

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 305/14)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

**„MARRONI DEL MONFENERA”**

**Nr UE: PGI-IT-02282 – 19.1.2017**

**ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana  
Piazza Case Rosse 14  
31040 Onigo di Pederobba (TV)  
WŁOCHY

E-mail: marronimonfenera.igp@pec.it  
info@asso-marronimonfenera-igp.it

Stowarzyszenie producentów Produttori Marroni della Marca Trevigiana jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [pakowanie]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

### Opis produktu

Następujące dwa akapity w art. 2 specyfikacji produktu:

1. „Owoc: zasadniczo o owalnym kształcie ze słabo zaznaczonym wierzchołkiem, o jednej powierzchni bocznej zbliżonej do płaskiej, a drugiej wyraźnie wypukłej; na kilogram przypada nie więcej niż 90 owoców.” [...]

„»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 wyźłobienia 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 wyźłobienia na perykarpie).”

oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

2. „owoc: kształt owalny ze słabo zaznaczonym wierzchołkiem, o jednej powierzchni bocznej zbliżonej do płaskiej a drugiej wyraźnie wypukłej; na kilogram przypada nie więcej niż 90 owoców.” [...]

„»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 wyźłobienia 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 wyźłobienia na perykarpie).”

otrzymują brzmienie:

„Owoc: zasadniczo o owalnym kształcie ze słabo zaznaczonym wierzchołkiem, o jednej powierzchni bocznej zbliżonej do płaskiej, a drugiej wyraźnie wypukłej; na kilogram przypada nie więcej niż 120 owoców.” [...]

„Oznaczenie »ChOG« mogą uzyskać owoce należące do klasy »Extra« (średnica owocu większa niż 3 cm; nie więcej niż 4 % masy owoców może mieć endokarp uszkodzony przez owady; nie więcej niż 3 % masy owoców może mieć wyźłobienia na perykarpie), do klasy I (średnica 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 wyźłobienia na perykarpie) oraz do klasy II (średnica owocu od 2,6 do 2,8 cm; nie więcej niż 6 % masy owoców może mieć endokarp uszkodzony przez owady; nie więcej niż 5 % masy owoców może mieć wyźłobienia na perykarpie).”

### Uzasadnienie

Zmiany w pkt 1 i 2 wynikają z faktu, że owoce stały się mniejsze, co oznacza, że na 1 kg produktu przypada większa liczba owoców. Rzeczywiście, występowanie w ostatnich latach wyjątkowo suchych okresów letnich doprowadziło do zmniejszenia rozmiaru owoców, co spowodowało konieczność wprowadzania do obrotu również kasztanów jadalnych o mniejszej średnicy w ramach chronionego oznaczenia geograficznego.

Ponadto poprawiono niespójność między opisem kształtu owocu zawartym w jednolitym dokumencie a opisem zawartym w specyfikacji technicznej. Ponieważ kasztan jadalny jest produktem naturalnym, nie można zagwarantować absolutnej regularności jego kształtu, w związku z czym sformułowanie „Owoc: zasadniczo o owalnym kształcie” – zawarte już w specyfikacji produktu – zostało skopiowane do jednolitego dokumentu.

Ponieważ ani kształt ani średnica owoców nie mają wpływu na pozostałe właściwości określone w art. 2 i pkt 3.2 jednolitego dokumentu, szczególne cechy jakościowe produktu pozostają bez zmian. Uznaje się zatem, że zmianę można uznać za „nieznaczną” zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

### Etykietowanie i pakowanie

Art. 8 specyfikacji produktu – pkt 3.6 i 3.7 jednolitego dokumentu

3. Zdanie „Produkt musi być pakowany do specjalnych torebek siatkowych odpowiednich do zastosowań spożywczych, zamkniętych przez zgrzanie na gorąco lub zszyć górnych brzegów.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt należy zapakować do siatek przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub pojemników odpowiednich do kontaktu z żywnością, które są dostępne w różnych rozmiarach i zostały wykonane z różnych materiałów. Wszystkie rodzaje opakowań zamyka się w taki sposób, by wyjęcie owoców bez naruszenia opakowania było niemożliwe.”

4. Zdanie: „Produkt wprowadza się do obrotu w siatkach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach o pojemności: 1 kg, 2 kg, 3 kg (w przypadku opakowań zgrzewanych na gorąco), 5 kg lub 10 kg (w przypadku opakowań zszywanych).”

otrzymuje brzmienie:

„Pojemność opakowań może wynosić 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 3 kg, 5 kg, 10 kg lub 25 kg.”.

