

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 413/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012****„MARRONE DEL MUGELLO”****Nr UE: PG-IT-02193 – 28.9.2016****ChNP ( ) ChOG ( X )****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP [Konsorcjum powołane w celu ochrony ChOG Marrone del Mugello]

Via P. Togliatti 4

50032 Borgo San Lorenzo (FI)

ITALIA

Tel. +39 3492941747

Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie 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**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [zaktualizowane odniesienia do aktów prawnych; logo]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

### Obszar geograficzny

#### Art. 2 specyfikacji produktu

##### 1. Akapit:

„Obszar produkcji »Marrone del Mugello« obejmuje następujące gminy prowincji Florencia:

— gminę Borgo S. Lorenzo	częściowo
— gminę Dicomano	w całości
— gminę Firenzuola	częściowo
— gminę Londa	częściowo
— gminę Marradi	w całości
— gminę Palazzuolo Sul Senio	w całości
— gminę Rufina	częściowo
— gminę S. Godenzo	częściowo
— gminę Scarperia	częściowo
— gminę Vicchio Mugello	częściowo

Obszar ten stanowi integralną całość o powierzchni około 87 420 ha, jak przedstawiono na załączonej mapie.”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar produkcji »Marrone del Mugello« stanowi integralną całość obejmującą terytorium następujących gmin (2):

— gminy Barberino di Mugello	w całości
— gminy Borgo S. Lorenzo	w całości
— gminy Dicomano	w całości
— gminy Firenzuola	w całości
— gminy Londa	w całości
— gminy Marradi	w całości
— gminy Palazzuolo Sul Senio	w całości
— gminy Pelago	w całości
— gminy Pontassieve	w całości
— gminy Rufina	w całości
— gminy S. Godenzo	w całości
— gminy Scarperia e San Piero a Sieve	w całości
— gminy Vaglia	w całości
— gminy Vicchio Mugello	w całości”.

Zmiana wprowadzona w art. 2 doprowadziła do wytyczenia nowych granic geograficznych obszaru produkcji.

Ścisłej rzecz biorąc, artykuł w zmienionym brzmieniu stanowi, że obszar produkcji powinien obejmować całość terytorium administracyjnego wszystkich tych gmin, które w dotychczasowej specyfikacji były uwzględnione wyłącznie częściowo, jak również gmin, które były wyłączone z obszaru produkcji (Barberino Mugello, Pelago, Pontassieve, S. Piero a Sieve i Vaglia), mimo że wchodziły w skład dawnej Mugello Comunità Montana [wspólnoty górskiej Mugello]. Zmianę tę uznaje się za uzasadnioną ze względu na fakt, że w momencie sporządzenia specyfikacji granice obszaru produkcji zostały wyznaczone, uwzględniając wyłącznie te plantacje kasztanów jadalnych, które plonowały w chwili składania wniosku dotyczącego ChOG, błędnie wykluczając natomiast wszystkie pozostałe plantacje kasztanów jadalnych znajdujące się na terytorium wspólnoty górskiej, które – z uwagi na specyficzne cechy odmian drzew wchodzących w ich skład, metody uprawy i warunki środowiskowe – mogłyby potencjalnie produkować kasztany „Marrone del Mugello”. W ostatnim dziesięcioleciu, w miarę wzrostu zainteresowania produktem objętym ChOG, sytuacja wspomnianych plantacji kasztanów jadalnych nieznacznie poprawiła się i tendencja ta nadal się utrzymuje. Grunty, o które powiększono obszar produkcji, cechują się takimi samymi warunkami glebowymi jak grunty historycznego obszaru produkcji. Piętro wysokościowe, na którym odbywa się produkcja, leży na obszarze fitoklimatycznym „Castanetum”, gdzie mogą występować różnice pod względem wczesnego lub późnego dojrzewania, nie wpływają one jednak na jakość produktu końcowego. Całe to piętro wysokościowe zostało w przeszłości obsadzone kasztanami jadalnymi z wykorzystaniem tych samych technik rolniczych.

### **Opis produktu**

#### *Art. 3 specyfikacji produktu*

##### 2. Akapit:

„Orzechy spełniające wymogi pozwalające uznać je za orzechy »Marrone del Mugello« muszą charakteryzować się następującymi wspólnymi cechami:

- w okrywie (lub kupuli) znajdują się nie więcej niż trzy orzechy,
- rozmiar od średniego do dużego (nie więcej niż 80 orzechów na kilogram), z tolerancją do 10 % w nieurodzajnych latach;”

otrzymuje brzmienie:

„Orzechy spełniające wymogi pozwalające uznać je za orzechy »Marrone del Mugello« muszą charakteryzować się następującymi wspólnymi cechami botanicznymi:

- w okrywie (lub kupuli) znajdują się zazwyczaj trzy orzechy,
- rozmiar od średniego do dużego;”.

Słowo „botaniczne” zostało dodane, aby doprecyzować charakter opisanych dalej cech.

Kolejna zmiana polega na zastąpieniu słów „nie więcej niż trzy” słowami „zazwyczaj trzy”. Zmiana ta jest konieczna, ponieważ liczba orzechów w okrywie stanowi opisową cechę botaniczną. Chociaż zdarza się to stosunkowo rzadko, odnotowuje się również przypadki okryw zawierających więcej niż trzy orzechy. W takiej sytuacji rozmiar orzecha, określony w art. 6 specyfikacji produktu, będzie parametrem decydującym o zgodności ze specyfikacją, który zostanie wzięty pod uwagę w trakcie produkcji, aby ustalić przeznaczenie danego orzecha (do spożycia na surowo lub do przetworzenia).

