

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

(2007/C 160/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MARRONE DI ROCCADASPIDE”

Nr WE: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

Nazwa: Cooperativa Agricola «Il Marrone» A r.l.

Adres: Via Gaetano Giuliani, 28
Roccadaspide (SA) (Italia)

Telefon: (39) 082 894 74 96

Faks: (39) 082 894 83 24

e-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone, wymienione w załączniku I — Kasztany.

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Marrone di Roccadaspide”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.2. Opis: „Il Marrone di Roccadaspide” CHOG oznacza owoc otrzymany z ekotypów Anserta, Abate i Castagna Rossa gatunku „Marrone”. Przy dopuszczeniu do spożycia w stanie świeżym owoc ten powinien posiadać następujące właściwości: kształt owocu: głównie półkolisty, czasem lekko owalny; owocnia: barwa brązowo-kasztanowa, głównie czerwona, z ciemniejszymi, mało widocznymi żyłkami; naskórek: cienki, nieznacznie zagłębiony w nasienie, zasadniczo przylegający; wielkość: na kilogram przypada maksymalnie 85 owoców wyselekcjonowanych i/lub skalibrowanych; nasiona: biało-kremowe o zwartym miąższu i słodkim smaku i skórce pokrywającej maksymalnie 5 % powierzchni. Wprowadzone do obrotu w stanie suchym (w łupinie lub bez) powinny posiadać następujące cechy charakterystyczne: a) kasztany suszone w łupinie: wilgotność wewnątrz owocu: nieprzekraczająca 15 %; nie dopuszcza się żadnych śladów ataków szkodników lub chorób (larwy robaków, pleśń, itp.); pozostałości suche z łupiną: nieprzekraczające 50 % wagi. b) kasztany suszone bez łupiny: owoce muszą być zdrowe, o barwie jasno-słomkowej, z wadami nieprzekraczającymi 20 % (ślady po robakach, zniekształcenia, itp.).

Chronione oznaczenie geograficzne „MARRONE DI ROCCADASPIDE” oznacza kasztany charakteryzujące się szczególnie słodkim smakiem i dużą zawartością cukru. Wśród innych cech organoleptycznych należy podkreślić strukturę chrupiącą i pozbawioną mącznej konsystencji.

Właściwości organoleptyczne owoców są sprawdzane przez zespół degustatorów wyznaczony przez organ kontrolny.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji przedmiotowego CHOG „Marrone di Roccadaspide” obejmuje tereny położone na wysokości ponad 250 m n.p.m. w gminach w prowincji Salerno, wymienionych w *specyfikacji produktu*.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego (input) i każdego produktu wychodzącego (output). W ten sposób zarejestrowanie w odpowiednich rejestrach, prowadzonych przez organ kontrolny, hodowców, producentów, działek uprawowych i podmiotów pakujących, gwarantuje identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego historii (od zakończenia procesu produkcji do jego fazy początkowej). Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie z wymogami specyfikacji produktu i związanym z nią planem kontroli. Jeżeli organ kontrolny stwierdzi nieprawidłowości, nawet jeśli wystąpiły one tylko na jednym etapie produkcji, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu pod chronionym oznaczeniem geograficznym „Marrone di Roccadaspide”.
- 4.5. Metoda produkcji: Specyfikacja produktu określa między innymi, że maksymalna gęstość obsady w szczytowej fazie produkcji nie może przekraczać 130 drzew na hektar.

W uprawie drzewa prowadzone są z gęstą półswobodną koroną wazową. Gałęzie zaczynają się w odległości 200 cm od ziemi. Przy formowaniu gałęzi wykorzystuje się najczęściej młode gałęzie, które urosły w lecie lub na jesieni. Cięcie powinno odbywać się maksymalnie co 5 lat. Dobrze przepuszczające wodę podłoże nie wymaga żadnej szczególnej interwencji mającej na celu usuwanie stojącej wody z opadów atmosferycznych. Z tego powodu ziemia nie jest przeorywana. Pokrywa trawiasta powinna być ścinana po osiągnięciu 30-40 cm wysokości.

Zbiór należy dokonać jesienią, najpóźniej w pierwszej dekadzie listopada w cyklach maksymalnie dwutygodniowych. Zbiór dokonuje się ręcznie lub przy użyciu maszyn pozwalających zachować produkt w całości.

Wszystkie etapy produkcji i przetwarzania, poza pakowaniem, odbywają się na terenie gmin wymienionych w art. 4, co umożliwi identyfikowalność produktu i jego kontrolę.

