

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2010/C 220/09)

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.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA“****ES č.: IT-PDO-0005-0525-22.02.2006****CHOP (X) CHZO ()**

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný úrad v členskom štáte:

Názov: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adresa: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Skupina:

Názov: Comitato Promotore D.O.P. «Farina di castagne della Lunigiana»
Adresa: Loc. Torre di Apella 1
Licciana Nardi
54016 Massa Carrara MS
ITALIA

Tel. +39 0521484329
Fax +39 0521494652
e-mail: farinalunigiana@libero.it
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) iné ()

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh výrobku:

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

4. Špecifikácia:

[zhrnutie požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Farina di castagne della Lunigiana“

4.2. Opis:

Chránené označenie pôvodu „Farina di Castagne della Lunigiana“ je vyhradené pre sladkú múku vyrobenú spracovaním jedlých gaštanov druhu *Castanea sativa* (Mill.), presnejšie odrôd Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella a Rossola, s doloženým historickým výskytom na danom území. Minimálne 70 % odrôd gaštanov používaných pri výrobe gaštanovej múky „Farina di Castagne della Lunigiana“ musí byť odrody Bresciana, Carpanese a Rossola.

V čase uvedenia do predaja má gaštanová múka „Farina di Castagne della Lunigiana“ tieto vlastnosti: je hebká na dotyk a jemná pri kontakte s podnebíom ústnej dutiny, so zrnitosťou menšou alebo rovnajúcou sa 0,8 mm (a pri minimálne 80 % menšou alebo rovnajúcou sa 0,3 mm), má sladkú chuť s celkovým obsahom cukrov prinajmenšom 20 %. Vyznačuje sa charakteristickou vôňou po gaštanoch bez plesňového alebo zatuchnutého pachu. Môže mať bielu až slonovinovú farbu. Maximálny obsah vlhkosti je stanovený na 8 %.

4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasť výroby gaštanovej múky s chráneným označením pôvodu „Farina di Castagne della Lunigiana“ sa nachádza v provincii Massa Carrara a pokrýva celé správne územie týchto obcí: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana a Zeri.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Každá fáza výrobného procesu sa sleduje a všetky vstupy a výstupy sa zaznamenávajú. Takýmto spôsobom sa spolu s vytváraním osobitných registrov pre producentov gaštanov, prevádzkovateľov sušiarňí, mlynov a baliarňí, za ktoré zodpovedá kontrolný orgán obrábaných katastrálnych pozemkov, ako aj vďaka včasnému informovaniu kontrolného orgánu o vyrobených množstvách, zabezpečuje vysledovateľnosť produktu. Do registrov vytvorených na tento účel sú tiež zaregistrované *gradili* (sušiarne) slúžiace na sušenie gaštanov, mlyny a baliarne. Všetci prevádzkovatelia, či už sú to fyzické alebo právnické osoby, zapísaní v týchto registroch podliehajú kontrole kontrolného orgánu v súlade s ustanoveniami špecifikácie výroby a plánom vykonávania kontroly.

4.5. Spôsob výroby:

Hustota výsadby nesmie presahovať 160 produktívnych ovocných stromov na jeden hektár. Maximálny výnos je stanovený na 3 500 kg/hektár. Minimálne 70 % odrôd gaštanov používaných pri výrobe gaštanovej múky „Farina di Castagne della Lunigiana“ musí byť odrody Bresciana, Carpanese a Rossola. Zber gaštanov prebieha od 29. septembra do 15. decembra.

Gaštany sa sušia v prevádzkach s názvom *gradili*. Sušenie gaštanov určených na výrobu gaštanovej múky „Farina di Castagne della Lunigiana“ musí prebiehať na miernom ohni výhradne s použitím gaštanového dreva. Doba sušenia je minimálne 25 dní. Po skončení procesu sušenia sa gaštany zbavujú vrchnej šupy pomocou tradičných mláčačiek, ktoré sú vetrané mechanicky alebo tradičnými technikami. Olúpané gaštany sa ručne triedia a zbavujú nečistôt. Maximálna výťažnosť suchých lúpaných gaštanov nesmie presahovať 32 % hmotnosti čerstvých gaštanov.

Mlyny používané na mletie suchých gaštanov určených na výrobu múky „Farina di Castagne della Lunigiana“ sú tradičného typu a sú vybavené kamennými mlynskými kameňmi. Energia potrebná na otáčanie mlynských kameňov môže byť elektrická alebo hydraulická. Mletie nie je možné realizovať po 30. januári ďalšieho roku, ktorý nasleduje po zbere úrody. Aby sa predišlo zanášaniam a prehrievaniu mlynskeho kameňa spôsobeného rýchlym mletím gaštanov, čo by mohlo mať za následok stratu

vzácnosti špecifickosti konečného výrobku, t. j. jeho vzhľadu podobného mastencovému púdro, v mlyne sa na jednom mlynskom kameni nesmie pomlieť viac ako päť metrických centov suchých gaštanov denne.