Słowa, które następowały po słowach „(nie więcej niż 80 orzechów na kilogram), z tolerancją do 10 % w nieurodzajnych latach”, nie zostały usunięte, lecz przeniesione do art. 6 i zmienione (zob. również pkt 7).

### **Metoda produkcji**

#### *Art. 4 specyfikacji produktu*

##### 3. Zdanie:

„Aby plantacje kasztanów jadalnych można było uznać za odpowiednie, muszą się one znajdować na wysokości od 300 do 900 m nad poziomem morza, a drzewa muszą rosnąć na gruncie o odpowiedniej strukturze, ekspozycji i właściwościach gleby.”

otrzymuje brzmienie:

„Plantacje kasztanów jadalnych, które można uznać za odpowiednie, to plantacje położone na obszarze określonym w art. 2, przy czym co najmniej 90 % wszystkich kasztanów jadalnych rosnących na takich plantacjach musi należeć do odmiany »floreński kasztan jadalny (Marrone Fiorentino)».”

Usunięto odniesienie do wysokości, ponieważ w pierwszej wersji specyfikacji wzięto pod uwagę wysokości, na jakich położone były plantacje kasztanów jadalnych, które wówczas plonowały, mimo że kasztany jadalne występują w regionie Mugello zarówno na wysokości poniżej 300 m, jak i na wysokości powyżej 900 m nad poziomem morza.

Słowa „o odpowiedniej strukturze, ekspozycji i właściwościach gleby” zostały usunięte, ponieważ miejsca, w których znajdują się plantacje kasztanów jadalnych, są odpowiednie do uprawy tych drzew od wieków.

Wymóg określający odsetek kasztanów jadalnych, które muszą należeć do odmiany „floreński kasztan jadalny”, został już ustanowiony w art. 9 dotychczasowej specyfikacji; przeniesiono go do niniejszego artykułu i wprowadzono w nim zmiany. Było to konieczne, ponieważ w niniejszym artykule określono wszystkie wymagania, jakie muszą zostać spełnione, aby plantację kasztanów jadalnych można było uznać za odpowiednią do produkcji „Marrone del Mugello”, jak również wszystkie wymagania związane z tradycyjną techniką uprawy. Odsetek drzew należących do odmiany „floreński kasztan jadalny” w ogólnej liczbie drzew zmniejszono z 95 % do 90 % po przeprowadzeniu kontroli na miejscu, które wykazały powszechniejsze występowanie dzikich kasztanów jadalnych funkcjonujących jako zapylacze.

#### 4. Akapit:

„Maksymalną wielkość plonów ustala się na poziomie 15 kg orzechów na drzewo i 1 500 kg orzechów na hektar. Powyższe progi produkcji muszą być przestrzegane nawet w wyjątkowo urodzajnych latach. Liczba drzew plonujących na hektar nie może przekraczać 120 na starych plantacjach i 160 na nowych plantacjach.”

otrzymuje brzmienie:

„Maksymalną wielkość plonów ustala się na poziomie 2 500 kg orzechów na hektar, a w przypadku gęstości obsady poniżej 80 drzew na hektar – 30 kg orzechów na drzewo. Powyższe progi produkcji muszą być przestrzegane nawet w wyjątkowo urodzajnych latach.”

Progi produkcji zostały podwyższone (z 15 do 30 kg orzechów na drzewo i z 1 500 do 2 500 kg orzechów na hektar). Zmiana ta jest konieczna z uwagi na fakt, że zbiory i uprawa kasztanów jadalnych doprowadziły do istotnego zwiększenia zarówno liczby orzechów przeznaczonych do spożycia na surowo, jak i liczby małych orzechów wykorzystywanych do produkcji mąki lub suszonych kasztanów. Stosowanie obu progów produkcji ma niezwykle istotne znaczenie dla plantacji kasztanów jadalnych o niskiej gęstości obsady, w przypadku których odpowiednim parametrem kontrolnym nie jest maksymalny wolumen produkcji z hektara, lecz wielkość plonów uzyskiwanych z jednego drzewa.

Odniesienie do liczby plonujących drzew na hektar zostało usunięte („nie może przekraczać 120 na starych plantacjach i 160 na nowych plantacjach”), ponieważ okazało się, że w praktyce parametr ten jest bez znaczenia, a niekiedy wprowadza wręcz w błąd – dotyczy to zarówno kasztanów zbieranych na większej wysokości, gdzie gęstość obsady jest większa, jak i technik uprawy stosowanych przy zbiorach kasztanów na plantacjach kasztanów jadalnych, w których gęstość obsady zmienia się w miarę upływu czasu. Wiele szczepionych pędów przerzedza się, aby zapewnić odpowiednie rozmieszczenie drzew na działce, co ma podstawowe znaczenie dla uzyskania dobrych plonów.

#### Art. 5 specyfikacji produktu

##### 5. Zdanie:

„Produkt musi zostać posortowany, dobrany pod względem wielkości, poddany obróbce poprzez namaczanie w zimnej wodzie i sterylizację z zastosowaniem znanych w lokalnej tradycji metod oraz zapakowany w strefie »E« wspólnoty górskiej, tj. Alto Mugello-Mugello-Val di Sieve.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt musi zostać posortowany, dobrany pod względem wielkości, poddany obróbce poprzez namaczanie w zimnej wodzie i sterylizację z zastosowaniem znanych w lokalnej tradycji metod oraz wysuszony, zmielony i zapakowany na obszarze produkcji wskazanym w art. 2.”

