

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2007/C 160/08)

Tímto zveřejněním vzniká právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„MARRONE DI ROCCADASPIDE“**

**č. ES: IT/PGI/005/0447/03.01.2005**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresa: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Skupina:*

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

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

Telefon: (39) 082 894 74 96

Fax: (39) 082 894 83 24

e-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

Složení: Výrobci/zpracovatelé ( X ) jiní ( )

3. *Druh produktu:*

Třída 1.6 – Ovoce, zelenina a obiloviny čerstvé nebo zpracované. Příloha 1 – Kaštany

4. *Normativ:*

(souhrn požadavků ve smyslu čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Marrone di Roccadaspide“

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2 Popis: Cháněné značení původu „Marrone di Roccadaspide“ je vyhrazeno plodům, které pocházejí z ekotypů Anserta, Abate a Castagna Rossa a z kultivarů „Marrone“. Při uvedení na trh musí čerstvý produkt vykazovat tyto charakteristické vlastnosti: tvar plodu: převážně kulovitý, někdy mírně elipsovité; oplodí a svrchní slupka: tmavohnědé kaštanové barvy, načervenalé, většinou s nezřetelnými rýhami; vnitřní slupka: tenká, spíše přiléhavá k dužině, jen mírně vnikající k jádru; velikost: maximálně 85 nažek/kg tříděného a/nebo váženého produktu; jádro: mléčně bílé barvy, pevná dužina, sladká chuť, nízké procento vnitřně dělených plodů (5 %). Jde-li do prodeje v sušeném stavu (se slupkou nebo bez), musí vykazovat tyto vlastnosti: a) sušené kaštiny se slupkou: vlhkost v celých plodech nepřesahuje 15 %, plod musí být odolný vůči veškerému napadení (např. larvami, plísněmi, atd.). U sušiny se slupkou vlhkost nepřesahuje 50 % hmotnosti. b) sušené kaštiny loupané: plody musí být zdravé, světle žluté a nesmí mít více než 20 % závad (stopy červivosti, deformace, atd.).

Pro produkt s chráněným zeměpisným označením „MARRONE DI ROCCADASPIDE“ je charakteristická výrazně sladká chuť a vysoký obsah cukrů v plodech. Z organoleptických vlastností je třeba zdůraznit křupkavou a málo moučnatou strukturu.

Organoleptické vlastnosti plodů hodnotí porota degustátorů, kterou jmenuje kontrolní orgán.

- 4.3 Zeměpisná oblast: Produkt s CHZO „Marrone di Roccadaspide“ se pěstuje na území obcí v kraji Salerno, jejichž výčet je uveden v normativu výroby, a to v oblastech s nadmořskou výškou přesahující 250 metrů.
- 4.4 Důkaz původu: Všechny fáze produkce musejí být sledovány prostřednictvím dokumentování každého vstupu (input) a každého výstupu (output). Tímto způsobem a prostřednictvím zápisu do příslušných rejstříků producentů, pěstebních ploch kaštanovníků a balíren, které spravuje kontrolní subjekt, je zaručena zpětná sledovatelnost produktu (od začátku do konce produkce a naopak). Všechny fyzické i právnické osoby, které byly zapsány do příslušných rejstříků, budou podrobeny kontrole ze strany kontrolního subjektu v souladu s normativem výroby a příslušným plánem kontroly. Pokud kontrolní subjekt zjistí nesoulad, byť v jedné fázi produkce, produkt nemůže být uváděn na trh pod chráněným zeměpisným označením „Marrone di Roccadaspide“.
- 4.5 Metoda produkce: Normativ výroby mimo jiné stanoví, že hustota osázení nesmí převyšovat 130 rostlin na hektar v době plné produkce.

Kaštanovníky se pěstují jako vysokokmeny s kuželovitou korunou. Podpěra je od povrchu vysoká 2 metry. K tvorbě větví se používají mladé výhonky z letních nebo podzimních měsíců. Ořezání se musí provést v intervalech kratších než pět let. Půda vstřebává vodu velmi dobře, proto není třeba využívat zvláštních zavlažovacích systémů, neboť by hrozilo nebezpečí zadržování srážkových vod. Proto se také půda neobdělává. Jakmile travnatý porost dosáhne délky 30–40 cm, je třeba ho posekat.