4.6. Spojenie:

Gaštanová múka s chráneným označením pôvodu „Farina di Castagne della Lunigiana“ sa výrazne odlišuje od podobných výrobkov dostupných na trhu svojou výnimočne sladkou chuťou, ktorú jej prepožičiavajú odrody pestovaných gaštanov, pôdne a klimatické podmienky oblasti výroby a činnosť človeka, ktorý v priebehu stáročí dokázal zachovať tradičnú výrobu múky. Plody gaštanov získavajú svoju sladkosť vďaka charakteru územia, najmä nadmorskej výške a klimatickým podmienkam. Horopisné, morfológické, hydrografické a klimatické podmienky oblasti Lunigiana vytvárajú na tomto území osobitné prostredie, ktoré prepožičiava typickú sladkú chuť plodom gaštana jedlého – dreviny, ktorá sa vyskytuje v údoliach a na úbočiach až do nadmorskej výšky približne tisíc metrov. Charakteristické horopisné členenie územia vyhradeného na túto produkciu, ktoré má tvar kotliny, ako aj východno-západná expozícia svahov, na ktorých rastú gaštany, mierne teploty počas celého roka, najmä však počas mesiacov biologickej aktivity rastliny (od júna do septembra), ako aj prúdenie chladnejšieho vzduchu, ktoré v letných mesiacoch prichádza od blízko situovaného mora a zmiernuje teplotné vrcholy, chránia stromy pred záťažou a umožňujú gaštanom, z ktorých sa vyrába múka, aby naakumulovali cukry v značnom množstve a plynulým spôsobom. Z morfológického hľadiska sa oblasť Lunigiana vyznačuje úzkymi a hlbokými údoliami, cez ktoré pretekajú vodné toky charakteru bystrín, pahorkami, pohoriami a tektonickými priekopami. Táto charakteristická konfigurácia umožnila, aby v tejto oblasti vznikla bohatá a výdatná hydrografická sieť s výhradne bystrinným režimom, ktorú obyvateľstvo dokázalo rozumne využiť ako zdroj energie pre početné vodné mlyny. Ešte dnes tieto mlyny predstavujú typické architektonické prvky tejto vidieckej oblasti a stále sa využívajú na mletie suchých gaštanov. Okrem toho kamenné mlynské kamene týchto mlynov, kedysi poháňané prúdom bystrín, neskôr elektrickou energiou, umožňujú pomalé a rovnomerné mletie gaštanov bez prehrievania, vďaka ktorému sa pomletá múka vyznačuje svojou hebkosťou na dotyk a jemnosťou na podnebí. Na tomto území sa tiež nachádzajú sušiarne (*gradili*), ktoré rozptýlené tu a tam v gaštanových hájoch prispievajú spolu s vodnými mlynnami nielen k typickej rázovitosti krajiny v oblasti Lunigiana, ale tiež svedčia o dlhej tradícii spracovávania gaštanov v tejto zemepisnej oblasti. V kronikách z 15. storočia, ktorých autorom je Giovanni Antonio da Faie, sa uvádza, že gaštan mal významné postavenie v miestnej ekonomike, pričom autor zdôrazňuje nevyhnutnosť zachovať túto produkciu, ktorá predstavuje „per i due terzi il pan di Lunigiana“ (z dvoch tretín chlieb kraja Lunigiana). Autor tiež spomína malý cenový rozdiel medzi pšeničnou a gaštanovou múkou. K špecifickosti zemepisnej oblasti a k tradičnej technike mletia treba priradiť aj ľudský faktor. Práve človek sleduje a kontroluje všetky fázy spracovania múky, od zberu gaštanov až po sušenie a mletie, pri ktorých sa postupuje v prísnom súlade s miestnou tradíciou. Začiatok zberu, ktorý spadá do obdobia, keď plody začínajú prirodzene opadávať, je ešte aj v súčasnosti stanovený na 29. september, sviatok svätého Michala, a tiež do obdobia, v ktorom klimatické podmienky podporujú otváranie šupiek najskorších odrôd. Nehovorí sa práve v jednej z miestnych pranostiek, že „per San Michelo la castagna nel panéro“ (na svätého Michala sú gaštany v košíku)? Pri zbere úrody sa prvé triedenie zdravých plodov vykonáva priamo na mieste. Potom prichádza na rad príprava *gradili* (sušiarňí), ktoré sa plnia gaštanmi a v ktorých sa minimálne po dobu 25 dní ručne udržiava stály oheň, a to prikladaním výhradne gaštanového dreva, tak ako vyžaduje tradícia. Po vysušení sa gaštany ešte pred mletím znovu ručne kontrolujú a odstraňujú sa z nich všetky nečistoty. Postupom času produkcia a spracovanie gaštanov dosiahli v kraji Lunigiana významné hospodárske postavenie. V 15. až 18. storočí všetky obce v kraji Lunigiana (od Rocca Sigillina po Tresana, až po Equi a Moncigoli, a od Gragnola po Pontremoli) zaviedli do svojho štatútu presné predpisy a sankcie s cieľom chrániť gaštanové háje v kraji, ktoré sa zachovali ako dedičstvo uplynulých storočí. Archeologické výskumy odhalili prítomnosť gaštanových stromov na území kraja Lunigiana už v 1. storočí n. l. a ich postupné rozšírenie v tomto kraji v 5. a 6. storočí n.l. Archeologické pozostatky pri farskom kostole v Sorano (obec Filattiera) priamo na mieste, kde sa kedysi nachádzalo byzantské sídlisko vybudované na starorímskom statku, patria vôbec k najstarším pamiatkam, ktoré boli v Taliansku objavené a svedčia najmä o rýchlej „revolúcii“, ku ktorej došlo v poľnohospodárstve, a nahradení dubových porastov gaštanovými hájmi. Táto drevina našla v tejto oblasti ideálne prostredie na svoj rast a pre miestne obyvateľstvo sa stala významným a trvalým zdrojom obživy. Lunigiana, kraj so starobyľou históriou, si zachoval svoje miestne zvyky a obyčaje, ktorými vyniká v rámci talianskeho folklóru. Počas sviatku „festa della Ricca“ najbohatšia gazdiná v dedine tradične podávala olovrant; v obci Filetto musela priniesť sladkú gaštanovú múku. *Baladura* alebo *ballatura*, čiže činnosť, pri ktorej sa v priestore vyhradenom na mlátenie gaštanov šliapalo po čiastočne olúpaných gaštanoch, aby sa úplne zbavili šupiek, viedla k vzniku skutočného sviatku, najradostnejšieho a najveselšieho z celého cyklu spracovania gaštanov, pri ktorom sa spievali ľudové piesne. Kraj Lunigiana je tiež známy svojimi početnými prísloviami v miestnom dialekte a zvyknými spojenými s pestovaním gaštanov. Miestna kuchyňa sa vyznačuje veľkým počtom špeciálnych pripravovaných z gaštanovej múky, ku ktorým patrí napríklad *pattòna* (polenta z gaštanovej múky), *cian* (podplamenník), *fritei* a *padlèti* (šišky pripravované na panvici), *lasagna bastarda* (miestna špecialita