Sformułowanie „w strefie »E« wspólnoty górskiej, tj. Alto Mugello-Mugello-Val di Sieve” zostało usunięte i zastąpione odniesieniem do art. 2. Zmiana ta ma czysto formalny charakter, ponieważ proponowane rozszerzenie obszaru produkcji w taki sposób, by obejmował on terytoria administracyjne wszystkich gmin wchodzących w skład wcześniejszej strefy „E” wspólnoty górskiej, oznacza w praktyce, że obszar produkcji będzie pokrywał się z obszarem wskazanym w dotychczasowej specyfikacji jako obszar, na którym mają być podejmowane czynności wymienione w tym artykule.

##### 6. Zdanie:

„Produkt świeży można dopuścić do spożycia od dnia 5 października w roku jego produkcji.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt świeży można dopuścić do spożycia od dnia 25 września w roku jego produkcji.”

Zaproponowano zmianę terminu dopuszczenia do spożycia z 5 października na 25 września, ponieważ w ostatnich latach zaobserwowano wahania sezonowe, które sprawiły, że orzechy wcześniej dojrzewają i spadają z drzew.

## Art. 6 specyfikacji produktu

## 7. Akapit:

„W momencie dopuszczenia do spożycia świeże kasztany „Marrone del Mugello” powinny być:

- świeżym, niepoddanym obróbce produktem lub produktem namaczanym w zimnej wodzie przez maksymalnie osiem dni bez dodawania jakichkolwiek dodatków lub produktem poddanym sterylizacji w kąpeli w gorącej wodzie, po której następuje kąpiel w zimnej wodzie, bez dodawania jakichkolwiek dodatków i z zastosowaniem prawidłowej metody lokalnej;
- produktem, który został poddany selekcji i którego wymiary odpowiadają wymiarom określonym w dekrete ministerialnym z dnia 10 lipca 1939 r. ustanawiającym szczególne przepisy techniczne dotyczące wywozu kasztanów jadalnych mające zastosowanie zarówno do wprowadzania produktu do obrotu na terytorium EWG, jak i jego wywozu do państw trzecich;
- produktem, który musi zostać zapakowany w czerwone siatki o pojemności 1 kg, 5 kg lub 10 kg lub w worki jutowe o pojemności 25 kg lub 30 kg; każde opakowanie powinno zostać opatrzone znakiem identyfikacyjnym ChOG »Marrone del Mugello«. Znak musi również zawierać dane dotyczące rozmiaru, masy, roku produkcji i daty zapakowania produktu i musi zostać przyszyty na zewnętrznej stronie opakowania, pełniąc funkcję pieczęci.”

otrzymuje brzmienie:

„W momencie dopuszczenia do spożycia świeże kasztany »Marrone del Mugello« powinny charakteryzować się następującymi cechami:

- a) rozmiar: nie więcej niż 90 orzechów/kg;
- b) świeży, niepoddany obróbce produkt lub produkt namaczany w zimnej wodzie przez maksymalnie osiem dni lub produkt poddany sterylizacji w kąpeli w gorącej wodzie, po której następuje kąpiel w zimnej wodzie; zakazuje się stosowania jakichkolwiek dodatków;
- c) produkt dobrany w taki sposób, aby:
  - orzechy były całe, zdrowe, jędrne, suche, czyste i o standardowym kształcie i wyglądzie, jak opisano w art. 3,
  - orzechy nie mogą mieć śladów pleśni na łupinie, nie mogą być uszkodzone ani puste i nie mogą kiełkować.

Dla każdego reprezentatywnego kilograma produktu ustala się następujące dopuszczalne marginesy tolerancji obliczane jako wartość procentowa masy:

6 % orzechów o uszkodzeniach miąższu, które nie wywierają wpływu na łupinę, wywołanych pleśnią lub działalnością owadów lub wynikających z innej przyczyny; 3 % orzechów, w których łupinach można zaobserwować dziurki wygryzione przez owady; 5 % orzechów, w przypadku których można zaobserwować niedobór substancji odżywczych, pęknięcia lub inne nieestetyczne wady;

- d) produkt, którego wielkość została dobrana w taki sposób, aby zapewnić stałą liczbę orzechów na kg produktu;
- e) bez uszczerbku dla wymogów ustanowionych w lit. b), c) i d) świeże orzechy o rozmiarze dobranym w taki sposób, aby liczba orzechów na kg nie przekraczała 90, mogą zostać opatrzone ChOG »Marrone del Mugello« wyłącznie do wykorzystania jako składnik wyrobów złożonych, wytwarzanych lub przetwarzanych;
- f) masa opakowań nie musi być jednakowa. Jeżeli produkt zapakowano w siatki, muszą być one koloru czerwonego. Każde opakowanie musi zostać opatrzone znakiem identyfikacyjnym ChOG »Marrone del Mugello« zgodnym z logo opisanym w art. 10 i przymocowanym w taki sposób, aby uniemożliwić jego ponowne wykorzystanie.”

Słowa „rozmiar od średniego do dużego (nie więcej niż 80 orzechów na kilogram), z tolerancją do 10 % w nieurodzajnych latach”, pierwotnie zawarte w art. 3, zastąpiono słowami „nie więcej niż 90 orzechów na kg” i włączono do art. 6 specyfikacji. Zmiana ta jest konieczna, ponieważ wcześniejsze brzmienie wymagało przeprowadzania corocznej oceny w celu ustalenia, czy dany rok był urodzajny, czy też nie; maksymalna dopuszczalna liczba 88 orzechów na kilogram w nieurodzajnym roku utrudnia dobór orzechów pod względem wielkości za pomocą sit.

