

**Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan**

(2005/C 137/11)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

**ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP**

**A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE**

**„FICO BIANCO DEL CILENTO”**

**EK. SZ.: IT/00282/14.03.2003**

**OEM (X) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljára készült. Részletes információért az érdekeltek és különösképpen az érintett OEM és OFJ termelői a nemzeti termékszabályzat teljes változatát tanulmányozhatják a nemzeti szervezeteknél vagy hatóságoknál, vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálatainál. (1)

1. *A tagállam illetékes szolgálata:*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Cím: Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA  
Tel.: (+39-06) 4819968  
Fax: (+39-06) 42013126  
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Csoport:*

2.1. Név: Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Fico Bianco del Cilento  
2.2. Cím: Via S. Marco, 118 – 84043 Agropoli (Sa)  
Tel.: (+39-08) 28722799  
2.3. Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

3. *Termék besorolása:*

1.6. osztály: gyümölcs és zöldségfélék és gabonafélék természetes állapotban vagy feldolgozva.

4. *Termékleírás és szabályzat*

(a 4. cikk (2) bekezdésében foglalt feltételek összefoglalása)

4.1. Név: „Fico bianco del Cilento”

4.2. Leírás:

Az eredetvédett termék OEM elnevezése A „Fico Bianco del Cilento” elnevezés a *Ficus carica domestica* L. fajtához tartozó szárított gyümölcsöket jelöli a Dottato kultivárra vonatkoztatható biotípusból.

(1) Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségpolitikai egysége – B-1049 Brüsszel

A termék hámozatlan vagy hámozott állapotban fordul elő (tisztított füge) és a következő jellemző tulajdonságokkal rendelkezik:

- héjas füge: egyöntetű szín a világossárgától a sárgáig,
- hámozatlan füge, amelyik azonnal főzési folyamaton ment keresztül: sötétsárga,
- hámozott füge: fehérbe hajló nagyon világos színű,
- gyümölcshús: krémes állagú, túlnyomóan üres kaszattermésel, csaknem teljesen teli ámbraszínű gyümölcstest,
- darabnagyság: a héjas száraz fügek darabszáma kg-onként legfeljebb 70, a tisztított fügek darabszáma kg-onként legfeljebb 85,
- nedvesség: megengedett maximuma 26 %,
- cukortartalom – legkisebb érték /100 g száraz anyag:
  - szőlőcukor: 21,8 g
  - gyümölcscukor: 23,2 g
  - szaccharóz: 0,1 g
- Hibák: a terméknek mentesnek kell lennie minden rovar, penészgomba vagy egyéb kártevő által okozott károsodástól; a gyümölcs felületének 5 %-ig fogadható el parafásodás.

Megengedett esetlegesen egyéb összetevők tölteléként való alkalmazása, mint mandula, dió, mogyoró, édeskömény-mag, déligyümölcsök (narancs, citrom) héja. A töltelék azonban nem haladhatja meg a teljes forgalmazott termék 10 %-át, és ezen összetevőknek igazoltan a következő, 4.3. pontban meghatározott termelési övezet területéről kell származniuk.

A szárított füge természetes állapotban különböző formában (cilindrikus, koszorú, gömbölyű, zacskókban) forgalmazható 125 g és 1 kg között. Ömlesztve is forgalmazható, növényi eredetű anyagból készült kosarakban 1 kg-tól 20 kg-ig terjedő súllyal. A füge nyitott lehet és gyümölcshúsával egyik a másikhoz tapadhat 125 g–1 kg súlyú csomagolásban; ezenkívül papírcsikára tűzve és a fent említett összetevőkkel megtöltve is forgalmazhatók. A csomagolást babérlevelekkel is lehet díszíteni.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A Cilento Campania azon földrajzi területe, amelyik a Salernói öbölben a Sele torkolata és a Policastro öbölben a Bussento torkolata között a Földközi-tengerre nyílik észak felől pedig az Alburno és a Cervati hegységek határolják. A termelésben érintett településeket a termelési szabályzat sorolja fel.

#### 4.4. Eredetpróba:

A termelési folyamat minden fázisát figyelemmel kell kísérni, és dokumentálni kell valamennyi bemenő (input) és kimenő (output) fázisra vonatkozóan. Ezzel a módszerrel, valamint a művelési terület telekkönyvi parcelláinak, a feldolgozóknak és a forgalmazóknak a felügyeleti szerv által vezetett megfelelő jegyzékekbe történő regisztrálása által biztosítva van (a termelési láncolat elejétől a végéig) a termék nyomon kísérése és visszakeresése.

Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes és jogi személy azon mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja. Amennyiben a felügyeleti szerv bármilyen rendellenességet tapasztal, még akkor is, ha az csak a termelési láncolat egy bizonyos fázisában fordul elő, a terméket nem lehet a „Fico Bianco del Cilento” eredetvédett megjelöléssel forgalmazni.

