

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 89/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MARRONI DEL MONFENERA“

ES č.: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Marroni del Monfenera“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku (príloha II)

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Marroni del Monfenera“ sú čerstvé plody, ktoré sa získavajú z miestneho ekotypu stromu druhu *Castanea sativa* Mill. var. *sativa*.

Pri uvedení na trh musia mať plody tieto vlastnosti: semeno: jedno na jeden plod, spravidla hladké alebo mierne drsné; dužina: orieškového až slamového zafarbenia, múčnatej/mäkkej konzistencie, sladkej a príjemnej chuti; osemenie: orieškovohnedého sfarbenia, s vláknitou a odolnou blanitou štruktúrou, mierne prenikajúce do semena; oplodie: gaštanového sfarbenia lesklého vzhľadu s tmavšími zvislými prúžkami, s tvrdou a odolnou štruktúrou; plstnatý povrch je ukončený zvyškami čnelky v tvare chumáčika; semenná jazva (hilum): oválny tvar, svetlejšie sfarbenie oplodia s menej alebo viac výraznými lúčmi, ktoré smerujú od stredu k okraju, ale neprečnievajú do bočných strán; plod: oválny tvar s mierne vyvýšeným vrcholom, na jednej bočnej strane úplne plochý a na opačnej strane veľmi vypuklý; počet plodov na kg: najmenej 90. Ostnatá tobolka obsahuje najviac tri plody.

Označením CHZO sa môžu označovať plody, ktoré patria do extra triedy (veľkosť plodu viac ako 3 cm, maximálne 4 hmotnostné % plodov, ktorých vnútorná vrstva oplodia bola napadnutá hmyzom, maximálne 3 hmotnostné % plodov s červivým oplodím) a do triedy I (veľkosť plodov 2,8 až 3 cm, maximálne 6 hmotnostných % plodov, ktorých vnútorná vrstva oplodia bola napadnutá hmyzom, najviac 5 hmotnostných % plodov s červivým oplodím).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Neuplatňuje sa.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Neuplatňuje sa.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Postupy zberu, triedenia, čistenia, roztriedenia podľa veľkosti a techniky *curatura* sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti produkcie.

Výrobok, ktorý sa nedodá na trh do 48 hodín po zbere, sa musí spracovať technikou *curatura*. Táto technika spočíva v ponorení „Marroni del Monfenera“ do vody s izbovou teplotou maximálne na 9 dní. Potom sa „Marroni del Monfenera“ vyberú z vody a usušia v zariadení, ktoré je na to určené. Táto fáza umožňuje uchovať výrobok v čerstvom stave maximálne 3 mesiace.

Tento postup sa musí uskutočniť do niekoľkých hodín po zbere, aby počas prepravy nedošlo k fermentácii, najmä v rokoch, keď sa zber vykonáva v daždi alebo pri ešte vysokých teplotách.

3.6. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Výrobok sa musí zabaliť do špeciálnych sieťovaných vreciek vhodných na potraviny, ktoré sú na hornom konci zlepené zahorúca alebo zošité. Balenia majú hmotnosť 1, 2, 3 (zlepené zahorúca), 5 a 10 kg (zošité).

Uvedenie výrobkov na trh sa nesmie uskutočniť skôr ako 15. septembra daného roka.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie

Okrem grafického symbolu Spoločenstva, poznámky, ktorá sa naň vzťahuje, a informácií zodpovedajúcich právnym požiadavkám, sa na balení musí nachádzať etiketa, na ktorej sú zreteľným a čitateľným tlačným písmom uvedené tieto označenia: „Marroni del Monfenera“, za ktorým nasleduje skratka IGP (CHZO – chránené zemepisné označenie), napísaná väčším písmom ako všetky ostatné poznámky uvedené na etikete, ako sú názov, obchodný názov a adresa baliarne, logo, príslušná obchodná kategória (extra trieda alebo trieda I) a pôvodná hrubá hmotnosť.



Logo tvoria dva sústredené ovály, ktoré sú oddelené jeden od druhého a v ktorých sú znázornené kopce oblasti Pedemontana del Grappa. Nízinu predeľuje rieka Piave, ktorá preteká stredom a rozdeľuje logo na dve asymetrické časti. Na brehu rieky sa nachádzajú dva gaštanové stromy obsypané gaštanmi, jeden vpravo a druhý vľavo. Dve ostatné toboľky a desať gaštanov je umiestnených na dvoch listoch. Gaštany mierne prečnievajú cez oválny rámec v smere doľava.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť „Marroni del Monfenera“ zahŕňa územie týchto obcí v provincii Treviso: Borso del Grappa, Crespino del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelfranco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Väčšina pôd, na ktorých sa pestujú „Marroni del Monfenera“, patria na mape talianskych pôd do kategórie č. 21: „kyslé hnedozeme, vylúhované hnedozeme, hnedozeme a litozeme“. Je to kategória, ktorá sa v tejto oblasti vyskytuje výlučne na pravom brehu rieky Piave a pozdĺž piemontského výškového pásma, ktoré zaberá veľkú časť zemepisnej oblasti produkcie. Pre tento druh pôdy je príznačná kyslá až veľmi kyslá reakcia, nízka nasýtenosť zásadami a vysoký stupeň mineralizácie organických látok.

