

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2013/C 78/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa rekisteröintihakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla ⁽¹⁾.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu ⁽²⁾

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE”

EY-N:o: IT-PGI-0005-0886-27.07.2011

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Maccheroncini di Campofilone”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 2.7 – Pastavalmisteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Maccheroncini di Campofilone on kuiva pasta, joka on valmistettu kananmunista ja tavallisista vehnäjauhoista tai durumvehnäjauhoista. Ainesosien ominaisuudet on kuvattu tämän asiakirjan 3.3 kohdassa. Kulutukseen saatettaessa tuotteella on oltava seuraavat fysikaalis-kemialliset ominaisuudet (ilmaistuna 100 g:ssa lopputuotetta):

— pituus 35–60 cm;

— leveys 0,80–1,20 mm;

— paksuus 0,3–0,7 mm;

— proteiinipitoisuus (typpi × 5,70) vähintään 12,50 sadassa mittayksikössä kuiva-ainetta.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.3 Raaka-aineet:

SMM-tuotteen "Maccheroncini di Campofilone" valmistukseen käytettävät raaka-aineet eivät saa sisältää muuntogeenisiä organismeja, ja niillä on oltava seuraavat laatuominaisuudet (ilmaistuina 100 g:ssa tuotetta):

- kananmunat, jotka on saatu lattiakanaloissa tuotetuista ja yksinomaan ei-muuntogeenisellä viljalla ruokituista kanoista. Munissa ei saa olla synteettisiä pigmenttejä, ja niiden proteiinipitoisuuden on oltava 10–12 g, rasvapitoisuuden vähintään 9 g, beetakaroteenipitoisuuden enintään 33 ppm ja kuiva-ainepitoisuuden vähintään 20 % kuiva-aineesta;
- durumvehnä jauhojen proteiinipitoisuuden (typpi $\times$ 5,70) on oltava vähintään 12,50 % kuiva-ainesta;
- tavallisten 00-typin vehnä jauhojen proteiinipitoisuuden (typpi $\times$ 5,70) on oltava vähintään 10,00 % kuiva-aineesta.

3.4 Rehu:

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien Maccheroncini di Campofilone -pastan tuotantovaiheiden (taikinan sekoittaminen, kauliminen, leikkaaminen ja kuivaaminen) on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Taikinan sekoittamisen, kaulimisen ja leikkaamisen jälkeen Maccheroncini di Campofilone asetetaan elintarvikepaperiarkeille, joiden leveys on 22–26 cm ja pituus 32–35 cm. Paperiarkeille levitetyn tuotteen paino on 155–175 g. Arkkien kaikki neljä reunaa taitellaan perinteisen tavan mukaan, jotta voidaan estää tuotteen valuminen pois, ja arkit asetetaan järjestyksessä kuivumaan tätä tarkoitusta varten suunnitelluille alustoille. Kuivaamisvaiheen päätyttyä arkit sijoitetaan pakkauksiin.

Pakkaaminen, jonka on ehdottomasti tapahduttava tuotantolaitoksessa, on tarpeen herkan ja erittäin helposti rikkoontuvan tuotteen suojaamiseksi kuljetuksen ja säilytyksen aikana.

Kuljetettuna ilman asianmukaisesti taiteltua suojakoteloä Maccheroncini di Campofilone altistuisi erilaisille iskuille, jotka aiheuttaisivat pastan murtumisen ja siten myös niiden 3.2 kohdassa tarkoitettujen tuotteelle ominaisten fysikaalisten ominaisuuksien katoamisen, joiden perusteella se on helppo tunnistaa jo silmämääräisesti tarkasteltuna.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Koteloihin tai pakkauksiin kiinnitettäviin etiketteihin tehdään selkeästi luettavin painokirjaimin lain-säädännössä edellytettyjen tietojen lisäksi seuraavat merkinnät:

Asetuksen (EY) N:o 1898/2006 mukainen EU:n graafinen SMM-tunnus, jonka vieressä on teksti "Maccheroncini di Campofilone indicazione geografica protetta". Nimi "Maccheroncini di Campofilone" on merkittävä vähintään 5 mm korkuisin kirjaimin.

Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty. Yksityisiin tuotemerkeihin viittaavien mainintojen käyttö on kuitenkin sallittua, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan ostajaa harhaan.

Nimeä "Maccheroncini di Campofilone" ei saa kääntää muille kielille.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Maccheroncini di Campofilone" tuotantoalue käsittää Campofilonen kunnan alueen Fermon maakunnassa Marchen alueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Campofilone on keskiaikainen pikkukaupunki Valle dell'Aso -laaksossa. Se sijaitsee kukkulalla 210 metrin korkeudessa merenpinnasta. Maatalousvaltaisen alueen erittäin vaikuttavat maisemat vaihtelevat Sibillinivuorten kansallispuiston lumipeitteisistä vuorenhuipuista vihreisiin kukkuloihin ja sinisenä väлк-kyvään Adrianmereen. Alueen ilmasto on erityisen suotuista; meren läheisyydestä johtuen tuulenvire lieventää miellyttävästi korkeasta sijainnista aiheutuvaa viileyttä.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Maccheroncini di Campofilone erottuu selvästi muista pastatyypeistä ohuutensa ja hienovaraisesti leikatun rakenteensa ansiosta. Näiden ominaisuuksien vuoksi tuote kypsyy erittäin nopeasti, joko keitetynä minuutin ajan kiehuvaan vedessä tai suoraan kastikkeeseen ilman esikeittämistä. Toinen Maccheroncini di Campofilonen ainutlaatuisuuden kannalta ratkaisevan tärkeä ominaisuus on taikinaan käytetyn kananmunan osuus, joka on selvästi suurempi kuin muissa pastatyypeissä. Yhtä kilogrammaa durumvehnäjauhoja tai tavallisia vehnäjauhoja kohden käytetään vähintään 7 ja enintään 10 munaa, mikä vastaa vähintään 33 prosentin osuutta.

Tämä osuus yhdessä hitaan kuivaamisprosessin kanssa antaa tulokseksi erittäin hyvän tuotoksen, sillä kun 250 grammaa tavanomaista pastaa vastaa kahta runsasta annosta, samasta määrästä Maccheroncini di Campofilone -pastaa saadaan neljä annosta.

Tämän ominaisuuden ansiosta Maccheroncini di Campofilone -pastaan imeytyy enemmän kastiketta kuin muihin pastatyyppeihin.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

SMM-hakemus on perusteltu tuotteen maineen ja arvostuksen vuoksi. Maccheroncini di Campofilone -pasta on Campofilonen alueen autenttisinta kulttuuria. Sen käsiteollinen valmistus ilmentää Campofilonen keskiaikaisen pikkukaupungin kansanperinnettä, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Erityisesti siksi, että kananmunia, joiden saatavuus riippuu kanojen elinkaaresta, ei välttämättä ollut tarjolla läpi vuoden, edellyttivät Campofilonen naisilta taitoa ja kekseliäisyyttä. He alkoivat aluksi valmistaa kotona tuorepastaa ja kehittivät sittemmin kuivaamisen menetelmän. Kuivattu pasta soveltui tuorepastaa paremmin säilytettäväksi laatikoissa, ja sitä voitiin käyttää ympäri vuoden. Karkeasti leikatulla pastalla oli kuitenkin haittapuolensa, sillä pasta väantyi kuivaamisprosessin aikana käytetyn ilman vaikutuksesta ja murtui useammasta kohdasta, jolloin sitä ei enää voitu nauttia ehyenä. Siksi nokkelat perheenemännät alkoivatkin leikata pastalevyn hyvin ohuiksi nauhoiksi, jotka eivät murtuneet ilman vaikutuksesta vaan säilyivät ehyinä kulutukseen asti. Taito valmistaa Maccheroncini di Campofilone -pastaa syntyikin ensin kotikeittiöissä, joista se levisi sittemmin käsiteollisiin laitoksiin, ja siitä lähtien näillä seitinohuilla kullankeltaisesta taikinallevystä leikatuilla nauhoilla on ollut tärkeä merkitys päivittäisessä ruokapöydässä. Niistä voidaan valmistaa erinomainen juhla-ateria, jossa perheenemännän taidot pääsevät oikeuksiinsa. Alun perin tuotetta nautittiin ainoastaan tärkeimpinä juhlapäivinä, ja sitä arvostettiin myös läheisimmille ystäville tarjottavana lahjana.

