Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 252/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„CASTAGNA DI ROCCAMONFINA“

EU-Nr.: PGI-IT-02764 – 16.3.2021

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

1. **Name(n) [der g. U. oder g. g. A.]**

„Castagna di Roccamonfina“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Produkts*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „*Castagna di Roccamonfina*“ ist den Früchten der Sorten Primitiva (oder Tempestiva), Napoletana (oder Riccia oder Riccia Napoletana), Mercogliana (oder Marrone), Paccuta und Lucente (oder Lucida) vorbehalten, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss das Erzeugnis die folgenden Merkmale aufweisen:

a) Frische Kastanien:

— Frucht: asymmetrische Form mit Tendenz zur Kugelform, mittelgroß

— Kalibrierung: nicht mehr als 110 Früchte pro kg des ausgewählten und/oder kalibrierten Erzeugnisses

— Essbarer Teil: mindestens 83 %

— Perikarp: maximal 17 % der Gesamtfrucht, kastanienbraune Farbe, mit dunkleren, nicht besonders ausgeprägten Streifen, dünne und zähe Konsistenz

— Kern: milchig-weiße Farbe, bissfeste Konsistenz und mittelsüßer, delikater Geschmack

— Chemische Zusammensetzung des essbaren Teils:

— Wasser: 51–57 %

— Proteine: 2,3–3,3 g/100 g

— Gesamtkohlenhydrate: 38–46 g/100 g

— Lipide: 1,5–2,3 g/100 g

— Samenschale: dünn, braun, im Kern wenig vertieft, mittelfest anhaftend

— Für das Vorkommen wurmstichiger, deformierter, schimmeliger oder runzeliger Früchte gelten die in den allgemeinen Vermarktungsnormen (Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 543/2011) festgelegten Toleranzgrenzen.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

b) Getrocknete Kastanien in der Schale:

— asymmetrische Form mit Tendenz zur Kugelform, ziemlich weiche Konsistenz, Geschmack von süßer, geschälter Frucht

— Kalibrierung: nicht mehr als 250 Früchte pro kg

— Chemische Zusammensetzung des essbaren Teils:

— Wasser: nicht mehr als 15 %

— Proteine: 4,4–5,4 g/100 g

— Gesamtkohlenhydrate: 60–65 g/100 g

— Lipide: 3–3,5 g/100 g

— Ausbeute trocken ungeschält: nicht mehr als 50 Gew.-%

— Perikarp: dünne und zähe Konsistenz

— Für das Vorhandensein von inneren oder äußeren Mängeln (beschädigte, verdorbene, schimmelige Frucht) gelten die in den allgemeinen Vermarktungsnormen (Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 543/2011) festgelegten Toleranzgrenzen.

Das Produkt muss frei von aktivem Befall jeglicher Art sein.

c) Getrocknete Kastanien, ganz, geschält:

— kugelförmig, ziemlich weiche Konsistenz, süßer Geschmack

— Kalibrierung: nicht mehr als 300 Früchte pro kg

— Feuchtigkeitsgehalt der ganzen Trockenfrucht: nicht mehr als 15 %

— Ausbeute getrocknet und geschält: nicht mehr als 50 Gew.-%

— Für das Vorhandensein von inneren oder äußeren Mängeln (beschädigte, verdorbene, schimmelige Frucht) gelten die in den allgemeinen Vermarktungsnormen (Anhang I Teil A der Verordnung (EG) Nr. 543/2011) festgelegten Toleranzgrenzen.

