

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 89/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«MARRONI DEL MONFENERA»

Αριθ.º ΕΚ: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Marroni del Monfenera»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος (Παράρτημα II)

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1.

Τα Marroni del Monfenera είναι νωπά κάστανα που προέρχονται από τον τοπικό οικότυπο φυτών του είδους *Castanea sativa* Mill. ποικιλία *sativa*.

Κατά τη διάθεση στην αγορά πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: σπέρμα: ένα ανά καρπό, που τείνει να είναι λείο ή ελαφρά τραχύ· σάρκα: χρώματος ανοικτού καστανού με τάση προς αχυροκίτρινο, υφή βελούδινη/αλευρώδης με ευχάριστη και γλυκειά γεύση· επισπέρμιο: χρώμα καστανό, δομή της μεμβράνης ινώδης και ανθεκτική, που εισχωρεί αραιά στο σπέρμα· περικάρπιο: χρώμα καφέ στιλπνό, με ραβδώσεις πιο βαθύχρωμες που εκτείνονται προς τα άκρα, δομή σκληρή και ανθεκτική, επιφάνεια χνουδωτή με χνουδωτά κατάλοιπα στύλου· ουλή: σχήμα που τείνει προς ωοειδές, ανοικτότερο χρώμα του περικαρπίου με ακτίνες λιγότερο ή περισσότερο εμφανείς που εκτείνονται από το κέντρο προς τα άκρα χωρίς να φθάνουν στις πλάγιες όψεις· καρπός: ωοειδές σχήμα με ποδίσκο λίγο ανυψωμένο, με τη μία πλάγια όψη να τείνει να είναι επίπεδη και την άλλη έντονα κυρτή· αριθμός καρπών ανά χιλιόγραμμα μικρότερος ή ίσος με 90. Το αχάινιο περιέχει 3 καρπούς το πολύ.

Μπορούν να λάβουν την ΠΓΕ οι καρποί που ανήκουν στην κατηγορία Έξτρα (μέγεθος του καρπού μεγαλύτερο από 3 cm· μέγιστο ποσοστό καρπών με ενδοκάρπιο που έχει προσβληθεί από έντομα 4 % κατά βάρος· μέγιστο ποσοστό καρπών που παρουσιάζουν βλάβη του περικαρπίου: 3 % κατά βάρος) και στην κατηγορία Ι (μέγεθος καρπού μεταξύ 2,8 και 3 cm· μέγιστο ποσοστό καρπών με ενδοκάρπιο που έχει προσβληθεί από έντομα: 6 % κατά βάρος· μέγιστο ποσοστό καρπών που παρουσιάζουν βλάβη του περικαρπίου: 5 % κατά βάρος).

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Άνευ αντικειμένου.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Άνευ αντικειμένου.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εργασίες συγκομιδής, διαλογής, καθαρισμού, ταξινόμησης κατά μέγεθος και διαβροχής («curatura») πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το προϊόν που δεν διατίθεται στην αγορά εντός 48 ωρών από τη συγκομιδή, υποβάλλεται σε διεργασία διαβροχής. Αυτή συνίσταται στην εμβάπτιση των «Marroni del Monfenera» στο νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για μέγιστο χρονικό διάστημα 9 ημερών. Κατόπιν τα «Marroni del Monfenera» απομακρύνονται από το νερό και στεγνώνονται στην κατάλληλη συσκευή. Η φάση αυτή επιτρέπει τη διατήρηση του προϊόντος σε νωπή κατάσταση για μέγιστο χρονικό διάστημα 3 μηνών.

Η εργασία διαβροχής πρέπει να εκτελείται εντός λίγων ωρών από τη συγκομιδή ώστε να εμποδίζεται η ενεργοποίηση διεργασιών ζύμωσης μέσα στα μέσα μεταφοράς, ιδίως τα έτη κατά τα οποία η συγκομιδή γίνεται σε περίοδο βροχής ή υψηλών ακόμη θερμοκρασιών.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται σε κατάλληλους δικτυωτούς σάκους για τρόφιμα που κλείνονται στα άνω άκρα με θερμοκόλληση ή ραφή. Οι συσκευασίες είναι των 1, 2 ή 3 kg (με θερμοκόλληση) και των 5 ή 10 kg (με ραφή).

