

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 271/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO“

ES č.: IT-PDO-0005-0603-11.05.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Farro di Monteleone di Spoleto“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku (príloha II):

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

„Farro di Monteleone di Spoleto“ je miestny ekotyp druhu *Triticum dicoccum*, typický pre výrobnú oblasť, ktorý nadobudol, tým, že sa prispôbil podnebiu a pôde, určité osobitné fyzio-morfologické vlastnosti, ktorými sa tento druh odlišuje od špaldovej pšenice získavanej v iných zemepisných oblastiach: jarný habitus, výška rastliny menšia ako 120 cm, úroveň odnože stredná, polovzpiamený rast s jemnou odnožou, rastliny s pružnými stebkami a lístkami so strednou až priemernou sinavosťou, klas malý, skôr plochý, v plnej zrelosti sivobielej farby, listeň tesne priliehajúci k zrnu, zrno s hustými hornými štetinami, zreteľným zakrivením, sklovitým lomením, svetlohnedej jantárovej farby. Táto osobitná vlastnosť dodáva všetkým výrobkom osobitný charakter dokonca aj po zomletí. Na trh sa uvádzajú tieto typy „Farro di Monteleone di Spoleto“: FARRO INTEGRALE: podlhovasté a zahnuté zrná svetlohnedej jantárovej farby, lúpané, v ústach hutné a suché, FARRO SEMIPERLATO: od celozrnnej špaldovej pšenice sa líši jemnou abráziou povrchu zrna, ktoré ostáva celistvé, svetlejšia ako celozrná špaldová pšenica a v ústach mäkkšia, ideálna je teda pri príprave vývarov a šalátov, FARRO SPEZZATO: získava sa zo zrn celozrnnej špaldovej pšenice, z ktorých sa odstráni ich obal, tak, že sa každé zrno rozlomí na viacero častí a následne sa zrná oddelia na kalibrovanom site, je svetlohnedej jantárovej farby, pre vzhľad je typický sklovitý lom, SEMOLINO DI FARRO: získava sa mletím celozrnnej špaldovej pšenice, je jemnejšia ako lámaná špaldová pšenica, kvôli jej sklovitému charakteru však nie je prášková, v ústach sa rozplýva a múčnatie, je veľmi svetlej gaštanovohnedej farby.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Činnosti pri výrobe a odstraňovaní zrn viky, lúpaní, leštení, drvení a mletí CHOP „Farro di Monteleone di Spoleto“ pri štyroch tradičných typoch (farro integrale, farro semiperlato, farro spezzato a semolino di farro) musia nutne prebiehať v oblasti výroby, aby sa nezmenila kvalita výrobku a aby sa zachovali jeho typické vlastnosti.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

„Farro di Monteleone di Spoleto“ sa predáva v polkilových alebo kilových plastových vreckách, ktoré zachovávajú organoleptické vlastnosti a nezávadnosť výrobku, alebo v papierových alebo nylonových vreciach po 25 kg. Výrobok balený v plastovom vrecku sa predáva vákuovaný. Všetky balenia CHOP „Farro di Monteleone di Spoleto“ musia byť zapečatené, obaly musia byť nové, čisté, netoxické a musia byť v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva a platnými vnútroštátnymi predpismi. To isté platí aj pre štítky alebo tlačené papierové materiály, ktoré sa vkladajú do balenia a ktoré sú v kontakte s výrobkom.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Okrem loga označenia, musí byť na štítkoch balení jasným a čitateľným tlačným písmom vytlačený grafický symbol Spoločenstva a príslušné nápisy a informácie požadované zákonom. Logo tvorí obdĺžnik, v ktorom je v jednej časti silueta profilu vzpriameného leva s dvoma špaldovými klasami v labe a v druhej časti je šesť špaldových klasov.

Ak sa logo použije na štítkoch, musia sa prísne dodržiavať rozmery písma podľa nižšie uvedeného zobrazenia.

Pripúšťa sa však použitie loga v škále sivej farby alebo v jednofarebnom prevedení.

Výrobky, v ktorých sa používa CHOP „Farro di Monteleone di Spoleto“, a to aj po spracovaní, sa môžu predávať v obaloch s odkazom na uvedené označenie, aj bez použitia loga Spoločenstva. Tento odkaz na označenie musí obsahovať vetu: „výrobok obsahujúci Farro di Monteleone di Spoleto“. Vyššie uvedené ustanovenia sa používajú pod podmienkou, že chránené označenie pôvodu, samo o sebe potvrdené, tvorí jedinou prísadu druhu *Triticum dicoccum* (Schubler) a že vyššie uvedený odkaz je sformulovaný tak, že spotrebiteľ nemôže mať žiadne pochybnosti o tom, že ochrana CHOP sa týka výlučne danej prísady a nie spracovaného výrobku.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