Podnebie je výrazne vlhkého subalpínskeho typu charakteristického pre nižšie polohy a je ovplyvňované predalpínskymi úbočiami, na juhu nechránenými, a veľmi vysokými svahmi. Vďaka tejto tvárnosti krajiny a osobitnej orientácii vystupujú vzdušné masy z nížiny, pričom vyvolávajú hojné zrážky, jarné mrazy sa vyskytujú v malej miere a dažďová voda odteká bez problémov. Táto prirodzená rovnováha spôsobuje, že pôda a prostredie osobitne prospievajú plodine „Marrone del Monfenera“.

5.2. Špecifickosť výrobku

Charakteristickými vlastnosťami, vďaka ktorým sú „Marroni del Monfenera“ s chráneným zemepisným označením jedinečné a ktorými sa odlišujú od ostatných výrobkov patriacich do tej istej kategórie výrobkov, sú veľmi sladká chuť dužiny, rovnorodá a kompaktná štruktúra plodov a ich múčnatá a mäkká konzistencia. Tieto charakteristické vlastnosti, osobitne chuť, sú výsledkom priemerného typického chemického zloženia „Marroni del Monfenera“. Z porovnania s hodnotami chemického zloženia gaštanov, ktoré vypočítal INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione - Štátny ústav výskumu potravín a výživy), vidno, že „Marroni del Monfenera“ obsahujú veľké množstvo uhľohydrátov, tukov, draslíka, ako aj menšie množstvo sodíka.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Chemické zloženie plodov, a teda ich kvalita, je spojená so skutočnosťou, že gaštanovým stromom, ktoré sú typicky acidofilné druhy, sa darí v oblasti pestovania „Marroni del Monfenera“ vďaka výskytu piemontských pôd, ktoré sú vo všeobecnosti kyslé a ktorých reakcia je pravým opakom okolitých pôd. Táto pôda sa nenachádza v žiadnej inej piemontskej oblasti provincie Treviso.

Z toho vyplýva väčšie množstvo draslíka a menšie množstvo sodíka v „Marroni del Monfenera“ v porovnaní s inými gaštanmi, ako vidno z porovnania hodnôt chemického zloženia dvoch výrobkov, pri gaštanoch na základe tabuliek INRAN.

Kvalitu plodov ovplyvňuje aj skutočnosť, že gaštanu prospievajú bohaté priemerné ročné zrážky, vďaka ktorým sa vylúhujú zásady z pôdy, ktoré si tak zachovávajú svoju kyslosť; okrem toho tvárnosť krajiny a osobitná orientácia piemontského pásma citelne zmierňujú jarné mrazy, na ktoré je gaštanový strom zvlášť citlivý.

Okrem týchto dôležitých faktorov týkajúcich sa životného prostredia zohráva významnú úlohu aj ľudský faktor. Pestovanie gaštanu „Marroni del Monfenera“ siaha až do stredoveku, ako to potvrdzuje dokument z roku 1351, ktorým sa upravovalo rozdelenie úrody medzi hlavy rodín v regióne. Ochranu gaštanových lesov v oblasti „Marroni del Monfenera“ potvrdzujú aj notárske pramene z nasledujúcich storočí, ktoré ohlasujú príslušným orgánom protiprávne vyrúbanie gaštanov alebo výskyt pasúcich sa zvierat v období mimo sezóny, ktoré ohrozovali úrodu gaštanov. Tradícia tejto plodiny sa udržala dodnes najmä vďaka mnohým podujatiam, medzi ktoré patrí trh – výstava „Marroni del Monfenera“, ktorá bola slávnostne otvorená v roku 1970.

O význame „Marroni del Monfenera“ pre miestne hospodárstvo a ich dobrej povesti svedčia mnohé podujatia, ktoré sa usporadúvajú každoročne. Okrem toho pri príležitosti tridsiateho výročia trhu – výstavy „Marroni del Monfenera“ vydala obec Pederobba, kde sa podujatie koná, sériu pohľadníc a špeciálnu známku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Tento správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu „Marroni del Monfenera“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 276 z 26. 11. 2005.

Konsolidované znenie výrobnnej špecifikácie je dostupné na:

— tejto internetovej stránke:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo

— priamo na úvodnej stránke ministerstva pre poľnohospodársku, potravinovú a lesnú politiku (www.politicheagricole.it); kliknite na „Prodotti di Qualità“ (na ľavej strane obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (nariadenie ES č. 510/2006)“.
