

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2007/C 160/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates (\*) Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„MARRONE DI ROCCADASPIDE“**

**EG Nr.: IT/PGI/005/047/3.1.2005**

**g.U. ( ) g.g.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung informiert über die Hauptpunkte der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Ministero delle Politiche agricole e forestali  
Anschrift: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Tel.: (39) 06 481 99 68  
Fax: (39) 06 42 01 31 26  
E-Mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Vereinigung:*

Name: Cooperativa Agricola «Il Marrone» A r.l.  
Anschrift: Via Gaetano Giuliani, 28  
Roccadaspide (SA) (Italia)  
Tel.: (39) 082 894 74 96  
Fax: (39) 082 894 83 24  
E-Mail: coop.ilmarrone@tiscali.it  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.6.: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet, des Anhangs 1 — Kastanie

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 — VO (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Marrone di Roccadaspide“

(\*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 4.2. Beschreibung: Die Marrone di Roccadaspide g.g.A. bezeichnet die Frucht aus den Ökotypen Anserta, Abate und Castagna Rossa, die auf die Sorte „Marone“ zurückzuführen ist. Beim Inverkehrbringen muss sie im frischen Zustand folgende Merkmale aufweisen: Form der Frucht: tendenziell halbkugelförmig, bisweilen leicht ellipsoid; Fruchtwand: kastanien- bis rötlichbraun, zumeist etwas dunkleren Streifen; äußere Membran: dünn und im Samen wenig vertieft, tendenziell anliegend; Samengröße: nicht mehr als 85 Früchte pro kg des ausgewähltem und/oder sortierten Erzeugnisses; Samen: milchig-weiß mit festem Fruchtfleisch, von süßem Geschmack, zu höchstens 5 % verholzt. Die Kastanie wird getrocknet vermarktet (mit Schale oder geschält) und muss folgende Merkmale aufweisen: a) mit Schale getrocknete Kastanien: Feuchtigkeit der ganzen Frucht: nicht über 15 %; das Erzeugnis muss gegen Schädlingsbefall jeder Art (Insektenlarven, Schimmel usw.) immun sein; getrocknet mit Fruchtschale: nicht mehr als 50 % Gewicht. b) getrocknete geschälte Kastanien: Diese müssen gesund sein, eine gelblichweiße Farbe haben und nicht mehr als 20 % Schäden (Wurmstiche, Fehlbildungen usw.) aufweisen.

Die geschützte geografische Angabe „MARRONE DI ROCCADASPIDE“ zeichnet sich durch einen ausgeprägt süßen Geschmack und einen hohen Zuckergehalt aus. Als weiterer organoleptischer Aspekt sei vor allem eine knackige, kaum mehlig Konsistenz hervorgehoben.

Die organoleptischen Merkmale werden von einem Verkosterausschuss geprüft, der von der Kontrollstelle zusammengestellt wird.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Marrone di Roccadaspide“ umfasst das Gebiet der in der Produktspezifikation angegebenen Gemeinden der Provinz Salerno, die über 250 m. ü. M. liegen.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Alle Phasen des Erzeugungsprozesses müssen überwacht werden, wobei jeder Input (eingehende Erzeugnisse) und Output (ausgehende Erzeugnisse) aufgezeichnet wird. Dadurch und durch die Eintragung der Erzeuger, der Parzellen, auf denen das Erzeugnis angebaut wird, und der Verpacker in entsprechende, von der Kontrollstelle geführte Register werden die Verfolgbarkeit und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses (umgekehrte Produktionskette) gewährleistet. Alle natürlichen oder juristischen Personen, die in den jeweiligen Registern erfasst sind, unterliegen gemäß der Produktspezifikation und dem entsprechenden Kontrollplan der Kontrolle durch die Kontrollstelle. Stellt die Kontrollstelle auch nur in einem Stadium der Produktionskette Abweichungen fest, darf das Erzeugnis nicht mit der geschützten geografischen Angabe „Marrone di Roccadaspide“ vermarktet werden.
- 4.5. Herstellungsverfahren: In der Spezifikation ist unter anderem vorgesehen, dass die Dichte pro Hektar in der Zeit der intensivsten Ernte nicht über 130 Pflanzen liegen darf.

Die Aufzucht erfolgt im halb freien Topf. Das Gerüst wird in einer Höhe von 200 cm über dem Boden errichtet. Zur Ausbildung der Äste werden Zweige benutzt, die in den Sommer-/Herbstmonaten gewachsen sind. Der Baumschnitt muss in Abständen von höchstens 5 Jahren erfolgen. Der sehr durchlässige Boden bedarf keiner besonderen wassertechnischen Vorkehrungen, um die Stauung von Niederschlagswasser zu verhindern. Daher wird der Boden nicht bearbeitet. Der Rasen muss geschnitten werden, wenn er 30-40 cm Höhe erreicht.

Geerntet wird im Herbst nicht über das erste Novemberdrittel hinaus, mit Erntezyklen von höchstens zwei Wochen, manuell oder mit Erntemaschinen, die das Erzeugnis nicht beschädigen.

