

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 269/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczonej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO”

Nr UE: PDO-IT-0603-AM01 – 26 lutego 2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Farro di Monteleone di Spoleto”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Pszenica płaskurka „Farro di Monteleone di Spoleto” jest lokalnym ekotypem gatunku *Triticum dicoccum*. Jest on typowy dla obszaru produkcji a dostosowując się do klimatu i terenu, zyskał pewne szczególne cechy fizyczno-morfologiczne, które wyróżniają tę odmianę pszenicy płaskurki od pszenicy uzyskiwanej na innych obszarach geograficznych: roślina jara; wysokość rośliny poniżej 120 cm; umiarkowany stopień krzewienia; pokrój półwyprostowany o delikatnym rozkrzewieniu; rośliny o miękkich łodygach i liściach o jasnym lub ciemniejszym niebieskawo-zielonkawym zabarwieniu; mały, raczej płaski kłos, w pełni dojrzały ma kolor złamanej bieli; podsadka bezpośrednio przylega do ziarniaka; szklisty ziarniak z obfitym meszkiem na szczycie i wyraźną krzywizną; w kolorze jasnobrażowym o zabarwieniu bursztynu, ta cecha nadaje wyróżniający charakter wszystkim produktom, nawet po zmieleniu. Sprzedawane są następujące rodzaje „Farro di Monteleone di Spoleto”: FARRO INTEGRALE [pszenica płaskurka pełnoziarnista]: podłużne zakrzywione ziarna w kolorze jasnobrażowym o zabarwieniu bursztynu, wyłuskane, twarde i suche na podniebieniu; FARRO SEMIPERLATO [pszenica płaskurka półperełkowana]: różni się od pszenicy pełnoziarnistej polerowaną powierzchnią ziarniaka, który pozostaje cały; jaśniejsza niż pszenica pełnoziarnista i bardziej wilgotna na podniebieniu; idealna tym samym do bulionów i sałatek; FARRO SPEZZATO [pszenica płaskurka łamana]: otrzymywana z ziaren pszenicy pełnoziarnistej oczyszczonych z osłonek, poprzez połamanie każdego ziarna na kilka części przed kalibracją w przesiewaczu; ma jasnobrażowy kolor o bursztynowym zabarwieniu i charakterystyczny wygląd, który nadają jej szkliste łuski; SEMOLINO DI FARRO [semolina z pszenicy płaskurki]: otrzymana w wyniku zmielenia pełnoziarnistej pszenicy płaskurki; jest drobniejsza niż pszenica łamana, ale nie ma konsystencji proszku dzięki charakterystycznej szklistości; na podniebieniu rozpływa się i tworzy papkę; ma bardzo jasny brązowy kolor.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Uprawa, sortowanie, łuskanie, polerowanie, łamanie i mielenie ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” w przypadku czterech typowych rodzajów (pszenicy płaskurki pełnoziarnistej, półperełkowanej, łamanej i semoliny) muszą obowiązkowo odbywać się na obszarze produkcji, aby nie obniżyć jakości produktu i zachować jego cechy charakterystyczne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pszenica „Farro di Monteleone di Spoleto” jest wprowadzana do obrotu w opakowaniach o wadze od 100 g do 25 kg, z wykorzystaniem w odniesieniu do wszystkich rodzajów produktów – tj. pszenicy płaskurki pełnoziarnistej, półpełkowanej, łamanej i semoliny – wszelkich materiałów i technologii zgodnych z obowiązującymi przepisami. Wszystkie opakowania ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” muszą być opieczątowane i nowe, czyste, pozbawione produktów toksycznych i zgodne z obowiązującymi przepisami wspólnotowymi i krajowymi. Dotyczy to również papierowych wkładek, które wchodzą w kontakt z produktem.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza logo nazwy, na etykietach opakowań muszą znajdować się: unijny symbol graficzny i powiązane z nim oznaczenia, a także informacje wymagane przez prawo, umieszczone czytelnym i wyraźnym drukiem. Logo składa się z prostokąta, na którym znajdują się z jednej strony sylwetka kroczonego lwa z profilu, który trzyma w łapie dwa kłosa pszenicy płaskurki, a z drugiej strony sześć kłosów pszenicy płaskurki.

Jeżeli na etykiecie jest umieszczane logo, konieczne jest ściśle zachowanie proporcji między poszczególnymi literami oraz ich zgodności z formą graficzną przedstawioną poniżej.



Dozwolone jest jednak wykorzystanie logo w odcieniach szarości lub logo monochromatycznego.

