

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

(2006/C 321/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates gegen die Eintragung 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

Antrag auf Eintragung nach Artikel 5 und Artikel 17 Abs. 2

„CASTAGNA CUNEO“

EG-Nr.: IT/PGI/005/0342/20.4.2004

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

Diese Zusammenfassung wurde nur zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (s. Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ zur Verfügung.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

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

2. Antragstellende Vereinigung:

Name: Società Asprofrut Società Consortile Cooperativa a r.l.
Anschrift: Via Caraglio, 16
I-12100 Cuneo
Tel.: (39-0175) 28 23 11
Fax: —
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 — Obst und Gemüse, unverarbeitet oder verarbeitet

4. Spezifikation (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2)

4.1 Name: „Castagna Cuneo“

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

- 4.2 Beschreibung: Mit der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) „Castagna Cuneo“ können ausschließlich folgende Kastaniensorten der Spezies Edelkastanie (*Castanea sativa*) — mit Ausnahme der Artbastarden — bezeichnet werden: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga.

Ausgeschlossen sind außerdem Erzeugnisse, die aus Niederwäldern, Mittelwäldern, Hochwäldern gewonnen wurden, welche aus gealterten Niederwäldern hervorgegangen sind, auch wenn sie zur genannten Spezies gehören.

Die „Castagna Cuneo“ g.g.A. zeichnet sich durch ihren süßen und feinen Geschmack sowie durch die Knusprigkeit des Epikarps aus, was sie zum Verzehr in frischer wie in verarbeiteter Form besonders geeignet macht.

Die frische Kastanie besitzt beim Inverkehrbringen: eine Außenfärbung der Fruchtschale (Perikarp) von hellbraun bis dunkelbraun; der Nabel (Hilum) ist mehr oder weniger breit, aber auf die Seitenflächen übergreifend und haselnussfarben; sternförmiger Radius; das Epikarp ist gelb bis hellbraun; tendenziell knusprige Festigkeit; Kern von weiß bis cremefarben; süßer und feiner Geschmack; Stückgröße: maximale Zahl von Schließfrüchten pro kg: 110.

Nicht zugelassen sind innere oder äußere Fehler (aufgesprungene, wurmstichige, schimmelige oder innen wurmstichige Frucht) an mehr als 10 % der Früchte.

Die geschälten Trockenkastanien müssen ganz, unversehrt, von einer hellen strohgelben Farbe sein. Nicht zugelassen sind Fehler (Wurmstichspuren, Missbildungen, Risse, Früchte mit Spuren der Fruchtschale usw.) an mehr als 10 % der Trockenfrüchte.

Der Feuchtigkeitsgehalt in der auf diese Weise gewonnenen ganzen Trockenfrucht darf nicht über 15 % betragen.

- 4.3 Geographisches Gebiet: Das Anbaugebiet der „Castagna Cuneo“ g.g.A. umfasst etwa 110 Gemeinden der Provinz Cuneo, wie in der Herstellungsspezifikation einzeln aufgeführt.

- 4.4 Ursprungsnachweis: Jeder Abschnitt des Herstellungsprozesses muss überwacht werden, wobei für jeden Abschnitt die Eingangs- und Ausgangsprodukte dokumentiert werden müssen. Auf diese Weise und durch die Eintragung in eigens dafür vorgesehene Listen, die von der Kontrollstelle, den zur Erzeugung der „Cuneo-Kastanie“ g.g.A. geeigneten Einrichtungen, den Herstellern und Verpackern geführt werden, und außerdem durch das Führen von Bordbüchern über die Produktion und Verpackung sowie die Meldung an die Kontrollstelle der Produktmengen und aller Partien des verpackten und etikettierten Produkts vor der Vermarktung zum Zweck des Inverkehrbringens, ist eine Verfolgbarkeit und Rückverfolgbarkeit des Produkts (vom Anfang bis zum Ende der Verarbeitungskette) gewährleistet. Alle Personen — natürliche wie juristische Personen –, die in den entsprechenden Listen eingetragen sind, unterliegen der Kontrolle vonseiten der Kontrollstelle, je nachdem, was in der Herstellungsspezifikation und dem entsprechenden Kontrollplan festgelegt ist.

