

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen

(2022/C 89/06)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission eAmbrosia-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”MARRONE DI COMBAI”**EU-nro: PGI-IT-0565-AM01 – 6.7.2021**

SAN () SMM (X)

1. Nimi

”Marrone di Combai”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1. Tuotetyyppi**

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Marrone di Combai” on paikallisen ekotyypin kastanja, joka on kehittynyt Trevison alueella Alppien alarinteillä.

Sillä on kulutukseen luovutettaessa seuraavat morfologiset ja kaupalliset ominaisuudet:

Soikea muoto, litteä kärki. Siemenen kiinnityskohdan arpi on nukkapintainen, reunoistaan säännöllinen ja muodostaa selvästi nähtävissä oleva tähdenmuotoisen kuvion. Siemenkuoren väri vaihtelee vaaleanruskeasta tummanruskeaan olematta kuitenkaan himmeä, ja siinä on näkyvissä selkeitä juovia. Kuoren on irrottava helposti siemenvalkuaisesta. Siemenvalkuainen on väriltään vaaleanruskea ja peittää syötävän osan; siinä on joitakin vähäisiä uurteita, joiden ansiosta se irtoaa kuorittaessa helposti hedelmälihasta. Sydän – tavanomaisesti yksi hedelmää kohden – muodostuu yhdenmukaisesta, yleensä jakautumattomasta lohkoista, jonka pinnassa on uurteita. Hedelmäliha on jauhoista, väriltään lähes valkoista ja muuttuu kypsennettäessä rapeaksi ja maukkaaksi.

(1) EYVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Kaupan pidettäessä pähkinöiden on oltava erittäin hyväkuntoisia ja terveitä ja seuraavien vaatimusten mukaisia:

Ekstraluokka:

- suurikokoiset pähkinät;
- 50–80 pähkinää kilogrammassa;
- hyönteisten aiheuttamia vikoja pähkinän sisäosassa saa olla enintään 4 prosentissa pähkinöiden painosta;
- siemenkuoren virheitä saa olla enintään 3 prosentissa pähkinöiden painosta.

I luokka:

- 81–105 pähkinää kilogrammassa;
- hyönteisten aiheuttamia vikoja pähkinän sisäosassa saa olla enintään 6 prosentissa pähkinöiden painosta;
- siemenkuoren virheitä saa olla enintään 5 prosentissa pähkinöiden painosta.

Yksinomaan jalostukseen tarkoitettua tuotetta koskevat vaatimukset:

- 106–130 pähkinää kilogrammassa;
- hyönteisten aiheuttamia vikoja pähkinän sisäosassa saa olla enintään 6 prosentissa pähkinöiden painosta;
- siemenkuoren virheitä saa olla enintään 5 prosentissa pähkinöiden painosta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tuotantovaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella, jotta tuotteen alkuperä ja valvonta voidaan taata.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Tuotteen käsittely nk. *curatura*-menetelmällä (liotus) voidaan suorittaa myös 4 kohdassa määritetyn maantieteellisen alueen ulkopuolella, kuitenkin aina 24 tunnin kuluessa korjuusta, jotta tuotteen laadussa ei tapahdu muutoksia.

Vaihtoehtoisesti tuotetta säilytetään enintään 3 päivää kylmävarastossa, jossa lämpötila on 0,5–2 °C ja ilmankosteus 95–98 %, minkä jälkeen tuote käsitellään *curatura*-menetelmällä.

Curatura-menetelmässä kastanjoita liotetaan 5–7 päivää huoneenlämpöisessä vedessä, ja vesi vaihdetaan puolessavälissä liotusta. Vaihtoehtoisesti kastanjat voidaan upottaa 45–48 °C:seen lämmitettyyn veteen 45 minuutiksi, minkä jälkeen ne upotetaan heti kylmään veteen kunnes ne ovat täysin jäähtyneet. Tämän jälkeen kastanjat kuivataan kuumailmakuivurilla ja tuulettimilla, tai ne asetetaan puiselle ritilälle ja niitä käännellään päivittäin kunnes ne ovat täysin kuivia.

Tuote saatetaan myyntiin seuraavanlaisissa pakkauksissa: 1–25 kilogramman juuttisäkit; 1–25 kilogramman muoviset verkkopussit, tai 1–25 kilogramman elintarvikekäyttöön tarkoitetut puiset tai muoviset korit tai laatikot.

Yksinomaan jalostukseen tarkoitetut pähkinät pakataan elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin kuljetuslaatikoihin (enintään 400 kg).

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen.

Pakkaukset suljetaan mekaanisesti metallinipistimellä, ommellaan ompelukoneella nailonlankaa käyttäen tai sidotaan lyijysinetillä varustetulla langalla. Sinetöinnissä tuotteen etiketti ja tunnus kiinnitetään pakkaukseen. Korit ja laatikot kääritään sellofaaniin tai verkkoon ja sidotaan lyijysinetillä varustetulla langalla siten, että tunnus on selvästi esillä.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Valvontaelin varmistaa, että tuote on yksilöity etiketillä, jossa on tunnus sekä ilmaisu ”Marrone di Combai” muita merkintöjä selvästi suurempana. Etiketissä tai pakkauksessa voi olla seuraavat tiedot: tuottajan tai pakkaajan nimi tai tavaramerkki, alkuperäinen nettopaino ja luokka, tuotteen ravintoarvoa koskevia tietoja, tuotantovuosi sekä ohjeita tuotteen oikeasta säilytyksestä ja käytöstä. Tunnus muodostuu tyylytelystä kastanjasta, jota ympäröi tyylytelty vaaleanruskea piikkikuori tummanruskeaa neljänmuotoista taustaa vasten (vaaleanruskea – pantone 465U, tummanruskea – pantone 4625U). Tunnuksen koko voi olla jokin seuraavista: 65 mm x 102 mm; 33 mm x 51 mm; 17 mm x 25 mm; 8 mm x 12 mm.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Marrone di Combai -pähkinän tuotantoalueen muodostavat seuraavat Trevison maakunnan kunnat: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene ja Vittorio Veneto.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Edellä 4 kohdassa määritelty alue sijoittuu kokonaisuudessaan Alppien alarinteille.