Usunięto ogólne odniesienie do korzystania z „prawidłowej metody lokalnej”, ponieważ metoda ta została opisana w tym akapicie. Ponadto, aby uniknąć powtarzania sformułowania „bez dodawania jakichkolwiek dodatków”, dodano zastrzeżenie „zakazuje się stosowania jakichkolwiek dodatków”.

W ramach opisywanej zmiany dodano lit. c), d) i e). W lit. c) i d) opisano szczegółowo wiążące kryteria dotyczące wyboru kasztanów jadalnych oraz ich właściwości do celów doboru pod względem wielkości i jednorodności ustanowione w dekrete ministerialnym z dnia 10 lipca 1939 r. Zmiana ta eliminuje konieczność odsyłania do tego aktu prawnego, jak ma to miejsce w dotychczasowej specyfikacji. W lit. e) uzupełniono specyfikację produktu w celu doprecyzowania, że kasztany jadalne, które dobrano pod względem wielkości w taki sposób, aby ich liczba na kg nie przekraczała 90, mogą zostać opatrzone ChOG „Marrone del Mugello” wyłącznie jako składniki wyrobów złożonych, wytwarzanych lub przetwarzanych. Możliwość przetwarzania opatrzonego ChOG produktu o mniejszym rozmiarze niż rozmiar produktu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez konsumentów pozwala podmiotom gospodarczym zwiększyć wolumen certyfikowanego produktu uzyskiwanego zgodnie z praktykami uprawowymi stosowanymi na danym obszarze.

Ponadto usunięto wymogi dotyczące pojemności i rodzaju opakowania, ponieważ nie zawsze są one dostosowane do zmieniających się potrzeb rynkowych. Spośród dotychczasowych zasad zachowano jedynie zastrzeżenie, że wykorzystywane siatki muszą być koloru czerwonego, ponieważ kolor ten jest uznawany za najlepiej pasujący do barwy kasztanów jadalnych i jest powszechnie stosowany.

Dodano również odniesienie do artykułu określającego cechy charakterystyczne logo „Marrone del Mugello” i usunięto słowa „znak identyfikacyjny musi również zawierać dane dotyczące rozmiaru, masy, roku produkcji i daty zapakowania produktu i musi zostać przyszyty na zewnętrznej stronie opakowania, pełniąc funkcję pieczęci”, ponieważ informacje, które należy podać na etykietach, są określone w przepisach ogólnych.

#### Art. 7 specyfikacji produktu

##### 8. Akapit:

„— Produkt »Marrone del Mugello« można wprowadzać do obrotu nie tylko jako produkt świeży, ale również jako produkt przetworzony o następujących cechach:

- produkt suszony w łupinie, łuskany w całości lub zmielony, uzyskany w rezultacie zastosowania tradycyjnej lokalnej metody suszenia w suszarniach na rusztach zawieszonych nad wolnym ogniem stale podsykanym wyłącznie drewnem kasztana jadalnego.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt »Marrone del Mugello« można wprowadzać do obrotu nie tylko jako produkt świeży, ale również jako produkt suszony o następujących cechach:

1. produkt w łupinie lub łuskany w całości;
2. produkt zmielony;

uzyskany w rezultacie zastosowania tradycyjnej lokalnej metody suszenia w suszarniach na rusztach zawieszonych nad wolnym ogniem stale podsykanym wyłącznie drewnem kasztana jadalnego.”

Słowo „przetworzony” zastąpiono słowem „suszony”, aby bardziej precyzyjnie określić pozostałe sposoby, na jakie można przetwarzać produkt opatrzone ChOG „Marrone del Mugello”.

##### 9. Dodano zdanie w brzmieniu:

„Świeże orzechy, które dobrano pod względem wielkości w taki sposób, aby na kilogram produktu przypadało więcej niż 90 orzechów, mogą zostać również wykorzystane do wytworzenia różnych rodzajów produktu w postaci suszonej.”

Dodanie słów „świeże orzechy, które dobrano pod względem wielkości w taki sposób, aby na kilogram produktu przypadało więcej niż 90 orzechów, mogą zostać również wykorzystane” jest konieczne, aby precyzyjnie zdefiniować produkt nadający się do przetworzenia. Proponowane brzmienie uwzględnia te słowa, doprecyzowując, jakiego rodzaju orzechy nadają się do przetworzenia: są to orzechy, które dobrano pod względem wielkości w taki sposób, aby na kilogram produktu przypadało mniej niż 90 orzechów, a także większe orzechy, jeżeli takie są potrzeby rynkowe.

##### 10. Akapit:

„Zawartość wilgoci w całych lub w zmielonych orzechach nie może przekraczać 15 %; produkt musi być wolny od wszelkiego rodzaju pasożytów; udział łuskanych suszonych kasztanów jadalnych nie może przekraczać 35 %, a udział suszonych kasztanów w łuskach nie może przekraczać 65 %; łuskane suszone kasztany muszą być całymi i zdrowymi orzechami o jasnosłomkowej i żółtawej barwie; niedoskonałości (ślady dziurek wygryzionych przez larwy owadów, zniekształcenia itp.) nie mogą pokrywać więcej niż 10 % ich powierzchni.”

otrzymuje brzmienie:

„Zawartość wilgoci w całych lub zmielonych orzechach nie może przekraczać 8 %; produkt końcowy wprowadzony do obrotu musi być wolny od wszelkiego rodzaju pasożytów;

udział łuskanych suszonych kasztanów jadalnych nie może przekraczać 35 % wagowo, a udział suszonych kasztanów w łupinach nie może przekraczać 65 % wagowo;

łuskane suszone kasztany jadalne muszą być całymi i zdrowymi orzechami o jasnosłomkowej i żółtawej barwie; niedoskonałości (ślady dziurek wygryzionych przez larwy owadów, zniekształcenia itp.) nie mogą pokrywać więcej niż 10 % ich powierzchni, a maksymalny udział mąki kasztanowej nie może przekraczać wagowo 30 % masy produktu świeżego.”

