elvégzett kísérletek és tudományos tanulmányok bizonyították, hogy a Farro di Monteleone di Spoleto vetőmag használata a Valnerina más területein olyan terméket eredményez, amely az idők folyamán elveszíti egyedi jellemzőit. Ez is alátámasztja a termőterülethez kötődő és a határozott földrajzi elkülönülés okozta erős ökotípus kialakulási folyamatát, aminek eredménye a speciális helyi változat. Elegendő más, közeli területekre áttérni, és ugyanaz a szem üvegesből lisztessé válik. Ez a tavaszi búza tél végén, olyan hegyvidéki területeken vethető, ahol a meredek, meszes, foszforban gazdag és káliumban szegény talaj megakadályozza a víz pangását a csapadékos évszakokban. Az éghajlat jellegzetesen hegyvidéki, amelyet rendkívül hideg, gyakori fagyokkal járó hosszú, májusig eltartó tél és kis számú, magas nappali hőmérséklettel járó nyári hét jellemez. A Farro di Monteleone di Spoleto rendkívül jó ellenálló -képességének köszönhetően az idők folyamán alkalmazkodott ezekhez az éghajlati viszonyokhoz. A termék és a termőterület közötti kapcsolatot még nyilvánvalóbbá teszik a történelmi leletek. Monteleone di Spoleto-ban, a „tomba della biga” sírban (az i. e. VI. századból származó etruszk sír) gabonaleleteket találtak, amelyek valószínűleg éppen a Monteleone di Spoleto-ban hagyományosan termesztett fajhoz, azaz a *Triticum dicocum*hoz tartozó tönkölybúzaszemeket is tartalmaztak, így igazolva annak széles körű elterjedését és használatát az akkori gabonatermesztésben. A Monteleone di Spoleto környékén végzett irattári kutatásoknak köszönhetően olyan bizonyító iratanyagot találtak és őriztek meg, amely igazolja, hogy a tönkölybúza termesztése a XVI. század óta elterjedt volt, majd használatát a következő évszázadokon át a terület mezőgazdasági szokásai egészen napjainkig megőrizték. Ezért nyilvánvalóan látszik az is, hogy az idők folyamán alapvető volt az ember rátermettsége a földművelési technikákban, a vetési és betakarítási időszakok kiválasztásában, amely rátermettség apáról fiúra szállt és lehetővé tette, hogy ennek a kiváló, magas energiatartalmú, frissítő, a többi gabonánál egyértelműen nem rosszabb gabonának a termesztése folyamatosan fejlődjön és növekedjen. Végül a hagyományos levesek széles skálája, illetve az ünnepek és hagyományok is hozzájárultak a termék széles körben való elismertségéhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. március 31-én, 76. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/euqam6suzienwd43v27wuvtpjkaoy4fiz2gzh55xu667wynlil5wxorto3jhxsdrlre76rdiamdqyribk3qfgd57me/20070514_Disciplinare_esameUE_Farro_Monteleone.pdf

vagy

közvetlenül a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.