Alle Erzeugungs- und Verarbeitungsphasen mit Ausnahme der Verpackung finden im gesamten Gebiet der unter Nr. 4 genannten Gemeinden statt, wodurch Rückverfolgbarkeit und Kontrolle des Erzeugnisses gewährleistet sind.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Die Böden des Cilento verfügen über die für den Kastanienanbau geeigneten Voraussetzungen: sie sind vulkanischen Ursprungs, reagieren sauer oder neutral (pH-Wert zwischen 4,5 und 6,5), haben einen hohen Mineralgehalt, sind tief und frisch und weder sumpfig noch ausgelaugt. Die Temperatur beträgt im Jahresdurchschnitt zwischen + 8 °C und + 15 °C. Die jährlichen Niederschläge liegen bei über 600-800 mm. Damit weist das Gebiet ein typisches Mittelmeerklima mit eher milden Wintern sowie Sommern mit teils lange anhaltenden Dürreperioden auf. In Verbindung mit diesen Bedingungen tragen auch die eher niedrigen Temperaturen zu einer hohen Produktion von Früchten bester Qualität bei. Das Vorhandensein angebaute Kastanienhaine in der Provinz Salerno ist dank alter Verträge zwischen Siedlern und Eigentümern seit dem Mittelalter dokumentiert; diese Verträge, der berühmte „Codex diplomaticus cavensis“, werden im Archiv der Benediktinerabtei Cava de' Tirreni verwahrt. Auch Mönche vom St. Basilius-Orden trugen zur Verbreitung des Kastanienanbaus in einer Reihe von Gebieten des Cilento bei. Die Geschichte und die von einer Generation zur anderen überlieferte Anbautechnik haben darüber hinaus dazu geführt, dass auch die Anwesenheit des Menschen mit seinen Fähigkeiten und seiner beharrlichen Arbeit für eine sehr enge Verbindung dieses Erzeugnisses mit dem betreffenden Gebiet steht. Ab 1800 war die Kastanie nicht nur unverzichtbares Nahrungsmittel für die örtliche Bevölkerung, sie spielte auch eine wichtige Rolle in der lokalen Wirtschaft, weil sie eine Ware war, die mit den Nachbarvölkern getauscht werden konnte. Im Laufe der Jahrhunderte trugen Feste, Schriften und Rezepte dazu bei, dass die Kastanie dauerhaft mit diesen Gebieten verbunden ist. Das Know-how der Menschen und die gut aufeinander abgestimmten Boden- und Klimaverhältnisse verleihen dem Erzeugnis also jene typischen Merkmale, denen es seine Einzigartigkeit und sein unbestreitbares Renommee verdankt.

## 4.7. Kontrollstelle:

Name: ISMECERT  
Anschrift: Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tel.: (39) 081 787 97 89  
Fax: (39) 081 604 01 76  
E-Mail: info@ismecert.it

4.8. Etikettierung: Auf den Verpackungen oder den darauf angebrachten Etiketten müssen in deutlichen, gut leserlichen Druckbuchstaben in gleicher Größe die Hinweise „MARRONE DI ROCCADASPIDE“ und im Anschluss daran „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“ (oder die Abkürzung I.G.P.), Name, Rechtsform und Anschrift des verpackenden oder erzeugenden Betriebs, die in der Verpackung tatsächlich enthaltene Menge des Erzeugnisses und das Logo der g.g.A. stehen. Alle Angaben auf dem Etikett können in einer Schriftgröße erfolgen, die in Höhe und Breite höchstens halb so groß ist wie die Schrift des Hinweises „geschützte geografische Angabe“. Das Logo besteht aus zwei Ellipsen, der Abbildung einer Kastanie, die um 41,6° im Uhrzeigersinn geneigt ist, gefolgt vom Schriftzug „MARRONE DI ROCCADASPIDE“ und der Angabe „Indicazione Geografica Protetta“. Die Merkmale des Logos sind in der Produktspezifikation enthalten. Die Erzeugnisse, zu deren Herstellung die g.g.A. „Marrone di Roccadaspide“ auch im Anschluss an die Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse verwendet wird, können in Verpackungen angeboten werden, die den Hinweis auf die geschützte geografische Angabe ohne Hinzufügung des Gemeinschaftslogos enthalten, wenn:

- das als solches zertifizierte Erzeugnis mit der Bezeichnung „Marrone di Roccadaspide“ den ausschließlichen Bestandteil der entsprechenden Warengruppe bildet,
- die Verwender des Erzeugnisses mit geschützter geografischer Angabe von den Inhabern des Rechts auf geistiges Eigentum aus der Eintragung der g.g.A. „Marrone di Roccadaspide“, welche in einem vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten mit dem Schutz beauftragten Konsortium zusammengeschlossen sind, dazu ermächtigt wurden. Dieses Konsortium trägt sie in entsprechende Register ein und überwacht die korrekte Verwendung der geschützten geografischen Angabe. Besteht kein solches Schutzkonsortium, so werden die genannten Aufgaben vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten als der nationalen Behörde wahrgenommen, die für die Umsetzung der Verordnung. (EG) Nr. 510/2006 zuständig ist.

Die nicht ausschließliche Verwendung der geschützten geografischen Angabe „Marrone di Roccadaspide“ lässt nach den geltenden Rechtsvorschriften lediglich deren Erwähnung als Inhaltsstoff des Erzeugnisses zu, das es enthält, in dem es verarbeitet oder aus dem es hergestellt wurde.

---