

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 160/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e kérelem közzétételének napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MARRONE DI ROCCADASPIDE”

EK-szám: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló célja a termékleírás fő pontjainak bemutatása tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Csoportosulás:*

Név: Cooperativa Agricola «Il Marrone» A r.l.

Cím: Via Gaetano Giuliani, 28
Roccadaspide (SA) (Italia)

Tel.: (39) 082 894 74 96

Fax: (39) 082 894 83 24

E-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva, az I. melléklet alapján – szelídgesztenye

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Marrone di Roccadaspide”*

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.2. Leírás: A Marrone di Roccadaspide (OF) a „Marrone” faj fajtájára visszavezethető Anserta, Abate és Castagna Rossa ökotípusok termését jelöli. Friss állapotban történő fogyasztásra bocsátásakor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: a termék formája: általában félgömb alakú, olykor enyhén ellipszis alakú; pericarpium: gesztenyebarna színű, általában vöröses, általában kevésbé látható sötét csíkokkal; maghéj: vékony, a magban kevésbé bemélyedő, tapadásra hajlamos héj; Méret: válogatott és/vagy kalibrált termék esetén legfeljebb 85 db termés/kg; mag: fehér – tejszínű, összefüggő magbéllel, édes ízű, legfeljebb 5 %-ban osztott. A szárított állapotban (héjjal vagy héj nélkül) kereskedelmi forgalomba hozott szelídgesztenyének a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie: a) héjjal rendelkező, szárított szelídgesztenye: az ép termés nedvességtartalma: legfeljebb 15 %; a termék mentes minden aktív fertőzéstől (rovarlárvák, penész stb.); héjjal együtt történő szárítás esetén: legfeljebb a súly 50 %-a, b) héj nélkül szárított szelídgesztenye: egészséges, szalmafehér, legfeljebb 20 % hibával (féregnyomok, deformációk stb.).

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Marrone di Roccadaspide”-t jellegzetes édes íz és magas cukortartalom jellemzi. Egyéb organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai között meg kell említeni ropogós, kevésbé lisztes textúráját.

Az organoleptikus tulajdonságokat a felügyeleti szerv által meghatározott kóstolókból álló testület ellenőrzi.

- 4.3. Földrajzi terület: Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Marrone di Roccadaspide” termesztési területe a termelési előírásban meghatározott, 250 m tengerszint feletti magasságon felüli, Salerno tartománybeli településeken található.
- 4.4. A származás igazolása: Az előállítás valamennyi szakaszát ellenőrizni kell, minden egyes szakasz esetében nyilvántartva a be- és kilépő termékeket. Így az ellenőrző szerv, a termelők, a gesztenyetermő parcellák és a csomagolók által vezetett megfelelő nyilvántartások vezetésével biztosított a termék követhetősége és nyomon követhetősége (a termelési láncban lefelé és felfelé): az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő valamennyi természetes vagy jogi személyt a termelési előírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi. Amennyiben az ellenőrző szerv a termelési lánc akár egyetlen szakaszában is meg nem felelést állapít meg, a terméket nem lehet az oltalom alatt álló „Marrone di Roccadaspide” földrajzi jelzéssel forgalomba hozni.
- 4.5. Az előállítás módja: A termelési előírás előírja többek között azt, hogy a növényesűrűség nem haladhatja meg a 130 növény/hektárt a fő termési időszakban.

A termesztés félszabad növésű koronaforma mellett történik. Az ágazat a földtől 200 cm-re indul. Az ágak kialakításához új hajtásokat hagynak meg a nyári/őszi hónapokban. A metszést legfeljebb 5 évente kell elvégezni. A terület jó vízgazdálkodású, ezért nincs szükség a csapadék pangásának megakadályozására érdekében speciális vízmű kiépítésére. Ezért a talajt nem is művelik. A fűtakarót akkor kell lenyírni, ha eléri a 30–40 cm-t.

A betakarítás az őszi időszakban, legkésőbb november első felében történik, a betakarítási turnusok nem haladhatják meg a két hetet; a betakarítás kézzel, vagy olyan betakarítógéppel történik, amellyel megóvható a termék épsége.

A termék előállításának és feldolgozásának minden szakasza – a csomagolást kivéve – a 4. cikkben leírt terület egészében történik oly módon, amely biztosítja a követhetőséget és a termék ellenőrzését.

