

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**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**

(2010/C 67/10)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „MARRONE DELLA VALLE DI SUSA”

NR WE: IT-PGI-0005-0564-08.11.2006

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Marrone della Valle di Susa”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

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

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Nazwa „Marrone della Valle di Susa” odnosi się do owocu pochodzącego od pięciu lokalnych ekotypów, które obecnie oznacza się nazwą gminy pochodzenia, tj.: Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant’Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo oraz Marrone di Villar Focchiardo. W momencie dopuszczenia do spożycia owoc ten musi posiadać następujące cechy: ilość owoców w łupinie nieprzekraczająca trzech sztuk; kształt owalny, wierzchołek słabo wystający, omszony, zakończony pozostałościami szyjki słupka, również omszonymi; owocnia w kolorze jasnobrązowym, przechodzącym w czerwony, posiada od 25 do 30 żłobień nieco ciemniejszej barwy; obielmo w kolorze orzechowo-żółtym lekko wgłobione i łatwo oddzielające się od nasienia; blizna liściowa o owalnym kształcie przechodzącym w prostokątny, o wymiarach niewykraczających poza krawędzie, płaska, w kolorze jaśniejszym niż owocnia, porośnięta włoskami na krawędziach; łatwo dostrzegalny wzór gwiazdy o średniej do dużej wielkości; rozmiar średni do dużego (nie więcej niż 85 owoców/kg); nasienie, jedno na owoc, o białym lub biało-kremowym miąższu, chrupiące i o przyjemnym, słodkim smaku, prawie pozbawione żłobień na powierzchni.

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

—

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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 ze zbiorem, sortowaniem, czyszczeniem, kalibrowaniem i konserwowaniem przez moczenie („curatura”) muszą być przeprowadzone na wyznaczonym obszarze geograficznym. Produkt, który nie został wprowadzony do obrotu w ciągu 30 dni od daty zbiorów, zostaje poddany obróbce polegającej na moczeniu („curatura”). Proces ten, zapewniający lepszą konserwację owoców, polega na zanurzeniu ich wyłącznie w wodzie zimnej o temperaturze pokojowej na 2–8 dni albo gorącej o temperaturze 48 °C – na 50 minut, a następnie zimnej – na kolejne 50 minut. Opisany proces nie ma negatywnego wpływu na typowe cechy produktu.

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

Dopuszczenie do spożycia produktu „Marrone della Valle di Susa” powinno się odbywać w następujących warunkach: produkt jest zapakowany w torebki z siatki o pojemności 1, 2, 2,5, 3 lub 10 kg albo też w hermetycznie zamknięte worki o pojemności 5, 10, 25 lub 50 kg. Świeży produkt może zostać dopuszczony do spożycia od dnia 25 września roku produkcji.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

W momencie zamykania opakowania należy umieścić na nim etykietę przedstawiającą logo, na którym Chronione Oznaczenie Geograficzne „Marrone della Valle di Susa” jest zapisane widocznymi i czytelnymi literami, wyraźnie odróżniającymi się od innych napisów. Dopuszcza się zamieszczenie informacji umożliwiających identyfikację nazwiska, nazwy oraz adresu przedsiębiorstwa pakującego, a także dotyczących roku produkcji oraz początkowej wagi brutto.

Logo ChOG przedstawia wypełniony owocami, otwarty worek, z którego wysypują się kasztany.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy Val di Susa, w których uprawa kasztanów Val di Susa stanowi tradycję. Obejmuje on wszystkie gminy, w których uprawa kasztanów jest możliwa dzięki ich położeniu n.p.m., ekspozycji i występujących na ich terenie średnim temperaturom rocznym. Obszar produkcji „Marrone della Valle di Susa” obejmuje cały obszar następujących gmin położonych w Prowincji Turyn: Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Chiusa San Michele, Condove, Exilles, Giaglione, Gravere, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Novalesa, Rubiana, Salbertrand, San Didero, San Giorio di Susa, Sant’Ambrogio di Toino, Sant’Antonino di Susa, Susa, Vaie, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Wysoka zawartość piasku i szkieletu glebowego w podłożu, struktura warstwy skalnej oraz stopień nachylenia oddziałują na równowagę hydrologiczną Valle di Susa, a co za tym idzie – na lasy kasztanowe. Klimat charakteryzuje się umiarkowaną ilością opadów, wynikającą z usytuowania doliny między dolinami Sangone i Lanzo oraz obecnością od południa masywu Orsiera, który chroni przed napływem wilgotnych mas powietrza pochodzących z obszaru Morza Śródziemnego. Wymienione geologiczne i glebowe cechy opisywanego obszaru zapewniają znajdującym się tam lasom kasztanowym najlepsze warunki rozwoju. Rośliny są mocne i rodzą owoce o szczególnych cechach organoleptycznych.

### 5.2. Specyfika produktu:

Szczególne cechy produktu dotyczą barwy miąższu i jego chrupkiej struktury, słodkiego i aromatycznego smaku oraz średniej do dużej wielkości owoców. Sprawiają one, że kasztany „Marrone della Valle di Susa” są od dawna produktem wysoko cenionym zarówno na rynku włoskim, jak i zagranicą.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Wniosek o objęcie Chronionym Oznaczeniem Geograficznym produktu „Marrone della Valle di Susa” opiera się przede wszystkim na niewątpliwiej reputacji, jaką owoc ten cieszy się od wieków. Szczegółowe przekazy dotyczące upraw kasztanów jadalnych w Valle di Susa sięgają aż 1200 r.

W kontekście tym nie sposób nie wspomnieć o należącym do zakonu Templariuszy „castagneretum di Templeris” położonym między gminami Villarfocchiardo a San Giorio di Susa, gdzie można znaleźć najstarsze odrośle tej rośliny. W Średniowieczu kasztan pełnił fundamentalną rolę, gdyż zbiór kasztanów zapewniał dobrze płatną pracę oraz stanowił niezastąpione źródło pożywienia.

Następnie uprawa upowszechniła się dzięki działaniom klasztorów zakonnych, które założyły rozległe uprawy kasztanów w całej Valle di Susa, wykorzystując lokalne ekotypy, oraz które do dziś produkują cenioną i poszukiwaną odmianę kasztanów, zdatną do spożycia na surowo oraz do produkcji deseru marrons glacés.

Istnieje wiele dokumentów potwierdzających historyczną autentyczność kasztanów „Marroni della Valle di Susa” oraz zamówień handlowych produktu pochodzących od znanych włoskich i zagranicznych przetwórców tego owocu. Najstarsze zamówienia pochodzą z końca XIX w.

Kasztanom „Marrone della Valle di Susa” poświęcono różne artykuły w prasie branżowej oraz w lokalnych tygodnikach. „Marrone della Valle di Susa” został włączony do gamy typowych produktów Prowincji Turyn („Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino”).

Ponadto w ciągu ostatnich czterdziestu lat „Marrone della Valle di Susa” był niekwestionowaną gwiazdą cieszącego się dużym powodzeniem święta, które obecnie przyciąga ok. 50 000 odwiedzających.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Marrone della Val di Susa” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 28 z dnia 3 lutego 2006 r.

Ze skonsolidowanym tekstem specyfikacji produkcji można zapoznać się przez poniższy link:

— [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://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 (<http://www.politicheagricole.it>) i wybierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.