Uzasadnienie

Zmiany 3 i 4 odzwierciedlają potrzebę zniesienia ograniczeń w zakresie rodzaju opakowania, biorąc pod uwagę fakt, że dostępność materiałów opakowaniowych może być różna (np. systemy służące do zgrzewania na gorąco nie są już dostępne na włoskim rynku) oraz że w przyszłości mogą pojawić się inne rodzaje materiałów opakowaniowych, np. materiały bardziej przyjazne środowisku. Ponieważ zmiana dotyczy wyłącznie opakowania i masy produktu, uznaje się, że można ją zakwalifikować jako „nieznaczną” zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Punkt:

„— klasa handlowa produktu (extra lub I),”

otrzymuje brzmienie:

„— klasa handlowa produktu (extra, I lub II).”.

Dodaje się odniesienie do klasy II. Ponieważ przedmiotowa zmiana ma na celu zapewnienie spójności ze zmianami w pkt 1 i 2 oraz dotyczy ona wyłącznie etykietowania produktu, uznaje się, że można ją zakwalifikować jako „nieznaczną” zgodnie z art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MARRONI DEL MONFENERA”

Nr UE: PGI-IT-02282 – 19.1.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Marroni del Monfenera”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt „Marroni del Monfenera” to świeże kasztany jadalne, pochodzące z lokalnego ekotypu roślin z gatunku *Castanea sativa* Mill. odmiany sativa. W momencie wprowadzenia do obrotu produkt musi posiadać następujące właściwości: 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, jedynie w niewielkim stopniu przenikająca do nasienia; perykarp: barwa brązowa błyszcząca z ciemniejszymi smugami, które mają układ południkowy, struktura łykowata i trwała, powierzchnia pokryta meszkiem 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: zasadniczo o owalnym kształcie ze słabo zaznaczonym wierzchołkiem, o jednej powierzchni bocznej zbliżonej do płaskiej, a drugiej wyraźnie wypukłej; na kilogram przypada nie więcej niż 120 owoców. Łupina zawiera nie więcej niż trzy owoce.

Oznaczenie „ChOG” mogą uzyskać owoce należące do klasy „Extra” (średnica owocu większa 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), do klasy I (średnica 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) oraz do klasy II (średnica owocu od 2,6 do 2,8 cm; nie więcej niż 6 % masy owoców może mieć endokarp uszkodzony przez owady; nie więcej niż 5 % masy owoców może mieć wyżłobienia na perykarpie).

- 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Czynności zbioru, selekcji, czyszczenia, sortowania według rozmiaru i namaczania (tzw. *curatura*) muszą odbywać się na obszarze produkcji. Produkt, który nie jest wprowadzony do obrotu w ciągu 48 godzin od zbioru, podlega namaczaniu (tzw. *curatura*). Operacja ta polega na zanurzeniu kasztanów „Marroni del Monfenera” w wodzie o temperaturze otoczenia na okres nie dłuższy niż dziewięć dni. Po upływie tego okresu kasztany „Marroni del Monfenera” wyjmują się z wody i osusza w odpowiednim urządzeniu. Proces ten umożliwia przechowywanie produktu w stanie świeżym przez okres nie dłuższy niż trzy miesiące. Namaczanie należy przeprowadzić w ciągu kilku godzin od zbioru owoców, by zapobiec rozpoczęciu procesu fermentacji w transporcie, w szczególności w przypadku, gdy zbiór odbywa się w okresie intensywnych opadów deszczu lub przy panujących wysokich temperaturach.

- 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt należy zapakować do siatek przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub pojemników odpowiednich do kontaktu z żywnością, które są dostępne w różnych rozmiarach i zostały wykonane z różnych materiałów. Wszystkie rodzaje opakowań zamyka się w taki sposób, by wyjęcie owoców bez naruszenia opakowania było niemożliwe. Pojemność opakowań może wynosić 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 3 kg, 5 kg, 10 kg lub 25 kg.

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

- 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie opakowań – poza wspólnym symbolem graficznym, odpowiednimi napisami i informacjami wymaganymi przepisami prawa – obowiązkowo umieszcza się następujące dodatkowe napisy: „Marroni del Monfenera” oraz skrótowiec „IGP” (oznaczający „ChOG” w języku włoskim) zapisane czcionką o wymiarach większych niż wymiary wszystkich pozostałych napisów umieszczonych na etykiecie, takich jak nazwa, firma, adres przedsiębiorstwa pakującego, klasa handlowa produktu (tj. Extra, I lub II) oraz masa brutto w momencie pakowania.



