

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2007/C 160/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa rekisteröintihakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”MARRONE DI ROCCADASPIDE”**

**EY nro: IT/PGI/005/0447/3.1.2005**

**SAN ( ) SMM ( X )**

Tämä tiedotustarkoitukseen laadittu yhteenveto sisältää tärkeimmät tiedot eritelmän pääkohdista.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali  
Osoite: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Puhelin: (39) 06 481 99 68  
Faksi: (39) 06 42 01 31 26  
Sähköposti: qtc3@politicheagricole.it

2. *Ryhmittymä:*

Nimi: Cooperativa Agricola «Il Marrone» A r.l.  
Osoite: Via Gaetano Giuliani, 28  
Roccadaspide (SA) (Italia)  
Puhelin: (39) 082 894 74 96  
Faksi: (39) 082 894 83 24  
Sähköposti: coop.ilmarrone@tiscali.it  
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja ( X ) Muu ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.6 — Liitteeseen 1 kuuluvat tuoreet ja jalostetut hedelmät, vihannekset ja viljat — kastanja

4. *Eritelmä:*

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1. Nimi: ”Marrone di Roccadaspide”

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2. Kuvaus: SMM-tuotteella Marrone di Roccadaspide tarkoitetaan Marrone-kastanjalajikkeen ekotyyppeihin Anserta, Abate ja Castagna Rossa kuuluvia hedelmiä. Kulutukseen saatettaessa tuoreella tuotteella on oltava seuraavat ominaisuudet: yleensä puolipyyöreä, toisinaan hieman soikea muoto; väriltään punertavan kastanjanruskea kuori, jossa esiintyy tummia, yleensä vaikeasti erottuvia juovia; pääosin siemenessä kiinni oleva ohut siemenkalvo ei ole syvällepainunut; paino enintään 85 pähkinää kilogrammassa valikoitua ja/tai koon mukaan lajiteltua tuotetta; siemen on väriltään maidonvalkoinen, malto kiinteää ja maultaan makeaa, sisäseinä saa kattaa enintään 5 prosenttia pinnasta. Kun kastanjat pidetään kaupan kuivattuina (kuoressa tai kuorittuina), niillä on oltava seuraavat ominaisuudet: a) kuorelliset kuivatut kastanjat: sisäinen kosteuspitoisuus enintään 15 prosenttia; tuotteessa ei saa esiintyä merkkejä minkäänlaisesta aktiivisesta saastumisesta (hyönteisten toukkia, hometta jne.); kuiva-aineena ilmaistu jäännös, kuoret mukaan luettuina: enintään 50 prosenttia painosta; b) kuoritut kuivatut kastanjat: vahingoittumattomia, väriltään oljenvaleita, virheiden (toukanreiät, epämuodostumat jne.) osuus saa olla enintään 20 prosenttia.

SMM-tuotteelle "MARRONE DI ROCCADASPIDE" on ominaista erityisen makea maku ja korkea sokeri-pitoisuus. Muista aistinvaraisista ominaisuuksista on mainittava rapeus ja vähäinen jauhoisuus.

Valvontaelimen nimeämä maistajaraati tarkastaa aistinvaraiset ominaisuudet.

- 4.3. Maantieteellinen alue: SMM-tuotteen Marrone di Roccadaspide tuotantoalue käsittää eritelmässä mainittujen Salernon provinssin kuntien yli 250 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevat alueet.
- 4.4. Alkuperätodisteet: Kaikkia tuotantoprosessin vaiheita on valvottava rekisteröimällä kaikkien tuotteiden osalta tulevat ja lähtevät määrät. Tällä tavoin ja merkitsemällä valvontaelimen asianmukaisesti ylläpitämiin rekistereihin tuottajat, viljelylohkot ja pakkaajat voidaan taata tuotteen jäljitettävyys koko tuotantoketjun osalta. Valvontaelin valvoo tuotantoeritelmän ja siihen liittyvän valvontasuunnitelman määräysten mukaisesti kaikkien rekistereihin merkittyjen fyysisten henkilöiden ja oikeushenkilöiden toimintaa. Jos valvontaelin toteaa sääntöjenvastaisuuksia yhdessäkin tuotantoketjun vaiheessa, tuotetta ei saa pitää kaupan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Marrone di Roccadaspide".
- 4.5. Tuotantomenetelmä: Eritelmässä määrätään muun muassa, että istutustiheys saa olla enintään 130 tainta hehtaaria kohti kastanjaviljelmän täydessä tuotantovaiheessa.

Puiden annetaan kasvaa melko vapaaseen muotoon. Runko haarautuu 200 senttimetrin korkeudessa maanpinnasta. Haarot muodostetaan kesä- ja syyskuukausien aikana kasvaneista oksista. Leikkaaminen on suoritettava enintään viiden vuoden välein. Koska maa on hyvin vettä läpäisevää, ei tarvita erityisiä hydraulikkatöitä seisovan sadeveden välttämiseksi. Tästä syystä maata ei muokata. Heinikko on leikatava, kun sen korkeus on 30–40 senttimetriä.

Sadonkorjuu tapahtuu syksyllä ennen marraskuun kymmenettä päivää enintään kahden viikon jaksoissa. Se suoritetaan käsin tai käyttäen asianmukaisia koneita, jotka eivät vahingoita tuotetta.