Das Produkt muss frei von aktivem Befall jeglicher Art sein.

d) Ganze geschälte Kastanien:

— kugelförmig, ziemlich bissfeste Konsistenz, süßer Geschmack

— Kalibrierung: nicht mehr als 200 Früchte pro kg

— Vorhandensein eines Häutchens auf der Frucht: nicht mehr als 3 %

— Vorkommen wurmstichiger oder schimmeliger Früchte: nicht mehr als 2 %

— Vorkommen verkohlter Früchte: nicht mehr als 5 %

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

–

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Vorgänge des Sortierens, Kalibrierens, Behandelns, Sterilisierens, Trocknens, Schälens und Haltbarmachens der Früchte werden in dem unter Punkt 4 definierten Gebiet durchgeführt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

— *Verpackung des frischen Erzeugnisses*: Das Erzeugnis muss in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von 0,25 kg bis 25 kg aus einem nach nationalem und EU-Recht zulässigen Material zum Verkauf angeboten werden.

— *Verpackung von trockenen ungeschälten Produkten*: Trockene ungeschälte Kastanien werden in Verpackungen in Verkehr gebracht, die nach nationalem und EU-Recht zulässig sind und eine Produktmenge zwischen 0,150 kg und 25 kg enthalten.

— *Verpackung von trockenen geschälten Produkten*: Trockene ungeschälte Kastanien werden in Verpackungen in Verkehr gebracht, die nach nationalem und EU-Recht zulässig sind und eine Produktmenge zwischen 0,100 kg und 25 kg enthalten.

— *Verpackung des geschälten Erzeugnisses*: Bezüglich der Verpackungsarten für ganze geschälte Kastanien finden die für dieses Erzeugnis geltenden Rechtsvorschriften Anwendung, sofern die Qualitätsmerkmale nicht beeinträchtigt werden. Fremdkörper jeglicher Art dürfen nicht vorhanden sein.

Vakuumverpackung mit Schutzatmosphäre und tiefgefrorene Produkte sind zulässig.

Behältnisse müssen stets so verschlossen sein, dass es unmöglich ist, den Inhalt zu entnehmen, ohne den Verschluss aufzubrechen.

Die Abfüllung erfolgt unter der Aufsicht der durch die Richtlinie des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik mit der Überwachung der g. g. A. „Castagna di Roccamonfina" beauftragten Stelle. Damit soll der Ursprung überprüft und sichergestellt werden, dass das Erzeugnis und die Art und Weise seiner Darbietung den Produktspezifikationen entsprechen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Etiketten der Verkaufsverpackungen muss deutlich und gut lesbar die Bezeichnung „Castagna di Roccamonfina", gefolgt von der Abkürzung „g. g. A." und dem nachstehenden Logo angegeben sein:

Es ist verboten, zu „Castagna di Roccamonfina" irgendeine nicht ausdrücklich vorgesehene Qualifizierung hinzuzufügen, einschließlich der Adjektive: fine (fein), scelto (ausgewählt), selezionato (ausgewählt) oder superiore (höherwertig). Erlaubt sind wahrheitsgemäße und überprüfbare Angaben, die die Verfahren der Hersteller beschreiben, wie z. B.: der Name der verwendeten Sorte oder „von Hand geerntetes Erzeugnis". Namen, Geschäftsbezeichnungen und Markennamen dürfen wahrheitsgemäß verwendet werden, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen. Die Verwendung anderer geografischer Angaben ist verboten.

Andere, in dieser Spezifikation nicht ausdrücklich vorgesehene Bezeichnungen dürfen dem Etikett nicht hinzugefügt werden. Außerdem müssen folgende Angaben gemacht werden: Name, Firmenname und Anschrift des Erzeugers sowie des Abpackbetriebs sowie alle nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Castagna di Roccamonfina" umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden: Caianello, Conca della Campania, Galluccio, Marzano Appio, Roccamonfina, Sessa Aurunca, Teano, Tora und Piccilli, die alle zur Provinz Caserta gehören.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Anerkennung des Namens „Castagna di Roccamonfina" stützt sich auf sein hohes nationales und internationales Ansehen und sein Hauptmerkmal, nämlich die frühe Reifung der Früchte.