- 4.5 Herstellungsverfahren: Die Spezifikation sieht unter anderem vor, dass die Kastanienwälder in sonnigen und windgeschützten Lagen gelegen sind. Jegliche Verabreichung von Kunstdüngern und künstlichen Pflanzenschutzmitteln ist verboten, mit Ausnahme der für den ökologischen Landbau erlaubten Menge (Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und Folgerecht).

Die Pflanzendichte in der Erzeugung darf 150 Pflanzen pro Hektar nicht übersteigen.

Der Boden muss von einem übermäßigen Wachstum der Gras- und Strauchvegetation durch jährliches Mähen des Grases und Beseitigung von Sträuchern, Farnen und abgestorbenen Pflanzen vor der Ernte freigehalten werden, um eine ordnungsgemäße Ernte der Früchte zu ermöglichen. Zugelassen sind periodische Baumschnittarbeiten zur Befreiung der Pflanzen von Schädlingsbefall.

Die Ernte kann manuell oder mechanisch (Erntemaschinen) erfolgen, so dass das Erzeugnis auf jeden Fall unversehrt bleibt.

Die Erntezeit beginnt Anfang September und endet im November.

Die Konservierung des frischen Produkts kann durch eine Heißwasserbehandlung erfolgen, gemäß dem korrekten traditionell angewandten Verfahren.

Zugelassen ist die Anwendung des Verfahrens der „Curatura“ durch Wasserbad der Früchte von 7-9 Tagen bei Raumtemperatur. Ein solches Verfahren ermöglicht es, eine leichte Milchsäuregärung zu erzielen, die durch die Blockierung der Entwicklung pathogener Pilze eine praktisch sterile Umgebung ohne Zugabe von Zusatzstoffen entstehen lässt. Zugelassen ist außerdem die Konservierung durch Schälen und darauf folgendes Tiefgefrieren, gemäß den für Tiefkühlprodukte vorgesehenen Bestimmungen.

Das Erzeugnis „Cuneo-Kastanie — getrocknet“ (Castagna Cuneo — Secca) muss mit dem traditionellen Verfahren der langsamen Feuer Trocknung hergestellt werden und danach in Trockenräumen weiterverarbeitet werden, bei denen es sich vorwiegend um Räume aus Mauerwerk handelt. In diesen werden die Kastanien auf eine Gitterplatte gelegt, unter der die Feuerung unterhalten wird, oder es wird ein Wärmetauscher eingesetzt. Nicht verwendet werden dürfen Brennstoffe, Abfall- und Nebenprodukte der Holzverarbeitung, die chemisch behandelt wurden. Das Verfahren dauert im Durchschnitt 30 Tage.

Die Verarbeitungsphasen der Auswahl, Sortierung, Behandlung und Konservierung der Früchte müssen in dem in Art. 3 der Herstellungsspezifikation festgelegten Gebiet erfolgen.

- 4.6 Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet: Der Antrag auf Eintragung einer geschützten geographischen Angabe stützt sich auf den unzweifelhaften guten Ruf dieser Frucht, die seit der Antike in diesem Anbaugebiet ihren natürlichen Lebensraum gefunden hat. Tatsächlich sind die ersten Hinweise auf die Kastanie in der Provinz Cuneo gegen Ende des 12. Jahrhunderts direkt bezeugt, und zwar in dem Schriftverkehr des Klosters Certosa di Pesio bezüglich Gebietserwerbungen, aus dem hervorgeht, dass zwischen 1173 und 1277 ein Fünftel der Anbaufläche für die Kastanie bestimmt war. In der Agrarlandschaft der Provinz Cuneo erstreckten sich zu Beginn des 19. Jahrhunderts am Rande des Ackerlandes Kastanienwälder auf ausgedehnten Flächen, überwiegend in Form von Hochwald. Der Kastanienwald stand im 19. Jahrhundert — wie schon in den Jahrhunderten zuvor — weiterhin im Mittelpunkt der Organisation des ländlichen Lebens. Die Kastanie bildete eine der wenigen Vermarktungsmöglichkeiten des Berglands, denn im Herbst kamen aus den Alpen- und Apenninendörfern die Bauern mit Säcken voller Kastanien in die Täler herunter. Der wichtigste Markt war derjenige von Cuneo, der einen besonderen Höhepunkt mit dem Jahrmarkt „Fiera di San Martino“ am 11. November erlebte, wo die Kastanien zum Preis der erlesensten Trauben gehandelt wurden. Cuneo war bereits seit dem 16. Jahrhundert ein sehr geschäftiger Markt und hat sich im Laufe der Zeit zu einem Markt von europäischer Bedeutung entwickelt, denn die Vermarktung im In- und Ausland erlebte aufgrund der ständig steigenden Nachfrage nach Cuneo-Kastanien einen zunehmenden Aufschwung. Der Ruf der geschützten geographischen Angabe ist nicht nur auf den europäischen Markt beschränkt — hier sind vor allem Frankreich, Deutschland, Österreich, die Schweiz und Großbritannien zu nennen –, sondern findet auch in anderen Ländern große Liebhaber — etwa in den USA und Argentinien.

