

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 271/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO”

NR WE: IT-PDO-0005-0603-11.05.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Farro di Monteleone di Spoleto”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Farro di Montelone di Spoleto” to lokalny ekotyp gatunku *Triticum dicoccum*, typowy dla obszaru produkcji, który, 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; średni poziom rozkrzewiania; pokrój półwyprostowany o delikatnym rozkrzewieniu; rośliny o miękkich łodygach i liściach w kolorze zielonym morskim jasnym lub ciemniejszym; mały, raczej płaski kłos, w pełni dojrzały ma kolor złamanej bieli; podsadka bezpośrednio przylega do ziarniaka; ziarniak o dużej ilości puchu przy czubku, wyraźnie zakrzywiony, szklisty; w kolorze jasnobrązowym o zabarwieniu bursztynu, ta cecha nadaje wyróżniający charakter wszystkim produktom, nawet po mieleniu. Sprzedawane są następujące rodzaje „Farro di Monteleone di Spoleto”: FARRO INTEGRALE: podłużne zakrzywione ziarna w kolorze jasnobrązowym o zabarwieniu bursztynu, wyłuskane, gęste i suche w ustach; FARRO SEMIPERLATO: różni się od pszenicy pełnoziarnistej lekkim uszkodzeniem powierzchni ziarniaka, który pozostaje nienaruszony; jaśniejsza niż pszenica pełnoziarnista i bardziej wilgotna w ustach; idealna tym samym do bulionów i sałatek; FARRO SPEZZATO: otrzymywana z ziaren pszenicy pełnoziarnistej oczyszczonych z osłonek, poprzez rozgniecenie każdego ziarna na kilka części przed kalibracją w przesiewaczu; ma jasnobrązowy kolor o bursztynowym zabarwieniu i charakterystyczny wygląd, który nadają jej szkliste łuski; SEMOLINO DI FARRO: otrzymywana w wyniku rozdrabiania pszenicy pełnoziarnistej, jest drobniejsza niż grubo mielona pszenica, ale nie ma konsystencji proszku dzięki charakterystycznej szklistości; w ustach rozpląwa się i tworzy papkę, ma bardzo jasny brązowy kolor.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja i oddzielanie ziaren wyki, łuskanie, polerowanie, rozdrabnianie i mielenie ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” w czterech typowych rodzajach (farro integrale, farro semiperlato, farro spezzato i semolino di farro) muszą obowiązkowo odbywać się na obszarze produkcji, aby nie obniżyć jakości produktu i zachować jego cechy charakterystyczne.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

„Farro di Monteleone di Spoleto” jest sprzedawana w plastikowych torebkach 0,5 kg lub 1 kg, które zachowują cechy organoleptyczne i zdrowotne produktu, lub w papierowych albo nylonowych 20-kilogramowych torbach. Produkt sprzedawany w torebkach plastikowych jest pakowany próżniowo. Wszystkie opakowania ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” muszą być opieczetowane i nowe, czyste, pozbawione produktów toksycznych i zgodne z obowiązującymi przepisami wspólnotowymi i krajowymi, dotyczy to również etykiet lub wydruków wkładanych do opakowania i mających kontakt z produktem.

