

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

(2010/C 169/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0683-25.02.2008.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Fagioli Bianchi di Rotonda”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (III. melléklet):

1.6. Osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva.

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

A „Fagioli Bianchi di Rotonda” oltalom alatt álló eredetmegjelölést a *Phaseolus Vulgaris L.* fajra visszavezethető Fagiolo Bianco és a Tondino vagy Poverello Bianco ökotípusok kapták meg. A „Fagioli Bianchi di Rotonda” terméknek hüvelyes formában történő kereskedelmi forgalomba hozatalakor az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: hüvelytermés: maximális hosszúsága 20 cm, maximális szélessége 20 mm, színe: halványsárgába vagy elefántcsontszínbe hajló fehér, friss, egészséges és duzzadt, tiszta megjelenésű hüvelytermés, szemmel látható idegen anyagtól, külső nedvességtől gyakorlatilag mentes; idegen szag és/vagy íz nem tapasztalható. A „Fagioli Bianchi di Rotonda” terméknek száraz, szemes formában történő kereskedelmi forgalomba hozatalakor az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: mag: maximális hosszúsága 18 mm, maximális szélessége 15 mm; érzet nélküli, fehér színű, közepesen fényes felületű, kocka vagy gömb alakú, 100 mag tömege: maximum 90 g, tiszta szemű, szemmel látható idegen anyagtól, külső nedvességtől gyakorlatilag mentes; idegen szag és/vagy íz nem tapasztalható. A hüvelyes mag nedvességtartalma legalább 60 %, míg a száraz magé legalább 10 %. A fehérjetartalom a hüvelyes mag esetében a termék össztömegéhez viszonyítva 9 % vagy annál magasabb, a száraz mag esetében 24 % vagy annál magasabb (a szárazanyagra vetítve). A „Fagioli Bianchi di Rotonda” esetében a burok aránya nem haladhatja meg a teljes tömet 6 %-át.

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 végrehajtani:

A „Fagioli Bianchi di Rotonda” előállításának összes szakaszát a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

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

A „Fagioli Bianchi di Rotonda” OEM kereskedelmi forgalomba hozatala az alábbiak szerint történhet:

- a friss terméket az alábbi típusú, lezárt csomagolásokban lehet értékesíteni: háló, legfeljebb 10 kg tömegig; láda, legfeljebb 15 kg tömegig,
- a száraz terméket az alábbi típusú, lezárt kiserelésű csomagolásokban lehet értékesíteni: kartondoboz, jutazsák vagy egyéb újrahasznosítható anyag, legfeljebb 5 kg tömegig.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagoláson elhelyezett címkén jól olvasható betűkkel szerepelniük kell az alábbi megjelöléseknek: Fagioli Bianchi di Rotonda és „denominazione d'origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés), továbbá – minden más feliratnál nagyobb betűkkel – a DOP (OEM) rövidítés. Feltüntetendő továbbá a csomagoló vagy gyártó cég neve, cégneve és címe, a csomagban ténylegesen megtalálható termékmenyiség a hatályos jogszabályoknak megfelelően kifejezve, valamint a termék alábbiakban leírt logója. Tilos bármely más, az előirtaktól eltérő minősítés feltüntetése, ideértve a következő kifejezéseket is: típus, íz, felhasználás, osztályozott, válogatott és hasonló. Megengedett azonban a cégre, névre vagy cégnévre vagy magán védjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére. A fenti megjelöléseket az oltalom alatt álló eredetmegjelölés felirathoz használt betűk magasságánál és szélességénél kisebb betűkkel lehet a címkén feltüntetni.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Fagioli Bianchi di Rotonda” OEM termőterülete magában foglalja a Valle del Mercure völgy lukániai lejtőjének teljes öntözhető területét, amely Potenza megye alábbi településeire terjed ki: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Fagioli Bianchi di Rotonda” termőterülete a hegyekkel körülvett Mercure völgyben található, amelynek medencéje tavi eredetű, és a földtörténeti negyedkor idejére nyúlik vissza. A talaj tehát agyagos, homokos és hordalékiszapos, friss, mély és termékeny, jó fekvésű és jó víztartó képességű, nitrogénben és kénben gazdag, mésztől mentes. A termőterületet jellemzője, hogy az átlaghőmérséklet csak júliusban, rövid időre emelkedik 20 °C fölé, ez pedig egybeesik a vetési időszakkal. Az éghajlat

alapvetően enyhe, a hőmérséklet a tenyészidőszak során nem túlságosan magas. A nappal és az éjszaka közötti hőmérséklet-ingadozás kedvez a megtermékenyülésnek és a magok számának. A csapadék az októbertől májusig tartó időszakban bőséges. A terület a Pollino Nemzeti Parkban található forrásokból érkező tiszta és friss vízben gazdag.