Das geografische Gebiet von „Castagna di Roccamonfina" wird vom Vulcano di Roccamonfina beherrscht, dem ältesten Vulkan Kampaniens, der die Geschichte und das Leben in der Umgebung seit jeher geprägt hat und durch die Weite und Schönheit der Kastanienwälder, die ihn weithin bedecken noch beeindruckender wird. In der Flora dominiert die Edelkastanie (Castanea sativa), die in fast dem gesamten vom Vulkan beherrschten Gebiet verbreitet ist.

Im Laufe der verschiedenen geologischen Zeitalter hat der Vulkankomplex Roccamonfina große Mengen an pyroklastischem Material ausgeworfen, die ein riesiges Gebiet bedecken und die Grundlage für die besondere Fruchtbarkeit des Landes sind. Im gesamten Gebiet herrschen neutro-/acidophile Böden vor, die ideal für den Anbau von Kastanien sind. Die Böden sind gut, tiefgründig, sehr fruchtbar, haben einen schwach sauren pH-Wert, sind reich an Humus und besitzen einen vielgestaltigen Untergrund. Auch das Klima ist mit einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 838 mm und einer Durchschnittstemperatur von 12,8 °C besonders günstig für den Kastanienanbau.

Diese Boden- und Klimabedingungen (vulkanische Böden, niedrige Höhenlage, feuchtwarmes Klima) begünstigen die frühe Reifung der Früchte, sodass das Erzeugnis schon früh auf dem italienischen und ausländischen Kastanienmarkt angeboten werden kann. Marktberichte und Listen belegen in der Tat, dass die „Castagna di Roccamonfina“ die Kastaniensaison in Italien eröffnet (abgesehen von der Erzeugung von europäisch-japanischen Hybriden). Der Grund dafür ist, dass die Ernte im Gebiet der g. g. A., die durch den frühen, natürlichen Fall der Kastanien begünstigt wird, meist dann schon endet, wenn sie in allen anderen Erzeugungsgebieten erst beginnt, nämlich zwischen dem 10. und 20. Oktober.

„Castagna di Roccamonfina“ ist das Markenzeichen der lokalen Landwirtschaft und der bäuerlichen Kultur der Region mit einer langen Geschichte.

Esskastanien gab es im Gebiet von Roccamonfina schon Jahrhunderte vor der römischen Herrschaft über dieses Gebiet. Doch erst im Mittelalter, nach der Zeit der Völkerwanderung, wurde der Anbau von Esskastanien zu einem wesentlichen Element der Wirtschaft des Gebiets und des Lebensunterhalts der dort lebenden Menschen. Als Hauptnahrungsquelle im Winter und in Zeiten der Hungersnot spielte die Kastanie eine wichtige Rolle im häuslichen Leben der Menschen in und um Roccamonfina. Das Holz der Bäume wurde für die Herstellung von Dachbalken, Möbeln und Werkzeugen verwendet und diente als Heizmaterial. Es gibt zahlreiche geschichtliche Erwähnungen der Kastanie im Mittelalter, vor allem im Zusammenhang mit Übertragungen des Eigentums an Kastanienhainen, festgehalten in Erbschafts- und Verkaufsurkunden und Dekreten, von denen viele noch in den kostbaren Archiven und Bibliotheken des Gebiets aufbewahrt werden. Mit der Ankunft der Anjou im Jahr 1270 erlangten die Kastanien von Roccamonfina auch kommerzielle Bedeutung. Das Gebiet erhielt das Privileg eines Wochenmarkts im Herbst und eines Jahrmarkts.