Maksymalna zawartość wilgoci w mące została obniżona z 15 % do 8 %, ponieważ po przeprowadzeniu odpowiednich badań laboratoryjnych stwierdzono, że taki poziom wilgoci lepiej odpowiada specyfikacji produktu. Badania te wykazały, że zawartość wilgoci przekraczająca 8 % może wywrzeć niekorzystny wpływ na przechowywanie produktu w czasie, a także może wpłynąć na zmianę organoleptycznych cech charakterystycznych mąki wskutek pogorszenia się jej jakości i zwiększenia stopnia narażenia na różnego rodzaju pasożyty.

Słowa „[produkt] końcowy wprowadzony do obrotu” zostały dodane, ponieważ produkt wejściowy może potencjalnie zawierać różnego rodzaju pasożyty niedostrzegalne z zewnątrz. Wszystkie czynniki biotyczne podlegają neutralizacji w procesie obróbki cieplnej, a produkt wyjściowy musi być całkowicie wolny od wszelkich tego rodzaju czynników na etapie sortowania.

Wyjaśniono, że udział oblicza się według masy kasztanów jadalnych.

Sformułowanie „maksymalny udział mąki kasztanowej nie może przekraczać wagowo 30 % masy produktu świeżego” zostało dodane, aby uregulować kwestie związane z udziałem produktu zmielonego na mąkę po zakończeniu etapów suszenia i rozdrabniania. Z uwagi na fakt, że produkt świeży traci przynajmniej 65 % swojej początkowej masy w trakcie suszenia, maksymalny udział mąki kasztanowej nie może przekraczać 30 % masy produktu świeżego, biorąc pod uwagę masę łupin i spadek masy produktu na etapach rozdrabniania (odpylania) średnio o około 5 %. Wprowadzenie tego sformułowania jest konieczne, ponieważ pozwala wyznaczyć próg w ramach procesu produkcji, którego przestrzeganie będzie przedmiotem kluczowych kontroli przeprowadzanych w celu przeciwdziałania potencjalnym przypadkom oszustwa.

11. Zdanie:

„Dopuszcza się możliwość dobrania wielkości suszonego produktu w łupinie do celów sprzedaży, aby uzyskać większe orzechy”, zawarte w art. 7 dotychczasowej specyfikacji, przeniesiono do kolejnego akapitu w celu zapewnienia większej spójności.

12. Zdanie:

„Opakowania mogą różnić się masą w zależności od potrzeb rynkowych i muszą zostać opatrzone znakiem identyfikacyjnym ChOG »Marrone del Mugello«.”

uzupełniono w następujący sposób:

„Opakowania mogą różnić się masą w zależności od potrzeb rynkowych i muszą zostać opatrzone znakiem identyfikacyjnym ChOG »Marrone del Mugello« zgodnym z logo określonym w art. 10 i przymocowanym w taki sposób, aby uniemożliwić jego ponowne wykorzystanie.”

Dodano również odniesienie do artykułu określającego cechy charakterystyczne „Marrone del Mugello” i sposób, w jaki należy przymocować znak identyfikacyjny. Opakowanie przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu i oznaczone znakiem identyfikacyjnym musi zostać zabezpieczone w taki sposób, by mogło zostać otwarte wyłącznie jednokrotnie i by nie można było go ponownie wykorzystać. Dlatego też znaki identyfikacyjne muszą stanowić integralną część opakowania albo muszą zostać umieszczone na opakowaniu w taki sposób, by uległy uszkodzeniu w chwili otwarcia opakowania i by nie można było ich ponownie wykorzystać.

13. Aby uniknąć konieczności zawarcia odesłania do aktu prawnego, którego treść została ujęta w specyfikacji produktu, usunięto zdanie w brzmieniu:

„Kwestie związane z wprowadzaniem do obrotu i eksportowaniem suchego produktu regulują przepisy przywołanego powyżej dekrety ministerialnego z dnia 10 lipca 1939 r.”.

14. Zdanie:

„Na opakowaniach innych produktów przetworzonych pozyskiwanych z produktu »Marrone del Mugello«, w których można wyodrębnić poszczególne orzechy, można zawrzeć informacje o produkcie, z którego je pozyskano.”

zostało usunięte, ponieważ tego rodzaju produkty wchodzą w zakres produktów wymienionych w art. 7 specyfikacji produktu. Zmiana ta jest konieczna, aby dostosować kwestie związane z wykorzystywaniem nazwy pochodzenia na produktach przetworzonych do przepisów komunikatu Komisji dotyczącego Wytycznych w sprawie etykietowania środków spożywczych wykorzystujących produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP) i chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) jako składniki (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 341 z 16.12.2010, s. 3).

