

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 89/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) Nr 510/2006

„MARRONI DEL MONFENERA”

Nr WE: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

CHOG (X) CHNP ()

1. Nazwa

„Marroni del Monfenera”.

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt (1)

„Produkt Marroni del Monfenera” to owoce świeże, pochodzące z lokalnego ekotypu roślin z gatunku *Castanea sativa* Mill. odmiany *sativa*.

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt musi mieć następujące cechy: nasienie: jedno na owoc, na ogół gładkie lub lekko porowate; miąższ: barwa jasnoorzechowa przechodząca w słomkowożółty, konsystencja pulchna/mączysta, smak słodki i przyjemny; skórka wewnętrzna: barwa orzechowa, struktura skórki włóknista i trwała, w niewielkim stopniu przenikająca do nasienia; perykarp: barwa brązowa błyszcząca z ciemniejszymi smugami, które mają układ południkowy, struktura łykowata i trwała, powierzchnia pokryta meshkiem z nieregularnymi pozostałościami szypułki; zagłębienie szypułkowe: kształt zbliżony do owalnego, barwa jaśniejsza od barwy perykarpu z mniej lub bardziej wyraźnymi pasmami, układającymi się promieniście od środka w kierunku brzegu, ale niezachodzącymi na powierzchnie boczne; owoc: kształt owalny ze słabo zaznaczonym wierzchołkiem, o jednej powierzchni bocznej zbliżonej do płaskiej a drugiej wyraźnie wypukłej; na jeden kilogram przypada nie więcej niż 90 owoców. Łupina zawiera nie więcej niż 3 owoce.

„Określenie CHOG” mogą uzyskać owoce należące do klasy „extra” (kaliber owocu większy niż 3 cm; nie więcej niż 4 % masy owoców może mieć endokarp uszkodzony przez owady; nie więcej niż 3 % masy owoców może mieć wyżłobienia na perykarpie) oraz do klasy I (kaliber owocu od 2,8 do 3 cm; nie więcej niż 6 % masy owoców może mieć endokarp uszkodzony przez owady; nie więcej niż 5 % masy owoców może mieć wyżłobienia na perykarpie).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Czynności zbioru, sortowania, czyszczenia, kalibrowania i odpowiedniego sezonowania (tzw. *curatura*) muszą odbywać się na obszarze produkcji.

Produkt, który nie jest wprowadzony do obrotu w ciągu 48 godzin od zbioru, podlega sezonowaniu (tzw. *curatura*). Operacja ta polega na zanurzeniu kasztanów „Marroni del Monfenera” w wodzie o temperaturze otoczenia na okres nie dłuższy niż 9 dni. Po upływie tego okresu kasztany „Marroni del Monfenera” wyjmuje się z wody i osusza w odpowiednim urządzeniu. Proces ten umożliwia przechowywanie produktu w stanie świeżym przez okres nie dłuższy niż 3 miesiące.

Wyżej opisana czynność sezonowania musi zostać przeprowadzona w ciągu kilku godzin od zbioru owoców, by zapobiec procesowi fermentacji w transporcie, w szczególności w przypadku, gdy zbiór odbywa się w okresie intensywnych opadów deszczu lub przy panujących wysokich temperaturach.

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

Produkt musi być pakowany do specjalnych torebek siatkowych odpowiednich do zastosowań spożywczych, zamkniętych przez zgrzanie na gorąco lub zszywanie górnych brzegów. Pojemność opakowań wynosi 1, 2 lub 3 kg (w przypadku opakowań zgrzewanych na gorąco) oraz 5 lub 10 kg (w przypadku opakowań zszywanych).

Wprowadzenie do obrotu nie może nastąpić wcześniej niż 15 września każdego roku.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się na etykiecie, poza wspólnotowym symbolem graficznym, odpowiednimi napisami i informacjami wymaganymi przepisami prawa, następujące dodatkowe napisy: „Marroni del Monfenera” oraz skrótowiec „CHOG” o wymiarach większych niż wymiary jakichkolwiek innych napisów, umieszczonych na etykiecie, takich jak nazwa, firma, adres przedsiębiorstwa pakującego, logo, klasa handlowa produktu (extra lub I) oraz waga brutto w momencie pakowania.



