

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

(2009/C 89/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEK ÉS ÉLELMISZEREK FÖLDRAJZI JELZÉSEINEK ÉS EREDETMEJELÖLÉSEINEK OLTALMÁRÓL

„MARRONI DEL MONFENERA”

N. CE: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Marroni del Monfenera”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa (II. melléklet)

1.6. osztály Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

3.2. Azon termék leírása, melyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A Marroni del Monfenera a *Castanea sativa* Mill. var. *sativa* fajtába tartozó helyi ökotípusú növény friss termése.

Forgalomba hozatalkor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: mag: termésenként egy, általában sima vagy kissé ráncos; terméshús: szalmasárgába hajló világos mogyorószínű, tészta/lisztes állagú, édes és kellemes ízű; maghéj: mogyorószínű, rostos és szilárd hártás szerkezetű, kis mértékben behatol a magba; perikarpium: fénylő gesztenyebarna színű, hosszanti irányban sötétebb csíkokkal; bőrszerű, szilárd szerkezetű; bolyhos nyúlványokkal rendelkező bolyhos felületű; köldökseb: általában tojásdad alakú, a terméshéjnél világosabb színű, többé-kevésbé látható sugarakkal, melyek középről a szélek felé tartanak, de nem hagyják el az oldalfelületeket; termés: tojásdad alakú, kis mértékben kiemelkedő csúccsal, az egyik szélső felülete általában lapos, a másik határozottan domború; termésszám: legfeljebb 90 db/kg. A kupacs legfeljebb 3 termést tartalmaz.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) a következő kategóriákba tartozó termésekre alkalmazható: extra kategória (3 cm-t meghaladó termésmagyság; a rovarok által megtámadott belhájú termés legfeljebb 4 tömegszázaléknyi lehet; a megrepedt terméshéjú termés legfeljebb 3 tömegszázaléknyi lehet) és I. kategória (2,8–3 cm közötti termésmagyság; a rovarok által megtámadott belhájú termés legfeljebb 6 tömegszázaléknyi lehet; a megrepedt terméshéjú termés legfeljebb 5 tömegszázaléknyi lehet).

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetén)

Tárgytalan.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetén)

Tárgytalan.

3.5. A termelés azon különleges műveletei, melyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A földrajzi termesztési területen kell elvégezni a betakarítást, a válogatást, a tisztítást, az osztályozást és a „curatura” elnevezésű kezelést.

Azt a terméket, mely nem kerül forgalomba a betakarítást követő 48 órán belül, a „curatura” elnevezésű kezelésnek kell alávetni. Ennek az eljárásnak a lényege az, hogy a Marroni del Monfenerát maximum 9 napra szobahőmérsékletű vízbe mártják. Ezt követően a Marroni del Monfenerát kivesszik a vízből és egy erre a célra szolgáló gépben megszáritják. Ez a szakasz biztosítja, hogy a termék frissessége maximum 3 hónapig megmaradjon.

A „curatura” műveletet a betakarítást követő néhány órán belül el kell végezni annak megelőzése érdekében, hogy beinduljanak az erjedési folyamatok a szállítóeszközökben, különösen azokban az években, amikor esős időszakokban vagy még meleg időben történik a betakarítás.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó különleges szabályok

A terméket erre a célra szánt, kisméretű hálós élelmiszer-zsákokba kell csomagolni, a zsák felső szegélyeit melegragasztóval vagy záróvarrattal le kell zárni. A kiszerelés lehet 1, 2, 3 (melegragasztás), 5 és 10 kg-os (varrat).

A forgalomba hozatalra minden évben legkorábban szeptember 15-én kerülhet sor.

3.7. A címkézésre vonatkozó különleges szabályok

A csomagolást illetően a címkén a grafikus közösségi szimbólum, a törvényi előírásoknak megfelelő, vonatkozó adatok és információk mellett kötelezően fel kell tüntetni az alábbiakat: „Marroni del Monfenera”, melyet az „I.G.P.” (OFJ) rövidítés követ; ez a szöveg nagyobb betűmérettel készül, mint a címkén szereplő olyan többi jelzés mint a név, a cégnév, a csomagoló vállalat címe, a logó, a vonatkozó kereskedelmi kategória (extra vagy I. kategória) és az eredeti bruttó súly.