Kaikkien tuotanto- ja käsittelyvaiheiden — pakkaamista lukuun ottamatta — on tapahduttava 4 kohdassa mainittujen kuntien alueella, jolloin voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys ja valvonta.

- 4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Cilenton maaperäolosuhteet ovat suotuisat kastanjanviljelylle, koska maa on vulkaanista alkuperää, hapanta tai neutraalia (pH 4,5–6,5), erittäin kivennäispi-toista, syvää ja tuoretta, ei liian märkää eikä liian kuivaa. Vuoden keskilämpötila vaihtelee +8:n ja +15:n celsiusasteen välillä, ja vuotuinen sademäärä on yli 600–800 millimetriä. Alueella vallitsee tyypillinen välimerellinen ilmasto; talvet ovat melko leutoja, ja kesäisin saattaa esiintyä pidempiäkin kuivuuskausia. Näissä olosuhteissa alhaisemmatkin lämpötilat edistävät laadullisesti erinomaisten hedelmien runsasta tuotantoa. Todisteita viljelyistä kastanjarahjoista Salernon provinssissa on jo keskiajalta. Cava de' Tirrenin benediktiiniläisluostarin arkistossa (kuuluu "Codex diplomaticus cavensis") on säilynyt maanomistajien ja vuokraviljelijöiden välisiä vuokrasopimuksia. Myös bysanttilaiset basilianimunkit myötävaikuttivat kastanjanviljelyn leviämiseen tietyille Cilenton alueille. Historia ja sukupolvelta toiselle periytyneet viljelymenetelmät osoittavat ihmisen taitojen ja kärsivällisen työn voimakkaasta yhteydestä tuotteeseen ja sen tuotantoympäristöön. Jo 1800-luvulta kastanjalla oli paitsi korvaamattoman tärkeä merkitys paikallisväestön elintarvikkeena, myös huomattavaa taloudellista merkitystä kauppavaihdossa naapurialueiden kanssa. Vuosisatojen ajan erilaiset juhlat, kirjalliset lähteet ja ruokaohjeet todistavat kastanjan katkeamattomasta yhteydestä kyseiseen alueeseen. Ihmisen osaaminen sekä maaperä- ja ilmasto-olosuhteet yhdistyivät ihanteellisella tavalla ja antavat tuotteelle juuri ne erityisominaisuudet, jotka tekevät siitä lajissaan ainutlaatuisen ja maineeltaan kiistattoman.

## 4.7. Tarkastuslaitos:

Nimi: ISMECERT  
Osoite: Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Puhelin: (39) 081 787 97 89  
Faksi: (39) 081 604 01 76  
Sähköposti: info@ismecert.it

4.8. Merkinnät: Pakkauksissa tai niihin kiinnitetyissä etiketeissä on oltava seuraavat selkeästi luettavin samankokoisin painokirjaimin ilmoitetut maininnat: "MARRONE DI ROCCADASPIDE" ja teksti "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen kirjainlyhenne I.G.P. sekä pakkaaja- tai tuottajayrityksen nimi, toiminimi ja osoite, pakkauksen tosiasiassa sisältämä tuotemäärä ja SMM-tunnus. Edellä tarkoitetut tiedot voidaan merkitä etikettiin kirjaimin, joiden korkeus ja leveys saavat olla enintään puolet suojatun maantieteellisen merkinnän ilmoittamiseen käytetystä kirjainkokoista. Tunnus muodostuu kahdesta soikiosta, 41,6 astetta oikealle kallistuneesta kastanjaa esittävästä kuvasta sekä tekstistä "MARRONE DI ROCCADASPIDE Indicazione Geografica Protetta". Tunnuksen yksityiskohdat on esitetty tuotantoeritelmässä. Tuotteet, joiden valmistuksessa on käytetty raaka-aineena suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Marrone di Roccadaspide" varustettua kastanjaa (myös jalostettuna tai muuten käsiteltynä), voidaan saattaa kulutukseen pakkauksissa, joissa viitataan kyseiseen nimitykseen ilman yhteisön tunnusta, edellyttäen että

- varmennettu SMM-tuote "Marrone di Roccadaspide" on tuotteen ainoa kyseiseen tavaraluokkaan kuuluva ainesosa;
- suojatun maantieteellisen merkinnän käyttäjillä on oltava kyseisen merkinnän rekisteröinnin myötä vahvistettujen teollis- ja tekijänoikeuksien haltijoiden hyväksyntä. Viimeksi mainitut ovat muodostaneet maa- ja metsätalousministeriön tunnustaman ryhmittymän, joka myös huolehtii merkinnän käyttäjien merkitsemisestä erityisiin rekistereihin ja valvoo suojatun nimityksen asianmukaista käyttöä. Mikäli tällaista valvovaa ryhmittymää ei ole nimetty, näistä toimista vastaa maa- ja metsätalousministeriö asetuksen (EY) N:o 510/2006 täytäntöönpanosta vastaavana kansallisena viranomaisena.

Suojatun alkuperänimityksen Marrone di Roccadaspide muu kuin eksklusiivinen käyttö on voimassa olevan lainsäädännön mukaan sallittua ainoastaan viittauksena sellaisen toisen tuotteen tuoteselosteessa, joka sisältää kyseistä tuotetta tai on siitä jalostettu.

---