

Публикация на заявление съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/С 160/08)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу регистрацията в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета (¹). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„MARRONE DI ROCCADASPIDE“

ЕО №: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме е съставено с информационна цел и съдържа основните точки на спецификацията.

1. *Отговорен отдел в държавата-членка:*

Наименование: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Адрес: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Тел. (39) 06 481 99 68

Факс (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Група:*

Наименование: Cooperativa Agricola «Il Marrone» A r.l.

Адрес: Via Gaetano Giuliani, 28
Roccadaspide (SA) (Italia)

Тел. (39) 082 894 74 96

Факс (39) 082 894 83 24

E-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. *Вид продукт:*

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнени храни, в естествен или преработен вид по приложение 1 — Кестен

4. *Спецификация:*

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Marrone di Roccadaspide“

(¹) OBL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- 4.2. Описание: ЗГУ „Marrone di Roccadaspide“ обозначава плода, получен от екотиповете *Anserta*, *Abate* и *Castagna Rossa*, свързвани със сорта „Marrone“ (Кестен). При пускането си на пазара, в прясно състояние, трябва да притежава следните характеристики: форма на плода: основно полусферична, понякога леко елипсоидна; околоплодник: тъмнокастения цвят, основно червеникав, с тъмни ивици, които обикновено не се забелязват много; семенна обвивка: тънка, малко навлезнала в семето, основно срастнала се с плода; размер: не повече от 85 плода на килограм от избрани и/или калибрирани продукти; семе: млечнобяло, с твърда маса, сладък вкус, с напречни разклонения — не повече от 5 %. Когато се пуска на пазара в изсушено състояние (обелен или не), трябва да отговаря на следните характеристики: а) сухи необелени кестени: влажност на вътрешността на плода: не повече от 15 %; продуктът не трябва да има каквито и да е активни паразити (ларви на насекоми, плесени и др.); изсушен добив с ядка: не повече от 50 % от теглото. б) сухи белени кестени: да бъдат здрави, с бледожълт до бял цвят и с не повече от 20 % дефекти (следи от червеи, деформации и др.).

Защитеното географско указание „Marrone di Roccadaspide“ се характеризира с особено сладък вкус и с повишено съдържание на захари. Останалите органолептични характеристики включват хрупкава и не много брашноподобна текстура.

Органолептичните характеристики се проверяват от група дегустатори, избрани от органа за контрол.

- 4.3. Географска област: Областта на производство на ЗГУ „Marrone di Roccadaspide“ обхваща територията над 250 м над морското равнище от общините на провинция Салерно, определени в спецификацията на продукта.
- 4.4. Доказателство за произход: Всяка фаза на производствения процес трябва да бъде контролирана, като всеки добавен (входящ продукт) и получен (изходящ) продукт се документира. По този начин и чрез вписването в специални водени от органа по контрол регистри на производителите, на парцелите по кадастър, върху които се извършва отглеждането и на опаковчиците, се гарантира проследимостта и обратната връзка (от горе до долу на производствената верига) на продукта. Всички физически или юридически лица, вписани в съответните регистри, са обект на контрол от органа по контрол, в съответствие със спецификацията на продукта и плана за контрол. В случай че органът по контрол открие несъответствие, дори и само в една фаза на производствената верига, продуктът няма да може да бъде пуснат на пазара под защитеното географско указание „Marrone di Roccadaspide“.
- 4.5. Метод на производство: Спецификацията предвижда, между другото, че гъстотата не следва да надвишава 130 дървета на хектар във фазата на пълно производство.

Начинът на отглеждане е от обемен тип с полуотворен съд. Разклоняването отстои на 2 м от земята. За образуването на клонове служат клончетата, изтеглени през летните/есенните месеци. Оряването трябва да се прави на интервали от не повече от 5 години. Почвата, която е много пропусклива, не се нуждае от специално напояване, за да се избегне застояването на дъждовни води. По тази причина тя не се обработва. Тревистата покривка не трябва да е по-висока от 30-40 см.