Logo składa się z dwóch rozłącznych owali ułożonych współśrodkowo, wewnątrz których znajduje się rysunek wzgórz regionu Pedemontana del Grappa. Leżąc u ich stóp równinę przecina rzeka Piawa, której rysunek przechodzi przez środek logo, dzieląc je na dwie niesymetryczne części. Logo zawiera rysunek dwóch kasztanów, z których jeden rośnie 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, Castelcuoco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Tereny, na których produkowane są „Marroni del Monfenera”, w większości zaliczane są do kategorii nr 21 wg „Carta dei Suoli d’Italia” (Mapa gleb we Włoszech), tj. występują na nich „gleby brunatne kwaśne, gleby brunatne wylugowane, inne gleby brunatne i litosole”. Na tym obszarze gleby należące do tej kategorii występują wyłącznie na prawym brzegu rzeki Piawy w paśmie podgórnym, zajmując większość geograficznego obszaru produkcji. Gleba na tych terenach ma odczyn od bardzo kwaśnego do kwaśnego, jest nisko wysycona zasadami i charakteryzuje się wysokim poziomem mineralizacji substancji organicznych. Na określonym obszarze panuje wilgotny klimat alpejski, na który wpływa obecność łańcucha Prealp, których wysokie i strome zbocza mają ekspozycję południową. Dzięki temu szczególnemu ukształtowaniu i ekspozycji terenu pochodzące z nizin masy powietrza unoszą się, 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”.

Cechami, którym objęte chronionym oznaczeniem geograficznym kasztany jadalne „Marroni del Monfenera” zawdzięczają wyjątkowy charakter odróżniający je od innych produktów należących do tej samej kategorii towarowej, są: bardzo słodki smak miąższu, jednorodna i spójna struktura owocu oraz jego pulchna i mączysta konsystencja. Cechy te, a szczególnie smak, są wynikiem wyjątkowego średniego składu chemicznego „Marroni del Monfenera”. Z przeprowadzonego przez INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione – Krajowy Instytut Badań nad Produktami Spożywczymi i Odżywianiem) porównania wartości składu chemicznego „Marroni del Monfenera” i innych kasztanów jadalnych wynika, że „Marroni del Monfenera” zawierają większe ilości węglowodanów, tłuszczów i potasu, a także mniejszą ilość sodu.

Skład chemiczny owoców – a zatem ich jakość – związany jest z tym, że obszar upraw „Marroni del Monfenera” sprzyja kasztanowi, gatunkowi wybitnie kwasolubnemu, ze względu na obecność gleb podgórskich, na ogół kwaśnych o odczynie przeciwnym do odczynu gleb na obszarach sąsiadujących, które nie występują na innych podgórskich terenach w prowincji Treviso. Wspomniane warunki glebowe przyczyniają się do tego, że w porównaniu z innymi kasztanami jadalnymi odmiana „Marroni del Monfenera” charakteryzuje się większą zawartością potasu i mniejszą zawartością sodu, jak wynika z porównania wartości składu chemicznego tych dwóch produktów zgodnie z wartościami podanymi dla kasztanów w tabelach INRAN. Jakość owoców wynika również z faktu, że kasztanom sprzyjają obfite średnie opady roczne, które umożliwiają wypłukiwanie zasad z podłoża skalnego, dzięki czemu podłoże zachowuje kwasowy odczyn. Ponadto szczególne ukształtowanie i ekspozycja pasma podgórskiego znacznie ograniczają występowanie przymrozków w okresie wiosennym, na które roślina ta jest szczególnie wrażliwa.

Poza tymi ważnymi czynnikami środowiskowymi duże znaczenie ma również czynnik ludzki. Uprawa „Marroni del Monfenera” sięga czasów średniowiecza, o czym 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 sporządzane w kolejnych wiekach, których autorzy informują odpowiednie władze o niedozwolonych wyrębach lasów kasztanowych lub o 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 kasztanów jadalnych „Marroni del Monfenera” i ich znaczeniu dla lokalnej gospodarki świadczą liczne coroczne wydarzenia tematyczne. Ponadto z okazji trzydziestolecia festynu „Mostra Mercato” gmina Pederobba, w której ta impreza się odbywa, wydała serię kart pocztowych i specjalny znak pocztowy.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Marroni del Monfenera” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 256 z dnia 2 listopada 2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny pod adresem:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.