Aber die eigentliche und populärste Geschichte der „Castagna di Roccamonfina“, die seit Jahrhunderten von den Einheimischen überliefert wird, beginnt mit der Geschichte der bedeutendsten historischen und religiösen Stätte der Gegend, dem Santuario della Madonna dei Lattani. Dies ist ein religiöser Komplex, eingebettet in alte Kastanienwälder, der aus einer Kirche, dem Convento dei frati francescani (Konvent der Franziskanerbrüder) und der Eremitaggio di San Bernardino (Einsiedelei des heiligen Bernhard) besteht, die schon zur Zeit der Errichtung der heiligen Stätte berühmt war. Die Legende berichtet, dass der heilige Bernhard nach Roccamonfina kam, um einem Bildnis der Jungfrau zu huldigen, das ein Hirtenjunge in einer nahe gelegenen Höhle gefunden hatte. Dort pflanzte er einen trockenen Kastanienzweig in die Erde, der später austrieb. Die Mönche pfropften daraufhin Reiser des heiligen Baums auf die Kastanienbäume der Umgebung, und dies war, wie die Einheimischen sagen, der Ursprung der „Castagna di Roccamonfina“.

Im Laufe der Jahrhunderte hat sich durch das Zusammenspiel zwischen der für die Kastanie günstigen Verhältnisse und der Fähigkeit der örtlichen Landwirte, natürliche Ökotypen auszuwählen, ein reiches sozioökonomisches und kulturelles Gefüge entwickelt. In den folgenden Generationen haben die Erzeuger daher dieses natürliche Waldprodukt kultiviert, es verbessert und seinen Namen und sein Ansehen weit über die unmittelbare Umgebung hinaus verbreitet.

Die stetig zunehmende Bedeutung des Kastanienanbaus in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte wird durch Gesetze und Verordnungen vom späten Mittelalter bis in die Neuzeit belegt, die den Schutz der gemeinschaftlichen Nutzung der Kastanienwälder zum Ziel hatten. Sehr hohe Geldstrafen wurden gegen diejenigen verhängt, die die Früchte illegal oder in betrügerischer Absicht ernteten, insbesondere zum Zeitpunkt des Falls der Früchte.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Kastanie für das Gebiet schlägt sich auch in schriftlichen Aufzeichnungen aus den folgenden Jahrhunderten nieder, die nicht nur lokalen Ursprungs sind. Zu nennen wäre etwa „La Sede Degli Aurunci“ aus dem Jahr 1737, worin vor allem die Bedeutung der „Castagna di Roccamonfina“ als wertvolle wirtschaftliche Ressource für das gesamte Gebiet deutlich wird.

Noch eindrücklicher wird dies dokumentiert durch die Marktberichte, in denen seit Mitte des 19. Jahrhunderts die Verkaufspreise der Roccamonfina-Kastanien, aufgeschlüsselt nach den verschiedenen Sorten, aufgezeichnet wurden. Dazu gehört der „*Catasto Provvisorio del Comune di Marzano*“ von 1834, in dem die in der Gemeinde gekauften und verkauften Sorten aufgeführt sind: … *le Castagne Tempestive di Roccamonfina* [… die frühen Kastanien von Roccamonfina].

Weitere historische und kommerzielle Belege für die Bedeutung der „Castagna di Roccamonfina“ folgten und finden sich vielfältig in Verwaltungsakten, notariellen Kauf- und Verkaufsurkunden, Marktberichten und Werken sowie in Fachartikeln und wissenschaftlichen Berichten über Versuche, die von Forschern in diesem Gebiet durchgeführt wurden.

In den 80er- und 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts war der Kastanienanbau im Gebiet von Roccamonfina für seinen hohen Innovationsgrad und den gewissenhaften und regelmäßigen Baumschnitt bekannt. Dies auch deshalb, weil der Verkauf der Früchte wirtschaftlich immer interessanter wird, vor allem im Spätsommer, wenn in den Großstädten fast ausschließlich geröstete Kastanien der Sorte „Castagna di Roccamonfina“ verkauft werden, die für ihre frühe Reifung bekannt sind.