Събирането на плода става през есенния период, но не и след първата третина на ноември, на цикли, не по-дълги от две седмици; осъществява се на ръка или със специални машини, подходящи за запазване на цялостта на продукта.

Всички фази на производството и изработката на продукта, с изключение на опаковането, се извършват на територията на общините, описани в член 4, което гарантира проследимостта и контрола над продукта.

- 4.6. Връзка: Земите на Cilento притежават благоприятни условия за отглеждането на кестени, защото имат вулканичен произход, киселинна или неутрална реакция (pH между 4,5 и 6,5), богати са на минерали, дълбоки са и свежи, не са застояли и задушливи. Средната годишна температура варира между + 8 °C и + 15 °C. Годишните валежи са над 600-800 мм. Следователно областта се характеризира с типичен средиземноморски климат, с по-скоро меки зими и лета със сухи периоди, които могат да бъдат даже дълги. В тази среда дори и много ниските температури благоприятстват големи добиви на плод с най-добро качество. Наличието на кестенови градини в провинция Салерно е документирана още от Средновековието благодарение на стари договори между земеделци и собственици, съхранявани в архива на бенедиктинското абатство в Cava de' Tirreni, прочутият „*Codex diplomaticus cavensis*“. Монаси от ордена на Св. Базилио също са допринесли за разпространението на отглеждането на кестени в някои области на Cilento. Историята и техниката на отглеждане, предавана от поколение на поколение, са допринесли за това човекът, със своите умения и търпелив труд, да представлява най-силната връзка между този продукт и околната среда. От началото на деветнайсети век кестените представлявали не само неразделна част от трапезата на местното население, но играели и съществена роля в местната икономика, защото представлявали разменна стока за търговия с жителите на околните области. С течение на времето съборите, документите и рецептите са продължили да свързват кестените и тези земи. Знанието на човека, почвените и климатичните характеристики, комбинирани по такъв благоприятен начин помежду си, придават на продукта тези качества, които го правят уникален по своя род и са му отредили неоспорима известност.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: ISMECERT
Адрес: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Тел. (39) 081 787 97 89
Факс (39) 081 604 01 76
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Етикетиране: Опаковката или етикетите, поставени върху нея, трябва да съдържат ясно и с четливи печатни букви с еднакъв размер, следните указания: „Marrone di Roccadaspide“, последвани от надписа: „Indicazione Geografica Protetta“ (или съкращението му IGP); наименованието, фирмата и адресът на предприятието-опаковчик или производител; количеството на продукта, което се съдържа ефективно в опаковката, логото на ЗГУ. Всички указания могат да се поставят върху етикета с букви с височина и ширина, не по-големи от половината на тези, използвани за указване на Защитеното географско указание. Логото се състои от две елипси, с изображение, представляващо кестен, наклонено на 41,6° в посока на часовниковата стрелка и с надпис „Marrone di Roccadaspide“, последван от думите „Indicazione Geografica Protetta“. Подробностите за логото се съдържат в спецификацията на производството. Продуктите, за чието приготвяне е използвано наименованието „Marrone di Roccadaspide“, дори след приготвяне и преработка, могат да се вкарат в търговската мрежа с опаковка, която носи обозначение за това наименование без логото на общността, при условие че:

- продуктът с наименование „Marrone di Roccadaspide“, който е сертифициран като такъв, представлява единствената съставка от съответната група продукти,
- потребителите на продукта със защитено наименование: са упълномощени от притежателите на правата за интелектуална собственост, предоставено с регистрацията на наименованието „Marrone di Roccadaspide“, групирани в кооператив, натоварен с надзора от Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: Същият кооператив се грижи за вписването в предвидените регистри и за контрола над правилната употреба на защитеното наименование: Ако не съществува кооператив за надзор, гореспоменатите функции могат да се поемат от Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, в качеството му на национален орган, натоварен с прилагането на Регламент (ЕО) № 510/2006.

В случай на неизключителна употреба на кестен с наименование „Marrone di Roccadaspide“, споменаването на наименованието е позволено, според настоящия регламент, само сред съставките на продукта, който го съдържа или в който е преработен.
