

V

(Ogłoszenia)

KOMISJA

PROCEDURY ADMINISTRACYJNE

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 107/06)

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**„MARRONE DI COMBAI”****NR WE: IT-PGI-0005-0565-08.11.2006****CHOG (X) CHNP ()****1. Nazwa:**

„Marrone di Combai”.

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:

„Marrone di Combai” jest ekotypem wyselekcjonowanym w środowisku charakterystycznym dla przedalpejskiego regionu Prealpi Trevigiane. Cechy morfologiczne i handlowe w momencie wprowadzania do obrotu są następujące:

kształt eliptyczny, wierzchołek obniżony. Okryta puszkciem szypułka ma regularne kontury i widoczne pasma ułożone promieniście. Perykarp ma barwę brązową zmienną od jasnej do ciemnej, ale nigdy nie matową, z wyraźnymi smugami; powinien łatwo oddzielać się od skórki wewnętrznej. Ta wewnętrzna skórka, o barwie jasnobrązowej, pokrywa jadalny miąższ i charakteryzuje się wyźłobieniami na tyle płytkimi i nielicznymi, że w momencie usuwania łatwo daje oddzielić się od miąższu. Nasienie, zazwyczaj jedno na owoc, charakteryzuje się niskim stopniem wielozarodkowości, jest jednoczłonowe, a na jego powierzchni występują bruzdy. Miąższ ma konsystencję mączystą, barwę białawą a podczas obróbki termicznej staje się chrupiący i smaczny.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

W momencie wprowadzenia do obrotu owoce muszą być w doskonałym stanie z punktu widzenia fitosanitarnego i muszą spełniać następujące wymagania:

Klasa extra:

duże rozmiary owocu:

50–80 owoców na kilogram;

nie więcej niż 4 % masy owoców może mieć endokarp uszkodzony przez owady;

nie więcej niż 3 % masy owoców może mieć wyłobienia na perykarpie.

Klasa I:

81–105 owoców na kilogram;

nie więcej niż 6 % masy owoców może mieć endokarp uszkodzony przez owady;

nie więcej niż 5 % masy owoców może mieć wyłobienia na perykarpie.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

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

—

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

Czynności związane z produkcją muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4, aby zapewnić pochodzenie i kontrolę produktu.

3.6. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd:*

Kondycjonowanie, które polega na poddaniu owoców odpowiedniemu sezonowaniu (tzw. *curatura*), może być przeprowadzane również poza obszarem geograficznym, określonym w pkt 4, jednak, aby nie powodować pogorszenia się jakości produktu, musi nastąpić w ciągu 24 godzin od momentu zbioru.

W przeciwnym razie produkt musi być przechowywany w komorze chłodniczej przez nie dłużej niż 3 dni w temperaturze od 0,5 do 2 °C i przy wilgotności powietrza od 95 do 98 %. Po upływie tego czasu produkt musi być poddany sezonowaniu (*curatura*).

„Curatura” polega na zanurzeniu owoców w wodzie o temperaturze otoczenia na 5 do 7 dni, przy czym w połowie tego okresu wymienia się wodę na świeżą; alternatywnie kasztany zanurzone są w wodzie o temperaturze 45/48 °C na 45 minut, a po wyjęciu niezwłocznie zanurzone są w zimnej wodzie do całkowitego schłodzenia. Następnie owoce są suszone w urządzeniu suszącym ciepłym powietrzem poruszającym wentylatorami lub – alternatywnie – rozkładane są na drewnianych kratkach i codziennie przetrzysane do całkowitego wysuszenia.

Produkt wprowadzany jest do obrotu w opakowaniach następującego rodzaju: worki jutowe o pojemności 1, 2, 3, 5 lub 25 kg. Siatki plastikowe o pojemności 1, 2, 3, 5 lub 25 kg. Kosze i skrzynki drewniane o pojemności co najmniej 1 kg i nie więcej niż 5 kg. Opakowania zapieczętowane są przez zapięcie metalowych klamer mechaniczną zszywarką lub zszywanie nicią nylonową za pomocą zszywarki lub związanie sznurkiem na którym zaciśnięta jest plomba. Zapieczętowanie jest tak wykonywane, by do opakowania dołączona była etykieta z logo. Kosze i skrzynki są owijane folią celofanową i zabezpieczone sznurkiem na którym zaciśnięta jest plomba z widocznym logo.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Organ kontrolny sprawdza, czy produkt jest oznaczony etykietą, zawierającą logo i napis „Marrone di Combai”, który musi mieć wymiary wyraźnie większe od wymiarów jakichkolwiek innych napisów. Na etykietce lub na pojemnikach należy umieścić następujące informacje: nazwa i znak firmowy producenta lub przedsiębiorstwa pakującego; waga netto w momencie pakowania i kategoria produktu; informacje o właściwościach odżywczych i dietetycznych; rok produkcji; wskazówki dotyczące prawidłowego przechowywania i stosowania produktu. Logo zawiera wystylizowany rysunek kasztana otoczonego kolcami wystylizowanej łuski koloru jasnobrażowego wpisany w kwadrat koloru ciemnobrażowego (jasny brąz – pant 465U, ciemny brąz – pant 4625U). Wymiary: logo może mieć następujące wymiary: 65 mm x 102 mm; 33 mm x 51 mm; 17 mm x 25 mm; 8 mm x 12 mm.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Geograficzny obszar produkcji „Marrone di Combai” obejmuje obszar następujących gmin w prowincji Treviso: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene i Vittorio Veneto.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Cały obszar określony w pkt 4 leży na wzgórzach pasma przedalpejskiego.