- 4.6. Kapcsolat: A cilentói területek a szelídgesztenye termesztése szempontjából kedvező tulajdonságokkal rendelkeznek, mivel vulkanikus eredetűek, savas vagy semleges kémhatásúak (4,5–6,5 pH) ásványi anyagokban gazdagok, mély termőrétegűek és frissek, a talajokban nem pang a víz és nem is oxigénhiányosak. Az évi középhőmérséklet + 8 °C és + 15 °C között változik. Az éves csapadékmennyiség 600–800 mm fölötti. A térség tehát jellegzetesen mediterrán éghajlatú, meglehetősen enyhe téllal és akár hosszú időszakokon át is száraz nyárral. Ilyen környezeti viszonyok között a meglehetősen alacsony hőmérséklet is kedvez a bő és kiváló minőségű termésnek. A termesztett szelídgesztenye jelenlétét Salerno tartományban már a középkor óta dokumentálják, a telepések és a tulajdonosok között létrejött és a Cava de' Tirreni bencés Apátság archívumában, a híres „Codex diplomaticus cavensis”-ben megőrzött egykori szerződéseknek köszönhetően. A bazil szerzetesek is hozzájárultak a szelídgesztenye termesztésének elterjesztéséhez Cilento bizonyos részein. A nemzedékről nemzedékre átszálló termesztési történet és technika is fokozta ezt a hatást, továbbá az ember jelenléte, szaktudása és türelmes munkája nagyon erős köteléket alakított ki a termék és környezete között. 1800 óta a szelídgesztenye nem csak nélkülözhetetlen táplálék volt a helyi lakosság számára, hanem a környező területek lakosainak szánt áruként is fontos szerepet töltött be a helyi gazdasági életben. Az évszázadok során kialakult ünnepek, írások és receptek további kapcsolatot mutattak ki a szelídgesztenye és a terület között. Az ember szaktudása, a megfelelően egyesült pedoklimatikus viszonyok adják a termék azon tulajdonságait, amelyek a maga nemében egyedülállóvá tették és vitathatatlanná hírnévhez juttatták.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: ISMECERT
Cím: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel.: (39) 081 787 97 89
Fax: (39) 081 604 01 76
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Címkézés: A termék csomagolásán és a címkéjén nyomtatva, azonos betűmérettel egyértelműen és jól olvashatóan fel kell tüntetni a „Marrone di Roccadaspide”, majd „Indicazione Geografica Protetta” feliratot (vagy az IGP mozaikszót); a csomagoló vagy termelő cég nevét, cégnevét és címét; a ténylegesen csomagolt termékmenyiséget és az OFJ-logót. A címkén található ilyen feliratok betűinek magassága és szélessége nem haladhatja meg az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” felirat betűméretének felét. A márkajelzés két ellipszisből, egy, az óramutató járása irányában 41,6°-ban döntött gesztenyét ábrázoló képből és a Marrone di Roccadaspide majd az azt követő „Indicazione Geografica Protetta” feliratról áll. A logóra vonatkozó szabályokat a termelési előírás tartalmazza. Az olyan termékek csomagolásán, amelyek gyártásához alapanyagként a „Marrone di Roccadaspide” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel védett terméket használtak – még akkor is, ha az átalakítási vagy feldolgozási folyamaton esett át – feltüntethető a földrajzi jelzés oltalmát élvező termékre való hivatkozás, a közösségi logo elhelyezése nélkül, amennyiben:

- az oltalom alatt álló „Marrone di Roccadaspide” földrajzi jelzéssel ellátott termékként igazolt termék az áru kategória kizárólagos alkotóeleme,
- az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék felhasználói kizárólagos jogosultjai az oltalom alatt álló „Marrone di Roccadaspide” földrajzi jelzés bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdonjognak, amelynek védelmére a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium megbízásából konzorciumot hoznak létre. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzésekről és oltalom alatt álló földrajzi jelzés megfelelő használatának biztosításáról. A védelemmel megbízott konzorcium hiányában az előbb felsorolt feladatokat a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium látja el, az 510/2006/EK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóságként.

A „Marrone di Roccadaspide” elnevezésű gesztenye nem kizárólagos felhasználása a hatályos jogszabály szerint, csak az arra való hivatkozást engedélyezi a terméket alkotó, vagy annak előállításában vagy feldolgozásában előforduló összetevők között.