- 4.6. Związek: Ziemia w Cilento sprzyja uprawie kasztana jadalnego; ze względu na swe wulkaniczne pochodzenie: są kwasowe lub obojętne (pH pomiędzy 4,5 a 6,5), bogate w związki mineralne, głębokie, nieciężkie, niewysychające i nietwarde. Średnia temperatura roczna wynosi od + 8 do + 15 °C. Średnie roczne opady przekraczają 600-800 mm. W regionie panuje zatem klimat typowo śródziemnomorski, z łagodnymi zimami i możliwymi długimi okresami suszy w lecie. W tych warunkach klimatycznych nawet niskie temperatury sprzyjają znaczącej produkcji owoców o wysokiej jakości. O istnieniu uprawy kasztanów w prowincji Salerno zaświadcza obecne już w Średniowieczu umowy dzierżawne zawierane pomiędzy chłopami a właścicielami ziemskimi zachowane w archiwach opactwa benedyktyńskiego Cava de' Tirreni, znane jako „Codex diplomaticus cavensis”. Również mnisi bazylikańscy mają swój wkład w upowszechnieniu uprawy kasztana jadalnego na niektórych obszarach gminy Cilento. Ponieważ historia i technika uprawy były przekazywane z pokolenia na pokolenie, również człowiek, dzięki swoim umiejętnościom i cierpliwej pracy, stał się istotnym czynnikiem w budowaniu związku pomiędzy produktem a jego otoczeniem. Od XIX wieku kasztan jadalny stał się nie tylko nieodzownym elementem pożywienia w jadłospisie mieszkańców, ale odgrywał także ważną rolę w gospodarce lokalnej jako towar wymienny w handlu z sąsiadami. Święta, świadectwa pisane i przepisy kulinarne podtrzymywały przez wieki związek kasztana jadalnego z regionem. Wiedza ludzka, w połączeniu z warunkami glebowymi i klimatycznymi, nadały więc produktowi unikatowe właściwości, czyniąc go jedynym w swoim rodzaju, dzięki czemu zyskał niepodważalną sławę.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: ISMECERT
Adres: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Telefon: (39) 081 787 97 89
Faks: (39) 081 604 01 76
e-mail: info@ismecert.it

4.8. Etykietowanie: Na opakowaniu lub na etykiecie musi znajdować się nazwa „MARRONE DI ROCCADASPIDE” napisana drukowanymi, wyraźnymi i łatwymi do odczytania literami o jednakowej wysokości, po której następuje zapis: „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA” (lub jej skrót I.G.P.); następnie nazwa, nazwa i adres firmy pakującej lub produkującej; ilość produktu rzeczywiście znajdująca się w opakowaniu, logo CHOG. Wszystkie te informacje mogą znaleźć się na etykiecie, zapisane literami o szerokości i wielkości nieprzekraczającej połowy wymiaru liter używanych do zapisu chronionego oznaczenia geograficznego. Logo składa się z dwóch elips, rysunku przedstawiającego kasztana nachyłego pod kątem 41,6 ° zgodnie z ruchem wskazówek zegara i napisu MARRONE DI ROCCADASPIDE z następującym po nim zapisem o chronionym oznaczeniu geograficznym. Szczegóły dotyczące logo znajdują się w specyfikacji produktu. Produkty, do przygotowania których używa się chronionego oznaczenia geograficznego „Marrone di Roccadaspide”, także w wyniku procesów przetwórczych, można dopuścić do spożycia w opakowaniach, na których znajduje się odniesienie do wspomnianej nazwy bez logo wspólnotowego pod warunkiem, że:

- produkt o nazwie „Marrone di Roccadaspide”, potwierdzony jako taki, stanowi wyłączny składnik przynależnej grupy towarowej;
- użytkownicy produktu o chronionej nazwie: zostali upoważnieni przez właścicieli prawa do własności intelektualnej udzielonego w drodze rejestracji chronionego oznaczenia geograficznego „Marrone di Roccadaspide”, zrzeszonych w konsorcjum wyznaczonym przez Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa jako jednostka nadzoru. Konsorcjum to odpowiedzialne będzie także za dokonywanie wpisów w odpowiednich rejestrach i sprawowanie nadzoru nad prawidłowym użyciem chronionej nazwy. W przypadku braku konsorcjum nadzoru, powyższe funkcje sprawować będzie Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Użycie odnośnego chronionego oznaczenia geograficznego, które nie ma charakteru wyłącznego, jest dozwolone zgodnie z obowiązującymi przepisami tylko jako wzmianka w wykazie składników danego produktu, w którego skład wchodzi kasztany lub na który zostały przetworzone.