Το προϊόν δεν μπορεί να διατίθεται στην αγορά πριν την 15^η Σεπτεμβρίου κάθε έτους.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης

Οι συσκευασίες πρέπει υποχρεωτικά να φέρουν στην ετικέτα, εκτός από το κοινοτικό γραφικό σύμβολο και τις σχετικές ενδείξεις και πληροφορίες που επιβάλλει η νομοθεσία, τις ακόλουθες επιπλέον ενδείξεις: «Marroni del Monfenera», ακολουθούμενη από το αρκτικόλεξο IGP (ΠΓΕ) σε μεγαλύτερες διαστάσεις σε σύγκριση με όλες τις άλλες ενδείξεις που αποτελούν την ετικέτα, όπως όνομα, έδρα, διεύθυνση του συσκευαστηρίου, λογότυπος, εμπορική κατηγορία του προϊόντος (Έξτρα ή Ι) και αρχικό μικτό βάρος.



Ο λογότυπος έχει ωοειδές σχήμα με περίγραμμα αποτελούμενο από διπλή γραμμή και στο εσωτερικό του φέρει αναπαράσταση των λόφων της Pedemontana del Grappa. Η πεδιάδα που κείται μπροστά από τους λόφους διαρρέεται από τον ποταμό Piave που τη διασχίζει στο κέντρο της και διαιρεί το λογότυπο σε δύο ασύμμετρα τμήματα. Δύο καστανιές, μία δεξιά και μία αριστερά της κοίτης του ποταμού, είναι φορτωμένες με κάστανα. Υπάρχουν δύο αχάινια και δέκα κάστανα που πλαισιώνονται από δύο φύλλα. Αυτό το σύνολο υπερβαίνει ελαφρά το ωοειδές περίγραμμα με διεύθυνση προς τα αριστερά.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των «Marroni del Monfenera» περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων κοινοτήτων της επαρχίας Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα εδάφη παραγωγής του προϊόντος «Marroni del Monfenera» ανήκουν κατά το μεγαλύτερο τμήμα τους στην ομάδα αριθ. 21 του εδαφολογικού χάρτη της Ιταλίας (Carta dei Suoli d'Italia) που περιλαμβάνει «όξινα καστανοχώματα, αποπλυμένα καστανοχώματα, καστανοχώματα και πετρωτικά εδάφη». Πρόκειται για ομάδα η οποία σε αυτήν την περιοχή συναντάται αποκλειστικά στο δεξιό ορογραφικό σύστημα του ποταμού Piave, κατά μήκος της κλιτύς του Πεδεμόντιου καλύπτοντας το μεγαλύτερο τμήμα της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Τα εδάφη αυτά χαρακτηρίζονται από πολύ όξινη έως όξινη αντίδραση, χαμηλό κορεσμό σε βάσεις και υψηλό ποσοστό ανοργανοποίησης της οργανικής ύλης.

Το κλίμα είναι υποαλπικό κατώτερο-υπέρυγρο, καθοριζόμενο από τις κλιτύες της προαλπικής περιοχής που έχουν πολύ μεγάλη κλίση και νότια έκθεση. Αυτή η ιδιαίτερη διαμόρφωση και έκθεση έχει ως αποτέλεσμα είτε να ανυψώνονται μάζες αέρα από τα πεδινά προκαλώντας άφθονες βροχοπτώσεις ή να περιορίζονται οι εαρινοί παγετοί ή να προκαλείται ευνοϊκή στράγγιση των όμβριων υδάτων. Αυτή η περιβαλλοντική ισορροπία καθιστά τα εδάφη και το περιβάλλον ιδιαίτερος πρόσφορα για την καλλιέργεια του προϊόντος «Marrone del Monfenera».