Als Beweis für die Bekanntheit der Cuneo-Kastanie lassen sich außerdem die zahlreichen Feste und Treffen anführen, die organisiert werden, um die Qualität der geschützten geographischen Angabe zu preisen, so etwa die in Cuneo abgehaltene „Settimana del Castagno“ (Woche der Kastanie), auf der die führenden Fachleute und Unternehmer der Branche die verschiedenen Fragen im Zusammenhang mit dieser Kultur diskutieren. Früher war die jährliche „Sagra del Marrone“ (Maronenfest) von Chiusa di Pesio von großer Bedeutung; sie wurde sogar von den Lokalzeitungen aufmerksam verfolgt, die es nicht versäumten, genaue Berichte von dieser Veranstaltung zu veröffentlichen. Der Erfolg dieses Festes war so groß, dass es schon bald nach Cuneo verlegt wurde, wo die Feierlichkeiten in großem Stil abgehalten wurden, mit Vorstellungen jeder Art, unter denen die Kastanienmesse einen bedeutenden Platz einnahm. Das älteste und berühmteste Herbstfest bleibt jedoch die „Fiera fredda di San Dalmazzo“, das letzte Fest vor dem Einbruch des strengen Winters, das mit seiner 430-jährigen Geschichte seit jeher den unbestreitbaren vorhandenen Zusammenhang zwischen dem geographischen Gebiet, der Bevölkerung und der Kastanie bildet.

Gerade die umfangreiche Rezeptesammlung der Regionalküche von Cuneo, in der die Cuneo-Kastanie die unbestrittene Königin ist, bildet den klarsten Ausdruck für den traditionellen Charakter des Vorkommens der Kastanie in diesem Ursprungsgebiet. Neben dem Verzehr des frischen Erzeugnisses findet die Kastanie in unzähligen Gerichten Verwendung — von den einfachsten Gerichten bäuerlicher Tradition bis hin zu den raffiniertesten Rezepten. Neben den gekochten oder gerösteten Kastanien, oder den „Mundaj“, einem Symbol des Festes und der Freude bei abendlichen Feiern, haben hier auch die „Marron glacé“ und die Schokoladenrolle mit Maronen ihren festen Platz, aber auch die salzigen Zubereitungen, wie etwa Schweinebraten oder Rehbraten mit Kastanien.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. a r.l.
Anschrift: Piazza Carlo Alberto Grosso, n. 82
Moretta (CN)
Tel.: (39-0172) 91 13 23
Fax: (39-0172) 91 13 20
E-Mail: inoq@isiline.it

- 4.8 Etikettierung: Die Vermarktung der „Castagna Cuneo“ g.g.A. im frischen Zustand zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens kann unter Verwendung folgender Verpackungen erfolgen:

- Beutel- bzw. Sackverpackungen aus unterschiedlichen Materialien, mit einem Gewicht von 0,10 bis 30 kg, mit den wichtigsten Gewichtseinheiten: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg;
- Kästen aus Holz oder Kunststoff, in den Größen 30 x 50 und 40 x 60;
- Jutesäcke, mit einem Gewicht von 5 bis 100 kg (5-10-25-30-50-100).