„Oblasť“ výroby CHOP „Farro di Monteleone di Spoleto“ pokrýva hornatú „oblasť“ juhovýchodne od provincie Perugia a zahŕňa celé správne územie obcí Monteleone di Spoleto a Poggiodomo a časť správneho územia obcí Cascia, Sant’Anatolia di Narco, Vallo di Nera a Scheggino s nadmorskou výškou najmenej 700 m. n. m.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť venovaná pestovaniu tohto výrobku sa vyznačuje strmými vápencovými kamenistými pozemkami vo výške 700 m. nad morom, na ktorých nedochádza v daždivých obdobiach k stagnácii vody, s priemerným obsahom organických látok, s vysokým obsahom fosforu a s nízkym obsahom draslíku. Štruktúra náhornej plošiny je výsledkom osobitých klimatických podmienok na tomto území, kde panujú dlhé a veľmi tuhé zimy s častými mrazmi, ktoré trvajú do mája, a len s niekoľko letných týždňov s vysokými dennými teplotami. Týmto podmienkam dobre odoláva ekotyp „Farro di Monteleone di Spoleto“, ktorý sa im časom prispôbil.

5.2. Špecifickosť výrobku:

CHOP „Farro di Monteleone di Spoleto“ je jedinečné vďaka svetlohnedým jantárovým zrnám, ktoré sú po drvení na lome sklovité a kompaktné s múčnatými zvyškami. Ploché krátke špicaté klasy s nie príliš dlhými a jemne rozšírenými hranami dotvárajú charakteristický obraz tohto výrobku.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku:

Osobitné fyzikálne a organoleptické vlastnosti „Farro di Monteleone di Spoleto“ a najmä jeho typické zrno jantárovej farby, sklovité na lome možno pripísať kombinácii pôdných a klimatických podmienok oblasti výroby, najmä vápencovým a kamenistým pozemkom vo výške 700 m. n. m., ktoré práve svojou polohou na strmých svahoch zabraňujú stagnácii vody počas daždivých období. Uskutočnené pokusy a vedecké štúdie ukázali, že výsledkom použitia osiva „Farro di Monteleone di Spoleto“ v iných oblastiach Valnerina je výrobok, ktorý časom stráca svoje osobitné vlastnosti, čo svedčí o výraznej ekotypizácii spojenej s oblasťou výroby a spôsobenej okrem iného tak veľkou zemepisnou izoláciou, že vznikla osobitná miestna odroda. Stačí sa totiž presunúť na iné, nie veľmi vzdialené územia, aby sa to isté zrno zmenilo zo sklovitého na múčnaté. Je to rastlina s jarným habitom prispôbená na výsev koncom zimy v horských oblastiach, kde strmé vápencové a kamenisté pozemky bohaté na fosfor a chudobné na draslík zabraňujú stagnácii vody počas daždivých období. Podnebie je typicky horské a charakterizujú ho tuhé zimy s častými mrazmi, ktoré trvajú do mája, a len niekoľko letných týždňov s vysokými dennými teplotami. „Farro di Monteleone di Spoleto“ sa časom prispôbila týmto klimatickým podmienkam a úspešne im odoláva. Spojenie medzi výrobkom a oblasťou, v ktorej sa pestuje, je ešte jasnejšie vďaka historickým antickým nálezom. V Monteleone di Spoleto, v „tomba della biga“ (etruská hrobka zo 6. storočia p. n. l.), sa našli pozostatky obilnín, okrem iného aj špaldové zrno patriace veľmi pravdepodobne k odrode, ktorá sa dnes pestuje v Monteleone di Spoleto, teda *Triticum dicoccum*, čo svedčí o jej veľkom rozšírení a používaní v tej dobe. V oblasti Monteleone di Spoleto umožnil prieskum v archíve nájsť a zachovať dokumentárne dôkazy, ktoré potvrdzujú, že až do 16. storočia bolo pestovanie špaldovej pšenice veľmi rozšírené. V nasledujúcich storočiach sa jej pestovanie stalo zvykom a trvá až do dnešných dní. Zásadná schopnosť človeka obrábať pôdu, zvoliť správnu dobu na siatie a zber úrody, teda schopnosť predávaná z otca na syna, ktorá umožňovala stále zlepšovať a zvyšovať úrodu tejto vynikajúcej obilniny s energetickými a osviežujúcimi vlastnosťami, je evidentná. Tradičné recepty na vývary a polievky, slávnosti a rituály nakoniec prispeli k všeobecnému oceneniu tohto výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Tento správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie tým, že uverejnil žiadosť o uznanie CHOP „Farro di Monteleone di Spoleto“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 76 z 31 marca 2007.

Úplné znenie špecifikácie výroby je k dispozícii na internetovej adrese:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/euqam6suzienwd43v27wvutpjaoy4fiz2gzh55xu667wynlilv5wxortoj3jhxsdlre76rdiamdqyribk3qfgd57me/20070514_Disciplinare_esameUE_Farro_Monteleone.pdf

alebo

priamo na domovskej stránke ministerstva poľnohospodárskej, potravinovej a lesníckej politiky (<http://www.politicheagricole.it>): kliknite na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke) a nakoniec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.