Sběr probíhá na podzim, nejdéle v první dekádě listopadu a nesmí trvat déle než dva týdny. Sběr se provádí ručně nebo s použitím techniky a plod musí zůstat neporušen.

Všechny fáze výroby a zpracování, s výjimkou balení, se uskutečňují na celém území obcí uvedených v článku 4, čímž se zaručuje sledovatelnost a kontrola výrobku.

- 4.6 Souvislost: Půda v oblasti Cilento je příhodná k pěstování kaštanů, neboť je sopečného původu, kyselá nebo neutrální (pH index mezi 4,5–6,5), bohatá na minerály, hluboká, chladná a vzdušná. Není bahenitá. Průměrná roční teplota se pohybuje v rozmezí +8 °C a +15 °C. Množství srážek ročně převyšuje 600–800 mm. V oblasti panuje typicky středozemní podnebí s mírnými zimami a občas dlouhodobě suchými léty. V tomto prostředí umožňují i nízké teploty vysokou úrodu kvalitních plodů. Pěstování kaštanovníků v okrese Salerno sahá až do středověku, což dokazují smlouvy mezi pachtýři a majiteli pozemků, které se dochovaly v archivu benediktýnského kláštera Cava de' Tirreni pod názvem „Codex diplomaticus cavensis“. K rozšíření pěstování kaštanovníku v některých oblastech Cilenta přispěli také řeholníci řádu svatého Bazila. Způsob a tradice pěstování, která se předávala z generace na generaci, spolu s lidskou důmyslností a trpělivou prací, to vše přispělo k utužení pouta mezi výrobkem a prostředím. Již od 19. století představuje plod kaštanovníku nejenom neopominutelnou součást stravy starousedlíků, ale také důležitý prvek místního hospodářství a výměnného trhu s obyvateli sousedních krajů. Lidové slavnosti, písemnosti a kulinářské recepty spojují po staletí tyto oblasti s tradicí pěstování kaštanovníků. Lidská moudrost spolu se specifickými půdními a klimatickými podmínkami přispívají k jedinečným vlastnostem produktu a k jeho výborné pověsti.

## 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: ISMECERT  
Adresa: Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Telefon: (39) 081 787 97 89  
Fax: (39) 081 604 01 76  
e-mail: info@ismecert.it

4.8 Označování: Na obalech či etiketách musí být zřetelným, stejně velkým písmem uvedeny tyto údaje: označení „MARRONE DI ROCCADASPIDE“ následované textem: „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“ (nebo zkratka „IGP“) název, obchodní název a adresa producenta nebo balíren; Množství výrobku v jednom balení a jeho logo. Veškerý text uvedený na etiketě nesmí velikostí přesahovat polovinu velikosti písma, které bylo použito na text „IGP“. Logo představují dvě elipsy, obrázek kaštanu v naklonění 41,6° po směru hodinových ručiček a název „MARRONE DI ROCCADASPIDE“, pod nímž je uveden text „Indicazione Geografica Protetta“. Podrobně je logo popsáno v normativu výroby. Produkty připravené z upraveného nebo zpracovaného výrobku s chráněným zeměpisným označením „Marrone di Roccadaspide“ je možné uvést na trh v baleních s odkazem na toto označení, aniž by bylo připojeno logo Společensví, za těchto podmínek:

- produkt s potvrzeným chráněným zeměpisným označením je výlučnou složkou příslušné kategorie zboží;
- uživatelé produktu s chráněným zeměpisným označením získali povolení od držitelů práv duševního vlastnictví vyplývajících ze zápisu do rejstříku CHZO, kteří jsou členy sdružení na ochranu CHZO uznaného ministerstvem zemědělství. Sdružení je rovněž pověřeno zápisem do příslušného rejstříku a dohledem nad správným používáním CHZO. Pokud takové uznané sdružení neexistuje, vykonává uvedené činnosti ministerstvo zemědělství jakožto vnitrostátní orgán zodpovědný za provádění nařízení (ES) č. 510/2006.

Pokud určitý výrobek obsahuje více složek, je v souladu se stávajícími právními předpisy možné uvést produkt s CHZO vedle ostatních složek výrobku, který ho obsahuje nebo do kterého byl přidán.

---