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά που καθιστούν μοναδικά τα κάστανα με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Marroni del Monfenera», διαφοροποιώντας τα από τα άλλα προϊόντα που ανήκουν στην ίδια εμπορική κατηγορία, είναι η πολύ γλυκιά γεύση της σάρκας, η ομοιογενής και συμπαγής δομή του καρπού και η βελούδινη αλευρώδης υφή του. Τα χαρακτηριστικά αυτά, ιδίως η γεύση, είναι αποτέλεσμα της ιδιαίτερης μέσης χημικής σύστασης των «Marroni del Monfenera». Από τη σύγκριση με τις τιμές χημικής σύστασης των άγριων κάστανων οι οποίες έχουν υπολογιστεί από το εθνικό ινστιτούτο έρευνας για τα τρόφιμα και τη διατροφή INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione) προκύπτει μεγαλύτερη ποσότητα υδατανθράκων, λιπιδίων και καλίου και μικρότερη ποσότητα νατρίου για το προϊόν «Marroni del Monfenera».

5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η χημική σύσταση των καρπών και, επομένως, η ποιότητά τους συνδέεται με το γεγονός ότι η κασταλιά, είδος τυπικά οξεόφιλο, ευνοείται εντός της περιοχής καλλιέργειας των «Marroni del Monfenera», κ λόγω της παρουσίας εδαφών του Πεδεμόντιου που τείνουν να είναι όξινα, σε αντίθεση με τα εδάφη των γειτονικών περιοχών του Πεδεμόντιου, στην επαρχία Treviso, που δεν εμφανίζουν όξινη αντίδραση.

Λόγω αυτής της ιδιότητας των εδαφών, τα «Marroni del Monfenera» περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα καλίου και μικρότερη ποσότητα νατρίου σε σύγκριση με τα άγρια κάστανα, όπως αποδείχθηκε από τη σύγκριση των τιμών χημικής σύστασης των δύο προϊόντων, με αναφορά για τα άγρια κάστανα στους πίνακες INRAN.

Η ποιότητα των καρπών οφείλεται και στο γεγονός ότι το δέντρο ευνοείται από τις άφθονες μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις που επιτρέπουν την απόπλυση των βάσεων του εδάφους διατηρώντας το όξινο· επιπλέον η ιδιαίτερη διαμόρφωση και έκθεση της πλευράς προς το Πεδεμόντιο περιορίζει σημαντικά τους εαρινούς παγετούς, στους οποίους είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο το φυτό.

Επιπλέον των περιβαλλοντικών αυτών παραγόντων, βασικός παράγοντας είναι και ο άνθρωπος. Η καλλιέργεια του προϊόντος «Marroni del Monfenera» ανάγεται στη μεσαιωνική εποχή, όπως μαρτυρεί ένα έγγραφο του 1351 που ρύθμιζε τη συγκομιδή μεταξύ των οικογενειάρχων της περιοχής. Η προστασία των καστανώνων της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Marroni del Monfenera» επιβεβαιώνεται και από νομικά έγγραφα των επόμενων αιώνων, που περιλαμβάνουν καταγγελίες στις αρμόδιες αρχές για καταχρηστική υλοτόμηση ή βόσκηση ζώων εκτός εποχής, πρακτικές που έθεταν σε κίνδυνο τη συγκομιδή των κάστανων. Η παράδοση αυτής της καλλιέργειας διατηρήθηκε έως τις ημέρες μας χάρη στις πολυάριθμες εκδηλώσεις, όπως η εμπορική έκθεση Mostra Mercato «Marroni del Monfenera» που εγκαινιάστηκε το 1970.

Η σημασία του προϊόντος «Marroni del Monfenera» για την τοπική οικονομία και η φήμη τους αποδεικνύονται από τις πολυάριθμες εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο. Επιπλέον, στα πλαίσια της συμπλήρωσης 30 χρόνων της Mostra Mercato, η κοινότητα Pederobba, που φιλοξενεί την εκδήλωση, προώθησε την έκδοση μιας σειράς καρτών και ειδικής ταχυδρομικής σφραγίδας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΠΕ «Marroni del Monfenera» στην Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 276 del 26.11.05.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

— στην ιστοσελίδα:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ή

— απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».