## **Etykietowanie**

### *Art. 8 specyfikacji produktu*

#### 15. Poniższe dwa zdania:

„Zarówno w przypadku produktów świeżych, jak i w przypadku produktów przetworzonych dopuszcza się możliwość zamieszczenia maksymalnie dwóch odniesień do gminy, miejsca lub plantacji na obszarze określonym w art. 2, z których faktycznie pochodzą kasztany jadalne objęte chronionym oznaczeniem geograficznym.

Można oczywiście podać nazwę przedsiębiorstwa i markę.”

otrzymują brzmienie:

„Zarówno w przypadku produktów świeżych, jak i w przypadku produktów suszonych dopuszcza się możliwość zamieszczenia maksymalnie dwóch odniesień do gminy, miejsca lub plantacji na obszarze określonym w art. 2, z których faktycznie pochodzą kasztany jadalne objęte chronionym oznaczeniem geograficznym.

Można oczywiście podać nazwę przedsiębiorstwa i markę oraz oznaczyć wielkość.”

Słowo „przetworzonych” zastąpiono słowem „suszonych”, które jest bardziej precyzyjne i w większym stopniu odpowiada treści art. 7 poprzedzającego omawiany artykuł.

Dodano również możliwość uwzględnienia informacji o wielkości kasztanów jadalnych na etykiecie. Możliwość podania informacji o wielkości na etykiecie zaproponowano w celu dostarczenia informacji handlowej, ponieważ wielkość jest często powiązana z ceną produktu. Ponadto zamieszczenie na etykiecie informacji o wielkości pozwala konsumentom szybko oszacować wielkość i jednorodność kupowanych kasztanów jadalnych znajdujących się w opakowaniu.

## **Inne**

### *Organ kontrolny – zaktualizowane odniesienia do aktów prawnych*

#### 16. Artykuł 9 specyfikacji produktu:

„Producenci zamierzający wprowadzić do obrotu swój własny produkt z chronionym oznaczeniem geograficznym »Marrone del Mugello« muszą zarejestrować swoje plantacje kasztanów jadalnych, z co najmniej 95-procentowym udziałem kasztanów jadalnych należących do odmiany wskazanej w art. 3, w specjalnym rejestrze publicznym prowadzonym przez organy administracyjne strefy »E« wspólnoty górskiej, których biura znajdują się w Borgo San Lorenzo, za pośrednictwem organów gminy, w której zlokalizowane są takie plantacje.

Wpis do rejestru, o którym mowa w akapicie pierwszym, musi zawierać informacje o granicach plantacji, granice wpisane do rejestru gruntów zgodnie z wyrysami i wypisami z tego rejestru, a także informacje o obszarze obsadzonym kasztanami jadalnymi, dane dotyczące maksymalnej produkcji z hektara oraz maksymalnych plonów z pojedynczego plonującego drzewa oraz informacje o lokalizacji i wieku plantacji kasztanów jadalnych, warunkach fitosanitarnych panujących na tej plantacji i liczbie rosnących tam drzew.

Wnioski o wpis plantacji kasztanów jadalnych do rejestru należy złożyć do dnia 30 czerwca roku, w którym produkt ma zostać wprowadzony do obrotu jako produkt z chronionym oznaczeniem geograficznym.

Wszelkie wnioski o wprowadzenie zmian we wpisach w tym rejestrze muszą zostać złożone w tym samym terminie.”

otrzymuje brzmienie:

„Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, przy czym dokumentowane są wszystkie nakłady i plony. Pozwala to zapewnić identyfikowalność produktu, podobnie jak fakt, że organ kontrolny prowadzi wykazy wpisanych do rejestru gruntów działek, na których prowadzona jest produkcja, oraz producentów i podmiotów odpowiedzialnych za pakowanie, a ponadto jest powiadamiany o wyprodukowanych ilościach.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do tych wykazów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produktu i powiązaniem planem kontroli.

Zgodność ze specyfikacją monitoruje się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Organem kontrolnym odpowiedzialnym za monitorowanie zgodności ze specyfikacją produktu jest:

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Firenze [Izba Handlowa Florencji]  
Palazzo della Borsa Mercati  
Volta dei Mercanti 1  
50100 Firenze (FI)  
ITALIA

Tel. +39 05529810

Faks +39 0552981157

Strona internetowa: [www.fi.camcom.it](http://www.fi.camcom.it)

E-mail certyfikowany: [cciaa.firenze@fi.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa.firenze@fi.legalmail.camcom.it)”.



Artykuł ten został przeformułowany i zaktualizowany zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Ścisłej rzecz biorąc, usunięto z niego następujące odniesienia:

- odniesienie do cech plantacji kasztanów jadalnych, ponieważ zostały one dokładniej opisane w nowym art. 4,
- odniesienie informujące, że rejestr jest prowadzony przez organ administracyjny strefy „E” wspólnoty górskiej, ponieważ obecnie rejestr prowadzi organ kontrolny,
- odniesienie do terminu na złożenie wniosków, ponieważ termin ten zostanie wyznaczony przez organ kontrolny.

Dodano również odniesienie do organu kontrolnego.

17. Artykuły 10–13 dotychczasowej specyfikacji zostały usunięte. W świetle przepisów regulujących organy kontrolne i nowego brzmienia art. 9 uznano, że art. 10–13 są zbędne i nie mają już znaczenia dla specyfikacji produktu.
18. Specyfikacja produktu została zaktualizowana zgodnie z art. 7 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 poprzez dodanie poniższego art. 11.