Logo składa się z dwóch rozłącznych owali ułożonych współśrodkowo, wewnątrz których znajduje się rysunek wzgórz regionu Pedemontana del Grappa. Leżącą u ich stóp równinę przecina rzeka Piave, której rysunek przechodzi przez środek logo, dzieląc je na dwie niesymetryczne części. Logo zawiera też rysunek dwóch kasztanowców, rosnących jeden po lewej a drugi po prawej stronie koryta rzeki, obsypanych owocami kasztana. Przedstawione są dwie łupiny i dziesięć owoców kasztana, a całość ułożona jest na dwóch liściach. Rysunek częściowo wychodzi poza kontur logo po lewej stronie.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Marroni del Monfenera” obejmuje obszar następujących gmin w prowincji Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Tereny, na których produkowane są „Marroni del Monfenera”, w większości zaliczane są do kategorii nr 21 wg Carta dei Suoli d'Italia (Włoskiej Mapy Gleb) opisanej jako „gleby brunatne kwaśne, gleby brunatne ługowe, gleby brunatne i litosole”. Jest to kategoria, która na tym obszarze występuje wyłącznie na prawym brzegu rzeki Piave w paśmie podgórskim, zajmując większość geograficznego obszaru produkcji. Takie tereny charakteryzują się odczynem od bardzo kwaśnego do kwaśnego, niskim nasyceniem zasadowym i wysokim poziomem zmineralizowania substancji organicznej.

Na określonym obszarze panuje wilgotny klimat alpejski, na który wpływa obecność łańcucha Prealp, których strome zbocza mają ekspozycję południową; dzięki temu szczególnemu ukształtowaniu i ekspozycji terenu pochodzące z nizin masy powietrza przemieszczają się w górę, powodując obfite opady, przymrozki wiosenne są ograniczone, a wody deszczowe mają swobodny odpływ. Ta równowaga środowiskowa powoduje, że teren i otoczenie szczególnie sprzyjają uprawie „Marrone del Monfenera”.

5.2. Specyfika produktu

Cechy, którym objęte chronionym oznaczeniem geograficznym kasztany „Marroni del Monfenera” zawdzięczają wyjątkowy charakter, odróżniający je od innych produktów należących do tej samej kategorii towarowej, to słodki smak miększy, jednorodna i spójna struktura owocu oraz jego pulchna i mączysta konsystencja. Cechy te, a szczególnie smak, są wynikiem wyjątkowego składu chemicznego „Marroni del Monfenera”. Z porównania ze składem chemicznym innych kasztanów, którego wartości obliczone zostały przez INRAN (*Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione – Krajowy Instytut Badań nad produktami spożywczymi i odżywianiem*), wynika, że „Marroni del Monfenera” zawierają większe ilości węglowodanów, tłuszczu i potasu, a także mniejszą ilość sodu.

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)

Skład chemiczny owoców, a w konsekwencji ich jakość, związany jest z faktem, że obszar upraw „Marroni del Monfenera” sprzyja kasztanowcowi, gatunkowi wybitnie kwasolubnemu, ze względu na obecność gleb podgórskich, na ogół kwaśnych o odczynie przeciwnym niż odczyn obszarów sąsiadujących, które nie występują na innych podgórskich terenach w prowincji Treviso.

Powoduje to większą zawartość potasu i mniejszą zawartość sodu w „Marroni del Monfenera” w porównaniu z innymi kasztanami, jak wynika z porównania składu chemicznego tych dwóch produktów zgodnie z wartościami podanymi dla kasztanów w tabelach INRAN.

Jakość owoców wynika również z faktu, że kasztanowcom sprzyjają obfite średnie opady roczne, które umożliwiają ługowanie zasad z gleb, dzięki czemu te zachowują kwaśny odczyn; ponadto szczególne ukształtowanie i ekspozycja pasma podgórskiego znacznie ogranicza występowanie przymrozków w okresie wiosennym, na które roślina ta jest szczególnie wrażliwa.

Poza tymi ważnymi czynnikami środowiskowymi równie duże znaczenie ma czynnik ludzki. Uprawa „Marroni del Monfenera” sięga czasów średniowiecza, jak świadczy dokument z 1351 r., na mocy którego głowy miejscowych rodów ustalały zasady zbioru tych owoców. Ochronę lasów kasztanowych na obszarze produkcji „Marroni del Monfenera” potwierdzają również dokumenty notarialne sporządzone w kolejnych wiekach, których autorzy informują odpowiednie władze o niedozwolonych wyrębach lasów kasztanowych lub obecności zwierzyny wypasanej poza sezonem, co utrudniało zbiór kasztanów. Tradycja tych upraw przetrwała do naszych czasów również dzięki pojawieniu się licznych imprez, m.in. „Mostra Mercato dei Marroni del Monfenera” (wystawa-kiermasz), która po raz pierwszy odbyła się w 1970 r.

O renomie „Marroni del Monfenera” i ich znaczeniu dla lokalnej gospodarki świadczą liczne coroczne wydarzenia tematyczne. Ponadto z okazji trzydziestoletniego festynu „Mostra Mercato” gmina Pederobba, w której ta impreza się odbywa, wydała serię kart pocztowych i specjalny znak pocztowy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania „Marroni del Monfenera” za CHOG w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 276 z dnia 26 listopada 2005 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

— za pośrednictwem poniższego linku:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.