

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2009/C 89/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„MARRONI DEL MONFENERA”**

**EÜ nr: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006**

**KGT (X) KPN ( )**

**1. Nimetus**

„Marroni del Monfenera”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**

**3.1. Toote liik (II lisa alusel)**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab**

„Marroni del Monfenera” on hariliku kastanipuu *Castanea sativa* Mill., var *sativa* kohaliku ökotüübi värsked viljad.

Tarbimisse lubatud viljadel peavad olema järgmised omadused: seeme: üks vilja kohta, enamasti sile või kergelt krobeline; viljaliha: värvus heledast pähkelpruunist kuni põhukollaseni, maitse magus ja meeldiv; seemnekest: pähkelpruuni värvi, kiulise ja vastupidava õhukese nahastruktuuriga, väga vähesel määral seemnesse ulatuv; viljakest: helepruuni värvi, tumedate vertikaalsete vöötidega, nahkjast ja vastupidav struktuur ning viltjas pealispind viltja jääkidega; seemnenaba: piklik munajas kuju, heledamat värvi kui viljakest, rohkem või vähem nähtavad „kiired”, mis kulgevad keskelt serva poole, kuid ei ulatu vilja külgedele; vili: vaid vähesel määral etteulatava tipuga munajas kuju, üks külg enamasti lame, teine külg märgatavalt kumer; viljade arv kilogrammi kohta: 90 või vähem. Lüdis on kuni kolm vilja.

Kaitstud geograafilist tähist kasutatakse viljade puhul mis kuuluvad Ekstra kategooria (vili on suurem kui 3 cm; kuni 4 % kaalust moodustavad viljad, mille viljakesta sisekest on kahjurite rikutud; kuni 3 % kaalust moodustavad viljad, mille viljakest, mis on kahjurite rikutud) ja I kategooriasse (vilja suurus on 2,8–3 cm; kuni 6 % kaalust moodustavad viljad, mis on kahjurite rikutud, kuni 5 % kaalust moodustavad kahjustatud viljakestega viljad.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

### 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Ei kohaldata.

### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Ei kohaldata.

### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Koristamine, sortimine, puhastamine, suuruse järgi liigitamine ja leotamine (*curatura*) peavad toimuma geograafilises tootmispiirkonnas.

Leotatakse vilju, mida turustata koristamisele järgneva 48 tunni jooksul. Kõnealune töötlemine näeb ette kastanite „Marroni del Monfenera” leotamist üheksa päeva jooksul toasooja veega vannis. Seejärel võetakse kastanid „Marroni del Monfenera” veest välja ja kuivatatakse selleks ettenähtud kuivatis. Viljade selline töötlemine võimaldab toodet värskena ladustada kuni kolm kuud.

Leotamine peab toimuma mõne tunni jooksul pärast koristamist, et kastanid ei hakkaks transpordi ajal käärima, seda eelkõige aastatel, kui viljade koristamine langeb vihmasele või veel väga soojale ajale.

### 3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Toode peab olema pakitud toiduainete kasutamiseks ettenähtud võrkkottidesse, mille ülemine ots peab olema kuumalt kinni sulatatud või mehhaaniliselt kokku õmmeldud. Pakendid kaaluga 1 kg, 2 kg, 3 kg (kuumalt kinni sulatatud), 5 kg või 10 kg (õmmeldud).

Enne iga aasta 15. septembrit on keelatud toodet tarbimiseks ringlusse lubada.

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Lisaks ELi graafilisele sümbolile ja asjaomasele sõnastusele ning õigusnormidele vastavale teabele peab märgisel olema järgmine täiendav tähistus: „Marroni del Monfenera”, mille järel on akronüüm KGT (itaalia keeles „IGP”), suuremate tähtedega kui märgisel kujutatud muud sõnad: nimetus, äriühingu nimi, pakendamisettevõtte aadress, logo, asjaomane kategooria (Ekstra või I) ning esialgne brutokaal.



Logo kujutab kahte kohakuti ovaali, mille ühises keskmes on kujutatud Pedemontana del Grappa mäeahelikku. Logo allosas jagab joonistuse keskel voolav Piave jõgi ümbritseva tasandiku kaheks ebasümmeetriliseks osaks. Jõesäangi ääres on kaks rikkaliku saagiga kastanipuud, üks jõest vasakul ja teine paremal. Kahel kastanilehel on kaks ogalist lüdi ja kümme kastanimuna. Viimati nimetatud kujutis ulatub vasakul natuke üle ovaali serva.