Die Vermarktung der „Castagna Cuneo — getrocknet“ g.g.A. zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens kann unter Verwendung folgender Verpackungen erfolgen:

- Beutel- bzw. Sackverpackungen aus unterschiedlichen Materialien, mit einem Gewicht von 0,10 bis 30 kg, mit den wichtigsten Gewichtseinheiten: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg.

In jedem Fall kann diese nur vermarktet werden, wenn sie zum Zeitpunkt des Verkaufs in einer Verpackung oder Fertigpackung abgepackt ist.

Auf dem Etikett, das auf der Aufmachung oder der Verpackung anzubringen ist, muss die geschützte geographische Angabe „Castagna Cuneo“ in eindeutigen und haltbaren Buchstaben angegeben sein, klar unterscheidbar von allen anderen Beschriftungen und unmittelbar gefolgt von der Aufschrift „geschützte geographische Angabe“.

Insbesondere müssen auf den Verpackungen in Druckschrift derselben Größe die Aufschriften „Castagna Cuneo“ oder „Castagna Cuneo — getrocknet“ angegeben sein, unmittelbar gefolgt von der Bezeichnung „geschützte geographische Angabe“.

Im selben Sichtfeld müssen der Name, die Firma und die Anschrift des Verpackers sowie das ursprüngliche Bruttogewicht erscheinen.

Die Bezeichnung „geschützte geographische Angabe“ kann an einer anderen Stelle des Behältnisses oder des Etiketts auch in Form der Abkürzung „g.g.A.“ wiederholt werden.

Zugelassen ist in Verbindung mit der geschützten geographischen Angabe die Verwendung von Angaben und/oder graphischen Symbolen, die sich auf Firmennamen, Verbandsmarken oder individuelle Firmenmarken beziehen, vorausgesetzt, dass sie keine lobende Bedeutung oder eine für den Käufer irreführende Bedeutung haben.

Beschreibung des Logos

Die bildlichen Elemente, die das Logo bilden, stellen das Profil einer Kastanie dar, die leicht auf die rechte Seite geneigt ist. Das linke Profil der Frucht ist von der Aufschrift „Castagna“ (Kastanie) umrissen, die in einer exklusiven Schrifttype ausgeführt ist, während das rechte Profil mit einem manuellen graphischen Zeichen versehen ist, das einen schnellen und entschlossenen Pinselstrich nachbildet. Das Markenzeichen wird von einem Kastanienblatt vervollständigt, das an der Basis der Frucht angebracht ist und auf seiner Innenfläche in weiß die Aufschrift „Cuneo“ trägt, die in einer exklusiven Schrifttype ausgeführt ist. Unten links erscheint die Aufschrift „IGP“ (g.g.A.), die in der Schrifttype „Frutiger light“ ausgeführt ist.

Erzeugnisse, für deren Zubereitung die geschützte geographische Angabe „Castagna Cuneo“ verwendet wird, auch infolge von Verarbeitungs- und Umwandlungsprozessen, können in Verpackungen in Verkehr gebracht werden, die einen Hinweis auf die genannte Bezeichnung tragen, ohne Anbringung des EU-Logos — unter der Bedingung, dass das Erzeugnis mit der geschützten Bezeichnung, das als solches zertifiziert ist, den ausschließlichen Bestandteil der zugehörigen Warenklasse bildet; die Benutzer des Erzeugnisses mit geschützter Bezeichnung erhalten die Genehmigung von den Inhabern der Rechte an geistigem Eigentum, die durch die Eintragung der geschützten geographischen Angabe zuerkannt wurden; diese Rechteinhaber sind in der vom italienischen Ministerium für Landwirtschafts-, Lebensmittel- und Forstpolitik mit dem Schutz beauftragten Genossenschaft vereinigt. Dieselbe beauftragte Genossenschaft trägt auch dafür Sorge, sie in eigens dafür bestimmten Registern einzutragen und die korrekte Verwendung der geschützten Bezeichnung zu überwachen.

In Abwesenheit einer beauftragten Schutzgenossenschaft werden die vorgenannten Funktionen vom italienischen Ministerium für Landwirtschafts-, Lebensmittel- und Forstpolitik als die Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 leitende einzelstaatliche Behörde wahrgenommen.

4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: —