„Związek geograficzny między kasztanem jadalnym a regionem Mugello – będącym obszarem szczególnie dobrze przystosowanym do uprawy plonujących kasztanów jadalnych – wynika głównie z faktu, że lokalne ekotypy kasztana jadalnego, z których wszystkie można powiązać z odmianą Marrone Fiorentino, rozmnażały się wegetatywnie przez wiele stuleci (o czym świadczy obecność licznych wielowiekowych drzew), a ponadto są one genetycznie przystosowane do specyfiki lokalnego środowiska (gleby, klimat, metody uprawy itp.); wszystkie te czynniki sprawiają, że kasztany jadalne są nierozdzielnie związane z regionem Mugello, który nadaje im specyficzne właściwości w istotny sposób odróżniające je od kasztanów występujących na innych obszarach. Na przestrzeni wieków w regionie wykształciły się liczne istotne lokalne tradycje wiejskie i domowe związane z kasztanem jadalnym i orzechami tego drzewa, a także liczne metody i praktyki jego uprawy – skala tego zjawiska jest na tyle duża, że mieszkańcy regionu mówią o prawdziwej „cywilizacji kasztana jadalnego”. Walory „Marrone del Mugello” są od dawna znane i doceniane również na innych obszarach, o czym świadczą stosunki handlowe z innymi regionami, które utrzymywano również w przeszłości.”

19. Logo

Specyfikację produktu uzupełniono o przedstawione poniżej szczegółowe informacje służące określeniu i skodyfikowaniu logo charakterystycznego dla ChOG „Marrone del Mugello”.

„Przedstawione poniżej logo ChOG »Marrone del Mugello« to standardowy prostokąt (w orientacji pionowej) o wymiarach 1:1,35 (stosunek boku krótszego do dłuższego) – jeden z boków prostokąta tworzy słowo »MUGELLO« (czcionka Futura, kolor czarny) umieszczone wzdłuż jego krótszego boku, natomiast drugi bok tworzą słowa »MARRONE DEL« biegnące pionowo wzdłuż lewego boku prostokąta (czcionka Futura, kolory: słowo »MARRONE« – kolor Pantone 470 – C 29 %; M 72 %; Y 100 %; K 23 %; słowo »DEL« – kolor Pantone 368 – C 65 %; M 0 %; Y 100 %; K 0 %). Odstępy między wszystkimi znakami, z których składają się słowa, wynoszą 40 % szerokości znaków, a odstępy między poszczególnymi słowami wynoszą 3 % skali znaku.

Za słowem »Mugello«, na białym tle, widnieje wizerunek produktu »Marrone del Mugello« przedstawiony jako słońce, umieszczony w centralnej części logo i przekrzywiony w prawą stronę, o kolorze w dwóch różnych odcieniach, które podkreślają jego okrągły kształt, przechodzących z barwy jasnobrązowej (Pantone 1605c – C 40 %; M 80 %; Y 100 %; K 0 %) do ciemnobrązowej (Pantone 4695c – C 40 %; M 100 %; Y 100 %; K 50 %); kolor podstawy produktu »Marrone del Mugello« ma z kolei inną barwę, przechodzącą (od lewej do prawej strony) z barwy ochry (Pantone 7413cc – C 20 %; M 60 %; Y 100 %; K 0 %) do barwy jasnobrązowej (Pantone 1605c – C 40 %; M 80 %; Y 100 %; K 0 %).

Orzech został przedstawiony na tle artystycznej wizji otwartej okrywy (tworzącej promienie słońca), której barwa zmienia się od lewego dolnego rogu (Pantone 584c – C 35 %; M 5 %; Y 85 %; K 0 %) do prawego górnego rogu (Pantone 290c – C 30 %; M 0 %; Y 0 %; K 0 %). W dolnej części logo znajduje się podwójna litera »m« (oznaczająca »Marrone del Mugello«) przedstawiona w postaci szerokiego, czarnego znaku graficznego z odstępem pomiędzy obydwiema literami, który ma reprezentować typową panoramę zielonych wzgórz Mugello; wzgórze umieszczone wyżej ma kolor zielony (Pantone 347 – C 100 %; M 0 %; Y 79 %; K 8 %), który rozciąga się na całej szerokości czarnej linii aż do podstawy logo; drugie wzgórze znajduje się na pierwszym planie i ma kolor jasnozielony (Pantone 368c – C 60 %; M 0 %; Y 100 %; K 0 %), który rozciąga się na całej szerokości czarnej linii i obejmuje słowa »INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA«, zapisane białą czcionką Futura w trzech wierszach. Pierwsza litera każdego słowa jest zapisana czcionką Futura Bold; odstępy między znakami wynoszą co najmniej 40 %; wyrównanie: wyjustowane; interlinia: odpowiadająca skali znaku.

Rozmiar logo można zmienić w zależności od potrzeb. Logo można zmniejszyć maksymalnie o 1,5-krotność długości krótszego boku.



JEDNOLITY DOKUMENT

„MARRONE DEL MUGELLO”

Nr UE: PG-IT-02193 – 28.9.2016

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Marrone del Mugello”

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*

Chronione oznaczenie geograficzne „Marrone del Mugello” jest zastrzeżone dla świeżych kasztanów jadalnych w łupinie lub suszonych kasztanów jadalnych w łupinie lub łuskanych kasztanów jadalnych lub kasztanów jadalnych zmielonych na mąkę lub kasztanów jadalnych przetworzonych w inny sposób, o ile orzech nadal pozostaje widoczny w produkcie przetworzonym.