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kastani „Marroni del Monfenera” geograafiline piirkond hõlmab Treviso provintsi järgmised haldusüksused: 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 ja Nervesa della Battaglia.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

##### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Suurem osa kastani „Marroni del Monfenera” tootmispiirkonnast kuulub Itaalia mullakaardi (*Carta dei Suoli d'Italia*) 21. kategooria alla, mis hõlmab happelisi pruunmuldi, leostunud pruunmuldi, pruunmuldi ja mineraalmuldi (*lithosol*). Selles piirkonnas leidub kõnealuse kategooria muldi üksnes Piave jõe paremal kaldal asuvate mäejalamite kõrgusvööndis, kuhu jääb suurem osa geograafilisest tootmispiirkonnast. Kõnealuseid alasid iseloomustab väga happeline kuni happeline reaktsioonivõime, aluspõhja nõrk küllastumine ning orgaanilise aine tugev mineraliseerumine.

Kergelt lähisalpiinset niisket kliimat mõjutab Alpide väga järskude, lõuna suunas kõrgemaks muutuvate nõlvade lähedus. Selline asend ja avatus välistegurite toimele tähendab seda, et tasandikult üleskerkivate õhumasside tulemusel sajab palju vihma, kevadkülmil on mõõdukalt ning vihmaveed imuvad kiiresti. Kõnealune keskkonna tasakaal muudab pinnase ja ümbritsevad alad kastani „Marroni del Monfenera” kasvatamiseks eriti sobivaks.

##### 5.2. Toote eripära

Kaitstud geograafilise tähisega toodet „Marroni del Monfenera” eristavad teistest samalaadsetest toodetest selle ainulaadsed omadused – viljaliha väga magus maitse, vilja ühtne, kompaktne struktuur ning pastataoline/jahune tekstuur. Kõnealused omadused ja eelkõige maitse on tingitud kastani „Marroni del Monfenera” iseloomulikust keskmisest keemilisest koostisest. Riikliku toidu ja toitumisuuringute instituudi INRAN-i (*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*) teostatud keemilise koostise võrdlusest muude kastanitega ilmneb, et tootes „Marroni del Monfenera” on suurem süsivesikute, lipiidide ja kaaliumisisaldus, vähem on naatriumit.

##### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Vilja keemiline koostis ja seega selle kvaliteet on seotud asjaoluga, et kastanipuu kui happelembese liigi jaoks on „Marroni del Monfenera” kasvatuspiirkonna mäejalami lähedasel happelisel pinnasel soodsad kasvutingimused, millel on vastupidine reaktsioonivõime kui piirnevatel aladel ja mida Treviso provintsi muudes mäejalamil asuvates piirkondades rohkem ei ole.

Selle tagajärjel on tootes „Marroni del Monfenera” rohkem kaaliumit ja vähem naatriumit kui muudes kastanipuu viljades nagu ilmneb INRAN-i poolt muude kastanitega teostatud kahe toote keemilise koostise võrdluse tabelitest.

Vilja kvaliteet on tingitud ka asjaolust, et kastanipuud saavad kasu aasta keskmisest suurest sademete hulgast, mis võimaldab aluste leostumist mullas, säilitades seega pinna happelisuse. Lisaks vähendab kasvukoha asend ja avatus välistegurite toimele kevadkülmade ohtu, mille suhtes on taim eriti tundlik.

Lisaks kõnealustele olulistele keskkonnatingimustele on ka inimtegur väga tähtis. Kastaneid „Marroni del Monfenera” on kasvatatud keskajast alates, mida tõendab ka 1351. aastat pärit dokument, mille alusel korraldati korrapäraselt koristustööd piirkonna perekonnapeade vahel. „Marroni del Monfenera” kasvu- piirkonna kastanialude kaitse kohta leidub tõendeid ka järgmiste sajandite notariaalselt kinnitatud dokumentides, milles on sätestatud kaebused asjaomastele asutustele, mis on seotud kastanipuude ebaseadusliku langetamise või kastanisaaki ohustavate kariloomade hooajavälise karjatamisega kõnealus- ses piirkonnas. Kastanipuude traditsiooniline viljelemine on säilinud tänapäevani, osaliselt mitmete ürituste (sh 1970. aastal alustatud „Marroni del Monfenera” laada) arengu tulemusena.

„Marroni del Monfenera” tähtsusest kohaliku majanduse jaoks ja toote maine kohta annavad tunnistust paljud igal aastal uuesti toimuvad üritused. Lisaks sellele on Pederobba haldusüksuse valitsus „Marroni del Monfenera” laada 30. aastapäeva tähistamiseks andnud välja postkaardiseeria ja erilise kustutatud postmargi.

### Viide spetsifikaadi avaldamisele

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud päritolu- nimetuse „Marroni del Monfenera” KPN tunnustamise ettepaneku 26. novembri 2005. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 276.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebilehel:

— klõpsates lingil

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

või

— klõpsates põllumajandusministeeriumi veebilehel ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), seejärel klõpsates „*Prodotti di Qualità*” („Kvaliteettooted”; ekraanil vasakul) ning seejärel „*Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Règ (CE) 510/2006)*” („Eli läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid (määrus (EÜ) nr 510/2006)”).