#### 4.5. Előállítási eljárás:

A termelési szabályzat előírja többek között, hogy az ültetvény ültetési sűrűsége nem haladhatja meg a hektáronkénti 700 növényt. A gyümölcs szárítása közvetlenül a napra kihelyezve történik, és/vagy olyan kisegítő módszerek alkalmazásával, mint a napra helyezett gyümölcsnek minimálisan két méter magas műanyag alagúttal történő védelme és/vagy a gyümölcs 2 %-os sós oldatú meleg vízzel történő áztatása.

A termelés, a feldolgozás és a csomagolás fázisainak a 4.3. pontban meghatározott termelési területen kell történnie.

#### 4.6. Kapcsolat: A pedoklimatikus tényezők (a tenger csillapító hatása, a télen az észak-keleti irányból érkező hideghullámok megfékezése az Appenninek hegyláncja által, a talaj kiváló termékenysége és az optimális pluviometrikus viszonyok) a több ezer éves művelési tapasztalat egyszerűségével párosulva, valamint a fajták és fajtaváltozatok tökéletes alkalmazkodása a térségre jellemző pedoklimatikus környezethez, hozzájárulnak a cilentói szárított füge azon organoleptikus tulajdonságaihoz, amelyeket a fogyasztók különösen értékelnek. Ez a növény jellegzetesen meghatározza továbbá a Cilento mezőgazdasági tájképét.

A fehér füge termesztése a Cilento térségében nagyon régi, és vélhetően a görögök előtti időszakra nyúlik vissza, amikor Itáliába került a közel-keleti kultúrák első kereskedelmi útjai következtében. Már Cato, később pedig Varro is elbeszéli, hogy a szárított füge általánosan ismert volt a Cilentóban és Lucaniában, a mezei munkát végző napszámosok alapvető táplálékaként.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: IS.ME.CERT.

Cím: Via G. Porzio Centro Direzionale Isola G1 scala C – 80143 NAPOLI

#### 4.8. Címkézés:

A csomagolást címkével kell ellátni, amelyen nyomtatott betűkkel és minden egyéb feliratnál nem kisebb mint kétszeres betűnagysággal fel kell tüntetni: „FICO BIANCO DEL CILENTO” és „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA” vagy a „DOP” rövidítést. Fel kell tüntetni továbbá a legfontosabb egyedi azonosítókat:

- a forgalmazó neve, jogállása és címe,
- a füge termelési évjárata,
- eredeti nettó súly,
- a grafikai logo – amelynek ismérveit a termelési szabályzat tartalmazza a védett eredetmegjelöléssel elválaszthatatlanul összefüggő ábra használatára vonatkozóan. Három kifejtett fűgét ábrázol stilizált formában, amelyek – mezőre utaló zöld felületen elhelyezve – érzékeltetik a száradó gyümölcs érési folyamatára jellemző fokozatos színváltozást. A gyümölcsök mellett, az ábra jobb oldalán egy stilizált dór stílusú görög oszlop látható. A háttérben feltűnik a kék ég egy darabja, felül bal oldalon a nappal, melynek plasztikusan ábrázolt sugarai a fűgére ragyognak.

A 4.1. pontban meghatározott védett eredetmegjelölésre vonatkozóan tilos bármilyen, az ebben a szabályzatban benne nem foglalt járulékos minősítés használata, ideértve az olyan típusú mellékneveket is, mint: típusú, ízű, szokásos, válogatott, csemege és hasonlók.

Azon termékek, amelyeknek előállításánál „Fico Bianco Del Cilento” DOP került alapanyagként felhasználásra, az előállítás és a feldolgozás folyamatait követően is forgalomba hozhatók a csomagoláson az eredetmegjelölésre való hivatkozással a közösségi logo feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy

- a „Fico Bianco Del Cilento” DOP igazolás, mint olyan, a hozzátartozó áru kategória kizárólagos alkotóeleme legyen,

- del „Fico Bianco Del Cilento” DOP felhasználói kizárólagos élvezői legyenek a „Fico Bianco Del Cilento” DOP eredetmegjelölés bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdonjognak, amelynek védelmére a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium megbízásából konzorciumot alkotnak. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzésekről és a védett eredetmegjelölés korrekt használatának felügyeletéről. A védelemmel megbízott konzorcium hiánya esetén az előbb felsorolt feladatokat a MIPAF (Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium) látja el, mint a 2081/92/EGK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóság.

A „Fico Bianco Del Cilento” DOP nem kizárólagos felhasználása a hatályos jogszabály szerint, csak az arra való hivatkozást engedélyezi a terméket alkotó, vagy annak előállításában vagy feldolgozásában előforduló összetevők között.

4.9. Nemzeti követelmények: –

---