

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 300/09)

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

„FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA”

EK-szám: IT-PDO-0005-0681-25.02.2008

OFJ () OEM (X) O

1. Elnevezés:

„Fagiolo Cannellino di Atina”

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 „Fagiolo Cannellino di Atina” OEM a *Phaseolus vulgaris* L helyi ökotípusa, a „Cannellino di Atina” természetesen előállított terméket jelöli. Kereskedelmi forgalomba hozatalakor a „Fagiolo Cannellino di Atina” terméknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Alak:	vese alakú, enyhén elliptikus és lapított
Méret:	hossza 0,9 cm–1,4 cm közötti, szélessége 0,5 cm–0,6 cm közötti
Szín:	matt fehér
Burok:	vékony
100 szem átlagos súlya:	legalább 38 g, legfeljebb 50 g.
Héj:	főzés után, étkezéskor lágy és szétmálló.
A szárazabb nedvességtartalma forgalomba hozatalakor:	≤ 13 %.

A „Fagiolo Cannellino di Atina” terméket a többi babtól eltérően főzés előtt nem kell beáztatni.

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 termelési folyamat minden szakaszát a 4. pontban megjelölt területen kell végezni.

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

A „Fagiolo Cannellino di Atina” oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék csomagolását a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell végezni. Mivel a terméket nem kezelik semmilyen tartósítószerrel, az előállítási területen kívülre szállítva jelentős hőmérséklet- és nedvességtartalom-változás érheti, ami azon túl, hogy megváltoztathatja a termék érzékszervi jellemzőit, zsizsikesedést okozhat, ami használhatatlanná teheti a babot.

Megengedett csomagolási típusok: zacskó 250 g-tól 5 kg-ig; vákuumcsomagolt zacskó 250 g-tól 5 kg-ig; tálca 250 g-tól 3 kg-ig; vákuumcsomagolt tálca 250 g-tól 3 kg-ig; valamint a felsorolt csomagolásokban, fagyasztva.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolás címkéjén az európai uniós logón és a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül jól olvasható betűkkel feltüntetve az alábbi megjelölésnek kell szerepelnie: „Fagiolo Cannellino di Atina”, amit az OEM rövidítés követ, a gyártó és csomagoló cég elnevezése, cégneve és címe, ezeket tilos kiegészíteni bármely, kifejezetten elő nem írt minősítéssel. Használhatók azonban olyan megjelölések, amelyek magánvédjegyekre utalnak, azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérfő jelentése, vagy ne téveszthessék meg a fogyasztót. Feltüntethető annak a gazdaságnak a neve, amelynek földterületéről a termék származik, valamint olyan egyéb valóságú, dokumentálható utalások, amelyeket a hatályos közösségi, nemzeti vagy tartományi jogszabályok megengednek. A „Fagiolo Cannellino di Atina” elnevezést nem szabad lefordítani. A „Fagiolo Cannellino di Atina” elnevezés logóját két koncentrikus kör alkotja, a belső kör háttere narancssárga, és egy havanna színű Atina babot ábrázol. A bab alatt zöld színű levelekből álló, középen piros szalaggal átkötött koszorú helyezkedik el. A bab fölött fekete vonallal rajzolt, teljes egészében – belül zöldre, kívül sárgára – színezett korona, a korona fölött pedig fekete színnel, Times New Roman betűtípussal írt OEM felirat látható. A külső és a belső kört gesztenyebarna vonal határolja, közöttük látható a „Fagiolo cannellino di Atina” vastag betűs, teljes egészében fekete színnel, Times New Roman betűtípussal írt felirat, míg a felső részen sötétkék háttér előtt három sárga csillag, mellettük pedig az olasz zászló színei láthatók. A logó arányosan átalakítható a különféle felhasználási céloknak megfelelően.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű „Fagiolo Cannellino di Atina” termőterülete Frosinone megye alábbi településeit érinti: Atina település: Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano és Case di Melfa kerület. - Villa Latina település: Saccoccia kerület. - Picinisco település: Di Vito és Immoglie kerület. - Casalvieri település: Guagno, Casal Delle Mole és Plauto kerület. - Casalattico település: S. Nazzario és S. Gennaro kerület. - Gallinara település: Rosanisco kerület. A körülhatárolt terület a Melfa és a Mollarino folyók, és azok mellékfolyói által öntözött területeket foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Fagiolo Cannellino di Atina” termőterületén a talaj a holocén korból származó, üledékes, hordalékos talaj. Az altalaj jó vízáteresztő képességgel rendelkező, kavicsos és kőzúzalékos képződményeken nyugszik. Morfológiai és kőzettani szempontból kiemelkedések és belső völgyek jellemzik, vulkáni alakzatokkal, lávával és a hozzá tartozó kőzetmállási képződményekkel. A talajnak a helyiek a „focaleti” nevet adták, sötét színe és magas mangántartalma miatt. A hőmérséklet a magasságtól függően változik, télen nagyon ritkán csökken -2 °C alá, nyáron pedig nem emelkedik 25 °C fölé. A szél dél felől fúj, és a terület északi részén magasodó hegyek megfékezik a hideg szeleket. A csapadék elsősorban az őszi-téli időszakban hullik, azonban nyáron is előfordulnak esők, amelyek megakadályozzák a júliusi és augusztusi szárazság kialakulását.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Fagiolo Cannellino di Atina” sajátos jellemzői az édeskés íz, a matt fehér szín, a jellegzetes vese alak, de elsősorban héjának rendkívüli lágysága és szétmállása étkezéskor. A „Fagiolo Cannellino di Atina” terméket a többi babtól eltérően főzés előtt nem kell beáztatni.