A „Fagioli Bianchi di Rotonda” termesztéséhez alkalmazott mezőgazdasági technológia kapcsán első sorban azt kell megemlíteni, hogy a termelési folyamatban különösen fontos az ember közreműködése és a Mercure völgyi eszközök – így például a bab támrendszeréhez kizárólag használt, és völgy erdeiből származó alapanyagból készült gesztenyefakarók – alkalmazása. A „Fagioli Bianchi di Rotonda” termesztéséhez alkalmazott technológia megegyezik az évek során továbbadott, teljesen kézi munkával végzett termesztési műveletekkel, mint amilyen a futóbab támrendszerének kialakítása, a gyomlálás és a termés betakarítása. A bab támrendszeréhez különböző méretű gesztenyefakarókat használnak, attól függően, hogy a kúszóbab termesztési módja „fészkes” vagy „hálós”.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Fagioli Bianchi di Rotonda” főbb minőségi jellemzői a szem magas fehérjetartalma, a nagyon vékony burok, valamint a hüvelytermés külleme, amely teljesen fehér, és nagyobb méretű, jellegzetesen kerek/ovális formájú, erezet nélküli szemeket tartalmaz.

A magas fehérjetartalom az oka annak, hogy a termőterületen már a régi idők óta különösen gyakran használták a babot, olyannyira, hogy a „szegények húsa” elnevezést kapta, mivel a mindennapi táplálkozásban olcsó növényi fehérjét biztosított. Ezenfelül a főzési időt jelentősen lerövidítő vékony burok és a fogyasztók által nagyra értékelt másik tulajdonság, az erezettől mentes hüvelytermés, amely kevésbé színezi el a főzővizet, teszik a „Fagioli Bianchi di Rotonda” terméket különösen kedvelté a konyhai felhasználásban.

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 „Fagioli Bianchi di Rotonda” alapvető, megkülönböztető minőségi jellemzői a szem magas fehérjetartalma, az össztömeghez képest alacsony héjarány (amint azt a Bariban működő országos kutatóközpont [CNR] vizsgálata bizonyította, és amelyről a Basilicata bab agro-ökotípusait bemutató kiadvány is beszámolt) és az erezet nélküli szín, amelyeket a terület különleges éghajlati adottságai eredményeznek és amelyek elősegítették a termék elterjedését. A „Fagioli Bianchi di Rotonda” termőterülete talajának magas nitrogén- és kéntartalma, valamint mézmentessége közvetlen kapcsolatban van a szem magas fehérjetartalmával és a nagyon vékony burok képződésével. A terület vízgazdagsága mindig is lehetővé tette a termelők számára a földterületek megfelelő öntözését. A terület bőséges vízellátása lehetővé teszi a keményítő felhalmozódását, és hozzájárul a bab héjvastagságának csökkenéséhez. A kizárólag a Mercure völgyi termesztők által használt termesztési rendszer nagyban eltér az Olaszországban alkalmazott egyéb rendszerektől, és amellett, hogy lehetővé teszi a termés kényelmes betakarítását, jó szellőzést biztosít, így elkerülhető a sorok között pangó nedvesség, amely a hüvelytermés kényes fehér színének barnulását és foltosodását okozhatja. A „Fagioli Bianchi di Rotonda” a Pollino-i vidék helyi történelmének és gasztronómiájának alapvető kifejeződése. Habár ezeket az ételeket mind a mai napig családi körben is fogyasztják, az éttermek és a falusi vendéglátók kínálatában is szerepelnek, valamint az évente megrendezésre kerülő népiünnepélyek közül a huszadik évfordulóját ünneplő „Sagra del Fagiolo Bianco di Rotonda” elnevezésű fesztiválon, amely ma is több ezer embert vonz Rotondába, a Pollino Nemzeti Parkba, és amely a legjobban bizonyítja a termék és annak termőterülete közötti szoros kapcsolatot. A „Fagioli Bianchi di Rotonda” mindenhol sikert aratott, különösen a helyi és regionális minőségi vendéglátásban, és ismertségét az is bizonyítja, hogy több televíziós adásban, szaklapban és szakácskönyvben is szerepel. 2004-ben a „Fagioli Bianchi di Rotonda” terméket felvették Basilicata tartomány hagyományos termékeinek listájára.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Fagioli Bianchi di Rotonda” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2008. január 9-i, 7. 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 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.