3.7. *Szczegółowe zasady etykietowania:*

Poza logo nazwy, na etykietach opakowań muszą znajdować się: wspólnotowy symbol graficzny i powiązane z nimi 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 kroczącego 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 ścisłe 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, w których wykorzystywana jest ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto”, również po poddaniu obróbce i przetworzeniu, mogą być wprowadzone na rynek w opakowaniach zawierających odniesienie do przedmiotowej nazwy, bez umieszczania wspólnotowego logo. To odniesienie do nazwy musi zawierać zdanie „produkt wytworzony z pszenicy płaskurki Monteleone di Spoleto”. Powyższe przepisy mają zastosowanie pod warunkiem, że produkt posiadający chronioną nazwę pochodzenia, zarejestrowany jako taki, stanowi jedyny składnik gatunku *Triticum dicoccum* (Schubler) i pod warunkiem, że odniesienie to nie będzie pozostawiało żadnej wątpliwości u konsumenta, iż ochrona ChNP dotyczy wyłącznie składnika, a nie gotowego lub przetworzonego produktu.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” obejmuje tereny górskie znajdujące się na południowym wschodzie prowincji Perugia i obejmuje 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:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar, na którym uprawiany jest ten produkt, charakteryzuje się stromymi zboczami, wapiennymi i kamienistymi, znajdującymi się na wysokości 700 m nad poziomem morza, które uniemożliwiają stagnację wody w porach wilgotnych, o średniej zawartości substancji organicznych, o dużej zawartości fosforu i niskiej zawartości potasu. Położenie wyżyny warunkuje szczególne warunki klimatyczne tego obszaru, takie jak długie i bardzo srogie zimy, z częstymi przymrozkami, które utrzymują się do maja oraz niewiele tygodni lata o wysokich temperaturach dziennych. Są to warunki klimatyczne, na które odporny jest ekotyp „Farro di Monteleone di Spoleto”, który się do nich z czasem dostosował.

5.2. Specyfika produktu:

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

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Charakterystyczne cechy fizyczne i organoleptyczne „Farro di Monteleone di Spoleto”, a zwłaszcza typowy ziarniak o bursztynowym zabarwieniu i szklistej konsystencji po przełamaniu, wynikają z połączenia warunków klimatyczno-glebowych obszaru produkcji, a przede wszystkim z terenów wapiennych i kamienistych gleb znajdujących się na wysokości 700 m nad poziomem morza, które dzięki stromym zboczom uniemożliwiają stagnację wody w porach wilgotnych. Przeprowadzone doświadczenia i badania naukowe pokazują, że wykorzystanie ziarna „Farro di Monteleone di Spoleto” na innych obszarach Valnerina daje produkt, który z czasem traci swoje cechy charakterystyczne, co dowodzi istnienia wyraźnego procesu tworzenia ekotypu powiązanego z obszarem produkcji i wynikającego również z odrębności geograficznej, która umożliwiła wytworzenie charakterystycznej odmiany lokalnej. Wystarczy udać się na obszary sąsiadujące, aby to samo ziarno ze szklistego stało 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 porach wilgotnych. 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. „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 „grobowcu z bigą” (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 dicocum*, co świadczy o rozprzestrzenieniu i powszechnym stosowaniu tego zboża w tamtych czasach. Poszukiwania w archiwach w regionie Monteleone di Spoleto pozwoliły odnaleźć i zachować dokumenty potwierdzające, że do XVI wieku uprawa tej pszenicy była szeroko stosowana, a w kolejnych wiekach stała się powszechną praktyką rolniczą tego regionu, która przetrwała do dziś. Oczywiście jest jak kluczowe znaczenie miały przekazywane z ojca na syna umiejętności w zakresie technik uprawy roli, wyboru właściwych okresów zasiewu i zbiorów, a to właśnie one umożliwiły udoskonalenie i zwiększenie produkcji tego doskonałego zboża o wspaniałych właściwościach energetycznych i odświeżających. Ponadto tradycyjne przepisy na buliony i zupy, święta i rytuały, przyczyniły się do docenienia tego produktu przez szersze grono.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu publikując wniosek o uznanie ChNP „Farro di Monteleone di Spoleto” w *dzienniku urzędowym Republiki Włoskiej* nr 76 z dnia 31 marca 2007 r.

Z pełną specyfikacją produkcji można zapoznać się pod następującym adresem:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/euqam6suzienwd43v27wuvtpjkaoy4fiz2gzh55xu667wynlilv5wxortoj3jhxsdre76rdiamdqyribk3qfgd57me/20070514_Disciplinare_esameUE_Farro_Monteleone.pdf

lub

bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>): należy wybrać „Prodotti di Qualita” (z lewej strony ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.