z lazaní) a *pane marocca* (chlieb). Tieto pokrmy sa často podávajú s mliečnymi výrobkami alebo so sušeným mäsom. A nakoniec, kraj Lunigiana je do takej miery ovplyvnený pestovaním gaštanu jedlého, že sa tu netradovalo, že deti sa rodia v kapuste a nosí ich bocian, ale že na svet prichádzajú v dutom kmeni starého gaštanového stromu.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Massa Carrara
Adresa: Via VII Luglio 14
54033 Carrara MS
ITALIA
Tel. +39 05857641
Fax +39 0585776515
e-mail: —

4.8. Označenie:

Začiatok predaja gaštanovej múky „Farina di Castagne della Lunigiana“ je stanovený na 15. novembra príslušného roku výroby. Múka je balená do priehľadných plastových vreciek s hmotnosťou balenia 500 g, 1 kg a 5 kg. Tieto vrecká sa následne vkladajú do papierových alebo plátenných obalov. Obal musí byť uzavretý nesnímateľnou pečatou, ktorá bráni odobratiu obsahu balenia bez toho, aby došlo k porušeniu uzatváracej pečate. Na tejto jednorazovej pečati, ktorá je umiestnená v mieste uzavretia každého obalu, musí byť vyrazený nápis „Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.“ a rok výroby produktu. Farba pečate sa líši podľa hmotnosti balenia: biela pre balenie s hmotnosťou 500 g, hnedá pre balenie s hmotnosťou 1 kg a červená pre balenie s hmotnosťou 5 kg. Každé balenie je tiež označené štítkom, na ktorom sú okrem informácií zodpovedajúcich právnym požiadavkám uvedené tieto označenia: logo CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“, dátum balenia a dátum spotreby, ktorý nesmie byť dlhší ako jeden rok.

Logo označenia tvorí grafický znak znázorňujúci dva prekrývajúce sa gaštany, pričom gaštan v popredí je naklonený smerom doľava a druhý gaštan je znázornený vo zvislej polohe. Obe gaštany sú hnedej farby, na vypuklej časti plodu je zobrazený svetlohnedý odlesk a spodná časť plodu je orieškovo-hnedej farby. Pozadie loga tvoria tri pruhy rovnakých rozmerov vo farbách talianskej zástavy: zelenej, bielej a červenej. V pravej časti zeleného pruhu je nápis „Denominazione di origine protetta“ (Chránené označenie pôvodu).

Nápis „Farina di Castagne della Lunigiana“ musí byť uvedený v talianskom jazyku.