Typowo górski teren (przedalpejski), na którym produkowany jest „Marrone di Combai” z punktu widzenia geologicznego składa się z kompleksu skał wapienno-krzemianowych o strukturze krasowej oraz z kompleksu pagórkowatego, charakteryzującego się głębokimi żłobieniami, stromymi zboczami i silnie zaznaczonymi procesami zniszczenia gleby, wynikającymi z warstwowego układu twardych i odpornych skał. Ten typ rzeźby terenu ma duży wpływ na warunki klimatyczne: układ łańcucha przedalpejskiego i „łańcuchów pagórkowatych” tworzy efekt bariery dla wschodnich wiatrów i umożliwia swobodny przepływ prądów północnych, co sprawia, że roczna amplituda temperatur jest łagodniejsza w porównaniu z amplitudą na obszarach nizinnych. Obfite opady deszczu rozkładające się zgodnie z równikowym układem pluwiometrycznym oraz całkowity brak mgieł, które powstają we wszystkich innych rejonach Niziny Padańskiej, nadają specyficzny charakter lokalnemu środowisku i sprawiają, że jest ono szczególnie sprzyjające dla upraw „Marrone di Combai” CHOG.

5.2. Specyfika produktu:

Analiza czuciowa przeprowadzona w ramach testu panelowego wykazała pozytywny związek między właściwościami miąższu, w szczególności ze względu na jego pulchność, a ogólną dobrą oceną owocu. Poza cechami, które wpływają na percepcję dotykową, podkreślano szczególnie aromat doceniany ze względu na wyjątkowe wrażenia, jakie wywołuje: intensywna nuta korzenna, kwiatowa i ziołowa odczuwalna w produkcie w momencie konsumpcji. Wartości ilościowe wyrażone przez osoby opisujące produkt specjalnie dobrane do celów analizy czuciowej są wysokie w przypadku określenia intensywności i trwałości aromatu oraz słodkiego smaku, a niskie natomiast w przypadku określenia cech kojarzonych negatywnie przy ogólnej ocenie owocu odnoszących się do cierpkości i goryczy. Szczególna nuta aromatyczna „Marrone di Combai” związana jest z charakterystycznymi cechami gleb występujących na obszarze upraw i świadczy o ścisłym związku między rośliną, glebą i środowiskiem upraw.

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):

Wniosek o rejestrację CHOG „Marrone di Combai” uzasadniony jest nie tylko szczególnymi cechami produktu, lecz przede wszystkim jego renomą.

Obecność i szczególne cechy jakościowe kasztanów produkowanych na obszarze produkcji „Marrone di Combai” potwierdzają liczne świadectwa historyczne, sięgające XII wieku; świadczą one o znaczeniu, jakie dla cech tego produktu mają zarówno czynniki środowiskowe jak i ludzkie, ponieważ kasztany od zawsze stanowiły ważne źródło utrzymania dla mieszkańców tych wzgórz. Pośród różnych świadectw historycznych należy wymienić dokument z 18 września 1665 r., który podkreśla również aspekty społeczne związane ze zbiorem kasztanów: wszyscy mieszkańcy, w tym kobiety i dzieci, uczestniczyli w zbiorze owoców, który był reglamentowany przez przyznanie odpowiednich ilości w zależności od składu gospodarstw domowych.

W ostatnim czasie renoma i sława, jaką cieszy się „Marrone di Combai”, rozpowszechniła się poza regionem Veneto i dotarła do konsumentów w całych Włoszech między innymi dzięki świętom i wiejskim festynom, takim jak np. „Festa dei Marroni di Combai”: festyn ten od 1945 r. jest imprezą o dużym znaczeniu lokalnym i ogólnokrajowym.

Szczególne cechy tego produktu są ściśle związane ze środowiskiem naturalnym geograficznego obszaru produkcji.

Dzięki cechom geologicznym obszaru produkcji, a w szczególności dzięki obecności skał wapienno-krzemianowych o strukturze krasowej, stromych zboczy i pochyłych pagórkowatych terenów, nie powstają tu zastoje wód i zapewniony jest optymalny drenaż terenów upraw, co powoduje dobrą pulchność i słodycz miąższu, a także intensywność i trwałość jego aromatu oraz brak nut cierpkich i gorzkich.

Ponadto bariera, jaką wzgórze stanowią dla wschodnich wiatrów, oraz obecność wiatrów północnych, sprawiają, że roczna amplituda temperatur jest łagodniejsza w porównaniu z amplitudą na obszarach nizinnych i uniemożliwiają powstawanie mgieł, co pozytywnie wpływa na warunki fitosanitarne i rozwój roślin i pozwala na uzyskanie produktu zdrowego i dobrej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania „Marrone di Combai” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 273 z dnia 23 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 (Rozporządzenie (WE) nr 510/2006)”.