Vuoristoalue (Alppien alarinteet), jolta ”Marrone di Combai” on peräisin, muodostuu karstimaalle tyypillisistä kalkki- ja piikkivallioista ja kukkuloista, joille on ominaista syvät kuilut ja jyrkät rinteet sekä alueista, joilla maaperä on päällekkäisten koviin ja kestäviin kallioiden rappeuttama. Tällaisilla vuoristo-olosuhteilla on merkittävä vaikutus ilmastoon: Alppien alarinteet ja kukkuloiden harjanteet muodostavat esteen itätuulille mutta päästävät pohjoistuulet valloilleen, mikä vähentää vuotuista lämpötilanvaihtelua tasankomaihin nähden. Runsaat ja läpi vuoden tasaisesti jakautuvat sateet ja se, ettei alueella koskaan esiinny sumua, toisin kuin muilla Pojoen ja Veneton laakson alueilla, vaikuttavat alueen ilmaston erityislaatuun ja tekevät siitä SMM-tuotteen ”Marrone di Combai” tuottamiselle erityisen otollisen.

Paneelitestien suoritetut aistinvaraiset analyysit ovat osoittaneet, että hedelmälihan ominaisuudet ja erityisesti sen pehmeys ovat yhteydessä siihen, kuinka miellyttävänä kastanjaa pidetään. Tuntoaistintaan vaikuttavien tekijöiden lisäksi tuotteella on erityinen makuprofiili, jossa ovat havaittavissa mausteiset, kukkaiset ja yrttimäiset aromit ja jota arvostetaan sen tunnusomaisen intensiivisyyden vuoksi. Aistinvaraista analyysia varten valituilla erityisillä kuvaajilla ilmaistut määrälliset arvot ovat osoittaneet voimakkaan aromaattisuuden, aromin pitkän säilymisen ja makeuden, kun taas pähkinän yleiseen miellyttävyyteen negatiivisesti korreloivia ominaisuuksia, kuten kuivikkuus tai kitkeruus, tuli ilmi hyvin vähän. Marrone di Combai -kastanjan aromin tunnusomaisuus on yhteydessä viljelyalueen maaperän ominaisuuksiin ja osoittaa kasvin, maaperän ja viljely-ympäristön välistä kiinteää yhteyttä.

Tuotteen ”Marrone di Combai” (SMM) rekisteröintiä koskeva hakemus perustuu tuotteen erityislaadun lisäksi sen maineeseen.

”Marrone di Combain” alueen kastanjoiden erityiset laatuominaisuudet mainitaan useissa historiallisissa lähteissä, joista vanhimmat ovat 1100-luvulta. Ne osoittavat, että tuotetta luonnehdittaessa on otettava huomioon sekä ympäristölliset että inhimilliset tekijät, sillä kastanjoilla on aina ollut merkittävä asema alueen asukkaiden toimeentulolle. Mainittakoon, että syyskuun 18. päivältä 1665 olevassa historiallisessa lähteessä korostetaan myös kastanjoiden korjuuseen liittyviä yhteisöllisiä näkökohtia: koko alueen väestö, naiset ja lapset mukaan luettuina, osallistui sadonkorjuuseen, jota säänneltiin jakamalla perhekokoonpanoon perustuvia osuuksia.

Sittemmin Marrone di Combain -kastanjan maine on kiirinyt Venetosta kaikkialle Italiaan, ja tätä ovat edistäneet myös maalaismarkkinat ja -juhlat, kuten ”Festa dei Marroni di Combai”, joka vuodesta 1945 alkaen on ollut tärkeä tapahtuma niin paikallisesti kuin valtakunnallisestikin.

Kyseisen tuotteen erityisluonne on tiiviisti yhteydessä tuotantoalueen maantieteelliseen ympäristöön. Tuotantoalueen geologiset ominaisuudet ja erityisesti karstimaille ominaiset kalkki- ja piikivikalliot yhdessä kukkuloiden jyrkkien rinteiden kanssa estävät seisovan veden kertymistä ja mahdollistavat viljelymaiden erinomaisen kuivatuksen. Näiden tekijöiden tuloksena saadaan pehmeä ja makea hedelmä, jolla on voimakas, viipyvä ja kuivikkuutta ja kitkeryyttä vailla oleva aromi.

Lisäksi kukkuloiden itätuulia vastaan muodostama este ja alueella vallitsevat pohjoistuulet, jotka alentavat vuotuisia lämpötilanvaihteluita tasankoalueisiin nähden ja estävät sumun muodostumisen, vaikuttavat suotuisasti kasvien terveyteen ja kehittymiseen, ja tuloksena saadaan terveellinen ja korkealaatuinen tuote.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 24. maaliskuuta 2021 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 72 suojatun maantieteellisen merkinnän ”Marrone di Combai” muutosehdotuksen.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa

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

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön verkkosivustolle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin ”Qualità” (ylhäällä oikealla), sen jälkeen ”Prodotti DOP IGP STG” (vasemmassa reunassa) ja lopuksi ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