Świeży produkt „Marrone del Mugello” w łupinie charakteryzuje się rozmiarem od średniego do dużego (nie więcej niż 90 orzechów/kg) i ma przeważnie owalny kształt; wierzchołek słabo wystający, omszony, zakończony pozostałościami szypki słupka, również omszonymi; zazwyczaj jedna powierzchnia boczna jest płaska, a druga w znacznym stopniu wypukła; wyraźnie prostokątne hilum (lub znaczek), którego wielkość nie wykracza poza boki orzecha, zazwyczaj płaskie i o jaśniejszej barwie niż owocnia. Cienka, czerwono-brązowa owocnia, na której znajduje się od 25 do 30 ciemniejszych, wypukłych, podłużnych prążków. Owocnię łatwo jest oddzielić od błony, która ma kolor zamszowy i charakteryzuje się słabą przenikalnością. Miąższ nasiona – zazwyczaj jednego na orzech – jest biały, kruchy i przyjemnie słodki, a jego powierzchnia jest niemal w całości pozbawiona żłobień; orzechy zawierające podzielone nasiona (orzechy wielozgrupowane) występują rzadko.

Produkt „Marrone del Mugello” można wprowadzać do obrotu nie tylko jako produkt świeży, ale również jako produkt suszony o następujących cechach:

1. produkt w łupinie lub łuskany w całości;
2. produkt zmielony;

uzyskany w rezultacie zastosowania tradycyjnej lokalnej metody suszenia w suszarniach na rusztach zawieszonych nad wolnym ogniem stale podsycałym wyłącznie drewnem kasztana jadalnego.

Świeże orzechy, które dobrano pod względem wielkości w taki sposób, aby na kilogram produktu przypadało więcej niż 90 orzechów, mogą zostać również wykorzystane do wytworzenia różnych rodzajów produktu w postaci suszonej.

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*

Produkt musi zostać posortowany, dobrany pod względem wielkości, poddany obróbce poprzez namaczanie w zimnej wodzie i sterylizację z zastosowaniem znanych w tradycji lokalnej metod oraz wysuszony i zmielony na obszarze produkcji wskazanym w art. 4.

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

Pakowanie odbywa się na obszarze wskazanym w pkt 4; pakowaniem tradycyjnie zajmują się doświadczeni przedsiębiorcy, którzy realizują poszczególne etapy produkcji w taki sposób, aby nie dopuścić do wymieszania produktu z innymi produktami i aby zagwarantować zgodność z wymogami dotyczącymi jakości i identyfikowalności ustanowionymi dla każdego rodzaju produktu, stosując opakowania, których nie można ponownie zamknąć.

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

Poniżej przedstawiono logo produktu „Marrone del Mugello”:



Zakazuje się uzupełniania chronionego oznaczenia geograficznego „Marrone del Mugello” określonego w niniejszej specyfikacji jakimikolwiek dodatkowymi zwrotami odnoszącymi się do jakości, takimi jak przymiotniki „ekstra”, „najlepszy”, „doskonały”, „wyśmienity”, „wyborowy” itp.

Zakazuje się również stosowania jakichkolwiek zwrotów zachwalających, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd.

Zarówno w przypadku produktów świeżych, jak i w przypadku produktów suszonych dopuszcza się możliwość zamieszczenia maksymalnie dwóch odniesień do gminy, miejsca lub plantacji na obszarze określonym w pkt 4, z których faktycznie pochodzą kasztany jadalne objęte chronionym oznaczeniem geograficznym.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Marrone del Mugello” stanowi integralną całość obejmującą terytoria następujących gmin:

gminy Barberino di Mugello, gminy Borgo S. Lorenzo, gminy Dicomano, gminy Firenzuola, gminy Londa, gminy Marradi, gminy Palazzuolo Sul Senio, gminy Pelago, gminy Pontassieve, gminy Rufina, gminy S. Godenzo, gminy Scarperia e San Piero a Sieve, gminy Vaglia, gminy Vicchio Mugello.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek geograficzny między kasztanem jadalnym a regionem Mugello – będącym obszarem szczególnie dobrze przystosowanym do uprawy plonujących kasztanów jadalnych – wynika głównie z faktu, że lokalne ekotypy kasztana jadalnego, z których wszystkie można powiązać z odmianą *Marrone Fiorentino*, rozmnażały się wegetatywnie przez wiele stuleci (o czym świadczy obecność licznych wielowiekowych drzew), a ponadto są one genetycznie przystosowane do specyfiki lokalnego środowiska (gleby, klimat, metody uprawy itp.); wszystkie te czynniki sprawiają, że kasztany jadalne są nierozdzielnie związane z regionem Mugello, który nadaje im specyficzne właściwości w istotny sposób odróżniające je od kasztanów występujących na innych obszarach – te właściwości to kształt (nieznacznie spłaszczony), hilum (prostokątne), barwa (czerwonobrazowa z ciemniejszymi, wypukłymi, wzdłużnymi prążkami). Na przestrzeni wieków w regionie wykształciły się liczne istotne lokalne tradycje wiejskie i domowe związane z kasztanem jadalnym i orzechami tego drzewa, a także liczne metody i praktyki jego uprawy – skala tego zjawiska jest na tyle duża, że mieszkańcy regionu mówią o prawdziwej „cywilizacji kasztana jadalnego”.

Walory „Marrone del Mugello” są od dawna znane i doceniane również na innych obszarach, o czym świadczą stosunki handlowe z innymi regionami, które utrzymywano również w przeszłości.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania ChOG „Marrone del Mugello” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 187 z dnia 11 sierpnia 2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:

<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” (w prawym górnym rogu ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.

---