Kuusi vuosisataa jatkuneet perinteet ja osaaminen ovat johtaneet perheyriyksen syntymiseen, ja sitä kautta Campofilonen pasta on tullut tunnetuksi muualla maailmassa. Se tunnettiin erinomaisena ruokalajina jo 1400-luvulla, ja siihen viitattiin Campofilonen luostarin kirjeenvaihdossa, eräissä muissa Trenton kirkolliskokoukseen liittyvissä asiakirjoissa ja säätyläisperheiden reseptikokoelmissa. Mutta vasta 1900-luvun alussa eräät Campofilonen perheenemännät ja majatalonpitäjät alkoivat tarjoilla Maccheroncini-pastaa, jolle on ominaista pitkä ohut nauhamainen muoto. Touring Club Italianon ensimmäisessä Italian gastronomian käsittelevässä oppaassa vuodelta 1931 mainittiin Maccheroncini di Campofilone todisteena ruokalajin ja sen alkuperäalueen välisestä yhteydestä, ja yhteys on lujittunut entisestään toisen maailmansodan jälkeen. Vuonna 1960 aloitti toimintansa Nello Spinosi, yritys joka valmistaa käsiteollisesti tätä pastaa, ja vuonna 1965 perustettiin toinen niin ikään käsiteollinen yritys, Alimentari Valdaso. Tuotanto on lisääntynyt entisestään, ja Campofilonen tunnusomainen tuote on levinnyt yhä laajemmalle.

Sagra dei Maccheroncini on ainutlaatuinen tilaisuus tutustua tähän Campofilonen perinteiseen herkuun. Tämä vuosittain elokuun alussa järjestettävä kolme päivää kestävä juhla sai alkunsa vuonna 1964. Se kerää paikkakunnalle tuhansia matkailijoita, ja sen aikana tarjoillaan noin 20 000 pasta-annosta. Tämä on osoitus juhlan suosiosta ja samalla myös Maccheroncini di Campofilone -pastan maineesta.

Campofilonen pastanvalmistajat on palkittu ja tunnustettu sekä kansallisella että kansainvälisellä tasolla, mikä kertoo siitä, että pikkukaupungin maine ja nimi ovat kiinteässä yhteydessä kyseiseen todelliseen herkuun. Tuloksena on kehittynyt kokonainen tuotannonala, jonka toimijoilla on pastanvalmistukseen liittyvää vankkaa erityisasiantuntemusta.

Maccheroncini di Campofilone on aikojen kuluessa löytänyt yhä merkittävämpiä markkinoita Euroopassa, Yhdysvalloissa, Kanadassa, arabimaissa ja Aasiassa. Sen ainutlaatuisuus perustuu vuosisatoja muuttumattomana säilyneeseen valmistusmenetelmään, perinteiseen yksinkertaiseen koostumukseen, erityiseen kuivaamismenetelmään ja siihen, että on kyseessä tuote, jonka valmistaminen vaatii erityistä taitoa ja kokemusta. Näiden ominaisuuksien vuoksi se on poikkeuksellinen sekä tuotoksensa, makunsa, keveytensä että vaivattoman kypsymisensä osalta.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽³⁾)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 8.6.2011 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 131 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Maccheroncini di Campofilone" hyväksymiseksi.

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 kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza" (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

⁽³⁾ Katso alaviite 2.