Dies ist ein günstiger Zeitraum für die Förderung des Produkts, den auch Institutionen wie die Region Kampanien, die Provinz Caserta und die Handelskammer nutzen. Die „Castagna di Roccamonfina“ wird seit den 90er-Jahren in zahlreichen Veröffentlichungen erwähnt, in denen sie häufig als eines der Produkte des typischen Korbs hervorragender Agrarlebensmittel beschrieben wird, was auch ihre wirtschaftliche Bedeutung widerspiegelt: dem Guida su Roccamonfina e il Monte S. Croce von 1996, „Campania Terra dell'Ortofrutta“ von 2003 und „Campania, luoghi, sapori, eccellenze “ von 2019, um nur einige wenige zu nennen.

Die Kastanienernte in diesem Gebiet, die im Spätsommer beginnt, ist seit jeher ein Ereignis, das, mehr als der Wirtschaftsbericht eines Erntejahres, die wichtigste Zeit des Jahres für das gesamte Gebiet darstellt. In Roccamonfina fand über einige Wochen der größte Kastanienmarkt der gesamten Provinz Caserta statt, ein herausragendes Ereignis in der Region. Er geht auf alte Zeiten zurück (frühes zehntes Jahrhundert) und wurde auf dem größten Platz der Gegend abgehalten. Von September bis Ende Oktober konnten alle Kastanienerzeuger ihre Produkte den Händlern auf dieser historischen Piazza zum Kauf anbieten. Der alte Markt „Mercato della Castagna“ wurde schließlich zu einem Fest, das zum Teil feierlichen Charakter hatte und von einer Messe zum Erntedank bis hin zu lokaler Volksmusik und Tanz reichte. Die Gemeindeverwaltung und das Fremdenverkehrsamt sind dem Wunsch der Einwohner nachgekommen, die Ernte und den Verkauf von Kastanien zu feiern, und haben 1976 die „*Sagra della Castagna di Roccamonfina*“ ins Leben gerufen. Seither findet dieses Fest immer am zweiten Sonntag im Oktober statt. Die gesamte Bevölkerung nimmt hieran teil, und für die Einwohner ist dies eine Zeit der Besinnung auf ihre historische Identität und ihre ländlichen Wurzeln und Traditionen. Das Sagra-Fest hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und ist heute ein echter „Mostra Mercato della Castagna“ [Kastanienmarkt] sowie ein traditionelles populäres Kultur- und Unterhaltungsevent.

Der Name „Castagna di Roccamonfina“ findet sich seit jeher auf historischen Zeugnissen und Archivdokumenten, auf Plakaten für das Sagra-Fest und ist Thema wissenschaftlicher Konferenzen. Auch auf Handelsrechnungen und Etiketten von frischen Produkten und daraus hergestellten Erzeugnissen wird er vielfältig verwendet. Mit den neuen digitalen Technologien ist es heute nicht schwer, sich über alles Wissenswerte zu diesem Produkt im Internet zu informieren: seine Geschichte, seine besonderen Eigenschaften, seine kulinarische Verwendung und wie und wo man es kaufen kann, einschließlich verlässlicher Berichte von Feinschmeckern, Köchen und Händlern. Über dieses Produkt wurden bereits Bücher geschrieben, darunter auch Kochbücher („L'Oro bruno di Roccamonfina“ 2019). In Sendungen der RAI wie „Linea Verde“ (ausgestrahlt am 16.9.2011), „Sereno Variabile“ (ausgestrahlt am 8.4.2013), „Buongiorno Regione“ (ausgestrahlt am 4.10.2017), „Mezzogiorno Italia“ (ausgestrahlt am 22.11.2014) und auf TG Regionale (fast jedes Jahr im Oktober) wurde häufig über die „Castagna di Roccamonfina“ berichtet, insbesondere während der Ernte und des Sagra-Festes, oft auch live. Hinzu kommen die zahlreichen Berichte über Roccamonfina und seine Kastanie, die von verschiedenen lokalen Fernsehsendern (TeleLuna, Tele2000, Antenna3, ReteSei usw.) ausgestrahlt werden.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335“

oder

direkt über die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (www.politicheagricole.it): oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit), dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktionsspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.