Produkty wytwarzane z ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto”, nawet po przetworzeniu, mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach opatrzonych tą nazwą, ale bez logo UE. Odniesienie do nazwy musi wówczas brzmieć następująco: wyprodukowane z pszenicy „Farro di Monteleone di Spoleto”. Powyższe przepisy mają zastosowanie pod warunkiem, że produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia, zarejestrowany jako taki, jest jedynym składnikiem z gatunku *Triticum dicoccum* (Schübler) i pod warunkiem, że odniesienie to nie będzie pozostawiało żadnej wątpliwości u konsumenta, iż objęty ChNP jest wyłącznie ten składnik, a nie cały produkt przetworzony.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” obejmuje tereny górskie znajdujące się na południowym wschodzie prowincji Perugia i całość terytorium administracyjnego gmin Monteleone di Spoleto i Poggiodomo oraz część terytorium administracyjnego gmin Cascia, Sant’Anatolia di Narco, Vallo di Nera i Scheggino, które znajdują się na wysokości 700 m nad poziomem morza lub powyżej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar, na którym uprawia się ten produkt stanowią wapienne, kamieniste stoki położone na wysokości ponad 700 m n.p.m., co uniemożliwia gromadzenie się wody w okresach deszczowych. Gleba charakteryzuje się średnią zawartością materii organicznej, wysokimi poziomami fosforu i niskim poziomem potasu. Struktura wyżyny warunkuje szczególne warunki klimatyczne tego obszaru, takie jak długie i bardzo srogi zimy, z częstymi przymrozkami, które utrzymują się do maja oraz krótkie, trwające parę tygodni lata o wysokich temperaturach dziennych. Są to warunki klimatyczne, na które odporny jest ekotyp „Farro di Monteleone di Spoleto” i do których z czasem się dostosował.

ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” niepowtarzalność zawdzięcza ziarniakowi w jasnobrązowym kolorze o burzstynowym zabarwieniu, który jest szklisty i twardy oraz zawiera mączne pozostałości. Płaski, krótki kłos o podłużnej budowie, o niezbyt długich i lekko od siebie oddalonych ościach dopełnia specyfikę tego produktu.

Charakterystyczne cechy fizyczne i organoleptyczne „Farro di Monteleone di Spoleto”, a zwłaszcza typowy ziarniak o bursztynowym zabarwieniu i szklistej powłoce, są wynikiem połączenia warunków klimatyczno-glebowych obszaru produkcji, a przede wszystkim położenia wapiennych i kamienistych gleb na wysokości 700 m nad poziomem morza, które dzięki stromym stokom uniemożliwiają gromadzenie się wody w okresach deszczowych. Analizy i badania naukowe wykazały, że stosowanie nasion „Farro di Monteleone di Spoleto” w innych częściach doliny Valnerina daje produkt, który z czasem traci swoje szczególne właściwości. Świadczy to o istnieniu istotnego procesu związanego z obszarem produkcji i spowodowanego między innymi faktem, że obszar ten jest bardzo odizolowany geograficznie: w wyniku tego procesu dochodzi do powstania ekotypu – specyficznej odmiany lokalnej. Wystarczy przenieść uprawę na pobliskie obszary, aby ziarna ze szklistych stały się mączne. Jest to roślina jara, dostosowana do siewu pod koniec zimy na obszarach górskich, gdzie strome wapienne i kamieniste zbocza o dużej zawartości fosforu i małej zawartości potasu uniemożliwiają stagnację wody w okresach deszczowych. Klimat jest typowy dla obszarów górzystych i charakteryzuje się bardzo srogą zimą z licznymi przymrozkami utrzymującymi się do maja oraz bardzo niewielką liczbą tygodni letnich o wysokich temperaturach w ciągu dnia. Pszenica „Farro di Monteleone di Spoleto” z czasem dostosowała się do tych warunków klimatycznych i udało się jej im oprzeć. Starożytne odkrycia również świadczą o związku między produktem a obszarem, na którym jest uprawiany. W Monteleone di Spoleto w „grogrobowcu z rydwanem” (etruskim grobowcu z VI wieku p.n.e.) odkryto pozostałości zbóż, między innymi ziarniaki pszenicy należącej najprawdopodobniej do gatunku tradycyjnie uprawianego do chwili obecnej w Monteleone di Spoleto, *Triticum dicoccum*. Świadczy to o jego szerokim rozpowszechnieniu i wykorzystaniu w uprawie zbóż w tamtym czasie. Poszukiwania w archiwach w regionie Monteleone di Spoleto pozwoliły odnaleźć i zachować dokumenty potwierdzające, że już w XVI wieku uprawa tej pszenicy była szeroko stosowana, a w kolejnych wiekach stała się powszechną praktyką rolniczą tego regionu, która przetrwała do dziś. Świadczy to dobitnie o tym, jak ważne na przestrzeni wieków były umiejętności człowieka, jeśli chodzi o techniki uprawy i wybór odpowiednich okresów siewu i zbiorów. Umiejętności te były przekazywane z ojca na syna i umożliwiły stałe ulepszanie i wzrost produkcji tego doskonałego zboża o znacznych właściwościach energetycznych i odżywczych, które w żadnym wypadku nie jest gorsze od innych zbóż. Ponadto tradycyjne przepisy na buliony i zupy, wykorzystywane w czasie świąt i przy szczególnych okazjach, przyczyniły się do umocnienia renomy tego produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Z pełną specyfikacją produkcji można zapoznać się pod następującym adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