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 „Fagiolo Cannellino di Atina” OEM termék sokak szerint a 4. pontban megjelölt termőterület kultúrájának és hagyományainak szimbóluma. Elnevezése a jellegénél fogva, régi idők óta e termék termesztésére használt földrajzi területre vezethető vissza, amely egyértelműen meghatározza a termék jellemzőit, tökéletesen felismerhetővé és utánozhatatlanná téve azt. A „Fagiolo Cannellino di Atina” termék jellemzői az édeskés felé hajló íz, a matt fehér szín, a jellegzetes vese alak, és elsősorban főzés után a héj rendkívüli lágyága és szétmállása étkezéskor. A „Fagiolo Cannellino di Atina” terméket a többi babtól eltérően főzés előtt nem szükséges beáztatni. Ezek a jellemzők az ökotípus sajátosságainak és a termőterületen található talaj összetételének és szerkezetének köszönhetőek. Ennek a talajnak, amely hordalékos eredetű, magnéziumban gazdag, rendkívül átszivárgó és sötét színű, a helyiek a „focaleto” nevet adták. Az öntözéshez használt víz jellemzője a rendkívül alacsony foszfor- és nitrogéntartalom, amely jóval a megengedett határérték alatt van, ami tanúsítja, hogy a terület humán szennyezéstől mentes. A jelentős mennyiségben jelen lévő kalcium befolyásolja a termékben található pektinek mennyiségét. A termőterület éghajlati szempontból is rendkívül kedvező jellemzőkkel rendelkezik a Fagiolo Cannellino di Atina termesztéséhez. A termesztés kizárólag nyáron, meglehetősen rövid termesztési ciklus alatt folyik, amikor a növény növekedéséhez szükséges magas nappali és viszonylag alacsony éjszakai hőmérséklet jellemző. A termőterületre jellemző, a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti ingadozás befolyásolja a növény növekedését és következőképpen a termék jellemzőit is. Az elsősorban az őszi-téli időszakban hulló csapadék nem marad el a nyári időszakban sem, így a termesztésre kedvezőtlenül ható száraz időszakok száma alacsony marad. Az emberi tényező meghatározó módon járul hozzá e kiváló termék előállításához. A terület népességének nagy része szenvedélyesen és hozzáértéssel termeszt a Fagiolo Cannellino di Atina terméket, generációkon át apáról fiúra szálló technikát alkalmazva. A gazdaságokban évente újratermelődő vetőmagot szigorúan őrzik. Ezen a gazdasági és foglalkoztatási szempontból különösen elmaradott területen, ahol az elvándorlás még mindig jelentős, a Fagiolo Cannellino di Atina „újrafelfedezése” tényleges foglalkoztatási kiutat jelent. A „Fagiolo Cannellino di Atina” OEM természetesen rendelkezik történelmi háttérrel. Sok tényező tanúsítja, hogy ez a hüvelyes növény meghatározó helyet szerzett a helyi társadalomban. Demarco már 1811-ben kitűnő minőségűnek tünteti fel a „Fagiolo Cannellino di Atina” terméket, míg Cirelli az „Il Regno delle due Sicilie” című művében jelentős statisztikai adatokkal szolgál az 1853-as mezőgazdasági termelésről, és megemlíti Agro di Atina község „Fagiolo Cannellino di Atina” termesztését, ami évi 2500 tomolo (dél-olasz mértékegység), kb. 137 000 liter volt. A „Fagiolo Cannellino di Atina” a földművesek fő élelmiszere volt. Miután a jellegzetes „pignata” fazékban megfőzték, kevés olívaolajjal ízesítették, és egykor ez volt az egyetlen ebédre fogyasztott ételük. A könyvekben található feljegyzések alapján megtudhatjuk, hogy a babot a családok nem csak fogyasztották és értékesítették, hanem az ismerősöknek és rokonoknak ajándékozták, mert minőségét nagyra becsülték. Gazdasági szempontból a „Fagiolo Cannellino di Atina” termesztése a völgyben az egyik legjövődélmezőbb növénytermesztési ágat jelenti, elnevezése már beépült a köznyelvbe és a kereskedelmi nyelvbe is, és kongresszusok és sajtótájékoztatók központi témájává vált.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Fagiolo Cannellino di Atina” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. augusztus 10-i, 185. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti 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.