A logó két koncentrikus ovális körvonalból áll, középen a Pedemontana del Grappa dombjai láthatók. Az ábrán a dombvidék előtt elterülő síkságot a Piave folyó osztja ketté, mely középen folyik és így két aszimmetrikus részre osztja a logót. A folyómedertől balra és jobbra álló két gesztenyefa tele van gesztenyével. Két kupacs és tíz gesztenye látható a képen, melyeket két levél vesz körül. Két gesztenye és egy levél balra kissé kilép az ovális keretből.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Marroni del Monfenera földrajzi területe Treviso megye következő településeire terjed ki: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcuoco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, és Nervesa della Battaglia.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A Marroni del Monfenera termesztési területei nagyrészt Olaszország talajterképének 21. kategóriájába tartoznak: „savanyú barna talajok, kilúgozott barna talajok, barna talajok és kőzettelajok.” Olyan kategóriáról van szó, mely ezen a területen kizárólag a Piave folyó dombos jobb partján fordul elő, a hegyláb mentén, lefedve a földrajzi termesztési terület nagy részét. Ezeket a földeket igen savas/savas reakció, alacsony bázistelítettség és a szerves anyagok nagyfokú ásványosodása jellemzi.

Alacsonyabb, rendkívül csapadékos szubalpin éghajlat, melyet az Elő-Alpok nagyon meredek déli lejtői befolyásolnak; ennek az egyedi alakulatnak és fekvésnek köszönhetően a légtömegek a síkság felől felemelkednek és bő csapadékot okoznak, tavaszi fagyok ritkán fordulnak elő és a csapadékvíz megfelelően elfolyik. Emiatt a környezeti egyensúly miatt a földek és a környezet különösen kedveznek a Marroni del Monfenera termesztésének.

5.2. A termék sajátosságai

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott Marroni del Monfenerát a következő jellemzők teszik egyedivé, megkülönböztetve azt az azonos áru kategóriába tartozó más termékektől: a hús nagyon édes íze, a termék homogén és tömör szerkezete, valamint tésztás, lisztes állaga. E jellemzők, különösen pedig az íz, a Marroni del Monfenera sajátos átlagos kémiai összetételével magyarázhatók. Ha összehasonlítjuk a gesztenyék kémiai összetételének az INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, nemzeti élelmiszer- és táplálkozástudományi intézet) által kiszámított értékeivel, megállapítható, hogy a Marroni del Monfenera több szénhidrátot, lipidet és káliumot, viszont kevesebb nátriumot tartalmaz.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A termék kémiai összetételét és minőségét befolyásolja, hogy a gesztenyének – mely jellegzetesen savkedvelő faj – kedveznek a Marroni del Monfenera termesztési területén az Elő-Alpok általában savas, a környező területek talajaitól eltérően reagáló talajai, melyek Treviso megye egyéb hegyaljai területein nem is fordulnak elő.

Ez azt eredményezi, hogy a Marroni del Monfenerában a többi gesztenyéhez képest nagyobb mennyiségben van jelen kálium és kisebb mennyiségben nátrium, mint azt a két termék kémiai összetétel értékeinek összehasonlítása mutatja; az összehasonlításakor az INRAN táblázataiban szereplő gesztenyét vettük alapul.

A termék minősége azzal is összefügg, hogy a gesztenyének kedvez a bőséges éves átlagszapadék, mely lehetővé teszi a talaj alapközetének kilúgozódását, savasan tartva ezáltal a talajt; ezenkívül a hegyaljai rész formája és fekvése jelentősen csökkenti a tavaszi fagyokat, melyekkel szemben különösen érzékeny a növény.

E lényeges környezeti tényezőkön túlmenően az emberi tényező is kulcsfontosságú. A Marroni del Monfenera termesztése a középkorig vezethető vissza, mint azt egy 1351-ből származó dokumentum is bizonyítja, mely a betakarítást szabályozta a területen élő családfelek között. A Marroni del Monfenera termesztési területén a gesztenyefák védelméről a következő évszázadokban is tanúskodtak jegyzői források, melyek szerint az illetékes hatóságoknál bejelentették a gesztenyefák jogtalan kivágását vagy a szezonon kívüli legelést, ami veszélyeztette a gesztenye betakarítását. E termesztési hagyomány napjainkig fennmaradt, több olyan rendezvénynek is köszönhetően mint a Marroni del Monfenera vásár, melyet először 1970-ben rendeztek meg.

Minden évben számos kezdeményezésre kerül sor, melyek igazolják a Marroni del Monfenerának a helyi gazdaságra gyakorolt hatását és megerősítik a termék hírnevét. Ezenkívül a vásár helyszínéül szolgáló Pederobba település a 30. évforduló alkalmából képeslapsorozatot és különleges postabélyegzőt adott ki.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A kormányzat megindította a kifogással kapcsolatos nemzeti eljárást azzal, hogy a „Marroni del Monfenera” OEM elismerésére irányuló javaslatot közzétette az Olasz Köztársaság hivatalos közlönyében (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 276. szám, 2005.11.26.).

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható az alábbi internetes honlapon,

— a következő címen:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva (a képernyő bal oldalán), a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) címszó alatt.