

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas

(2022/C 89/06)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal ⁽¹⁾ Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

Su šio nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška galima susipažinti Komisijos duomenų bazėje eAmbrosia

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MARRONE DI COMBAI“**ES Nr.: PGI-IT-0565-AM01 – 6.7.2021****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas**

„Marrone di Combai“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Marrone di Combai“ ekotipas susiformavo tipinėje Trevizo regiono Alpių priekalnių aplinkoje.

Parduodami kaštainiai turi turėti tokias morfologines ir prekinės savybes:

elipsės forma, suplota viršūnėlė. Saitavietės kontūras lygus pūkuotas, aiškiai matoma žvaigždės forma. Apyvaisis gali būti nuo šviesios iki tamsiai rudos spalvos, tačiau niekada nebūna papilkavęs. Apyvaisis yra su matomomis drūžėmis ir turi lengvai atsiskirti nuo lukšto. Lukštas – šviesiai rudos spalvos, dengia valgomąją kaštainio dalį, turi keletą negilių raukšlių, dėl kurių lukštą yra lengva nulupti. Branduolys (paprastai vienas kaštainyje, retai kada atskirtas pertvara) yra vientisas su paviršinėmis rainelėmis. Minkštumas yra miltingos tešlos konsistencijos, balkšvas, o termiškai apdorotas tampa traškus ir gardus.

(¹) OL L 179, 2014 6 19, p. 17..

Prekiauti pateikiami kaštainiai turi būti optimalios būsenos fitosanitariniu požiūriu ir atitikti šiuos reikalavimus:
aukščiausia („Extra“) klasė:

- dideli riešutai;
- nuo 50 iki 80 riešutų kilograme;
- vabzdžių pažeista ne daugiau kaip 4 % svorio atitinkanti riešutų su endokarpu dalis;
- riešutai su pragrauztu apyvaisiu sudaro ne daugiau kaip 3 % riešutų svorio atitinkančią dalį.

I klasė:

- nuo 81 iki 105 riešutų kilograme;
- vabzdžių pažeista ne daugiau kaip 6 % svorio atitinkanti riešutų su endokarpu dalis;
- riešutai su pragrauztu apyvaisiu sudaro ne daugiau kaip 5 % riešutų svorio atitinkančią dalį.

Reikalavimai, taikomi tik perdirbimui skirtam produktui:

- 106–130 riešutų viename kilograme;
- vabzdžių pažeista ne daugiau kaip 6 % svorio atitinkanti riešutų su endokarpu dalis;
- riešutai su pragrauztu apyvaisiu sudaro ne daugiau kaip 5 % riešutų svorio atitinkančią dalį.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) (tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Siekiant užtikrinti produkto kilmę ir kontrolę, produkcija turi būti gaminama 4 punkte nurodytoje vietovėje.

3.5. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Produktams taikomas *curatura* (mirkymo vandenyje) metodas gali būti atliekamas ne 4 straipsnyje apibrėžtoje geografinėje vietovėje, tačiau, siekiant nepabloginti produkto kokybės, jis turi būti atliekamas nuo raškymo praėjus ne daugiau kaip 24 valandoms.

Kitu atveju produktas turi būti laikomas šaldymo patalpose nuo 0,5 iki 2 °C temperatūroje ir esant 95–98 % drėgniui ne ilgiau kaip 3 paras. Tam laikotarpiui pasibaigus, privaloma taikyti *curatura* metodą.

Taikant *curatura* metodą (mirkymą vandenyje), kaštainiai panardinami į kambario temperatūros vandenį ir jame laikomi 5–7 dienas, vandenį pakeičiant proceso viduryje. Gali būti taikomas alternatyvus metodas, kuomet kaštainiai panardinami į 45–48 °C temperatūros vandenį 45 minutėms, po to jie iškart panardinami į šaltą vandenį ir laikomi, kol visiškai atvėsta. Po to kaštainiai karštu oru džiovunami džiovykloje ar ventiliatoriumi arba paskleidžiant juos ant medinių grotelių ir kasdien vartant, kol jie visiškai išdžius.

Visa vartoti skirta produkcija pateikiama tokiose pakuotėse: 1–25 kg džiuoto maišuose; 1–25 kg plastiko tinkleliuose; 1–25 kg svorio medinėse dėžėse arba dėžutėse.

Vien tik perdirbimui skirti riešutai pakuojami į maistui skirtas pakavimo dėžes (sveriančias ne daugiau kaip 400 kg).

Kiekvienos pakuotės turinys turi būti vienodas.

Pakuotės užsegamos metalinėmis sąsagomis panaudojant mechaninį segiklį, užsiuvant nailoniniu siūlu panaudojant siuvimo mašiną arba užrišamos virvele, kuri užantspauduojama švinine plomba. Pakuotės užsegamos taip, kad kartu būtų pritvirtinama etiketė su logotipu. Krepšiai, dėžės ir pakavimo dėžės apvyniojamos celofanu arba įvelkamos į tinklą ir sutvirtinamos virvele, kuri užantspauduojama švinine plomba, pritvirtinama etiketė su aiškiai matomu logotipu.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Kontrolės įstaiga tikrina, ar produktas paženklintas etikete su logotipu, kuriame nurodyta „Marrone di Combai“ – šie žodžiai turi būti užrašyti gerokai didesniais rašmenimis, nei kiti žodžiai. Etiketėje arba ant talpų gali būti pateikta tokia informacija: gamintojo arba pakavimo įmonės pavadinimas ir prekės ženklas; pirminis grynasis svoris ir kategorija; su maistu ir mityba susijusi informacija; gamybos metai; produkto tinkamo laikymo ir saugojimo instrukcijos. Logotipe pavaizduotas stilizuotas kaštainis, aplink jį išsidėstę šviesiai rudos spalvos stilizuoti kaštainio spygliukai. Visas paveikslėlis yra tamsiai rudos spalvos stačiakampyje (šviesiai ruda spalva – Pantone 465U, tamsiai ruda – Pantone 4625U). Logotipas gali būti tokių matmenų: 65 mm x 102 mm; 33 mm x 51 mm; 17 mm x 25 mm; 8 mm x 12 mm.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Marrone di Combai“ gamybos vietovė yra šiose Trevizo provincijos komunose: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene ir Vittorio Veneto.

5. Ryšys su geografinė vietove

Visa 4 punkte nurodyta teritorija yra Alpių priekalnių kalvų zona.

Grynai kalnų tipo Alpių priekalnių teritorija, kurioje auginami „Marrone di Combai“, vertinant griežtai geologiniu požiūriu, susiformavo iš karstinės morfologijos klinties ir silicio uolienu ir kalvų virtinių, pasižyminčių stačiais skardžiais ir šlaitais, vykstant dirvožemio degradacijai dėl kietų ir atsparių uolienu persidengiančių sluoksnių susiformavimo. Toks orografinis tipas yra labai svarbus klimato požiūriu: Alpių priekalnių ir kalvų grandinės sukūrė barjerą rytų vėjams, tačiau netrukdo patekti šiaurės vėjams, todėl, palyginti su slėniais, metiniai temperatūrų skirtumai sušvelninami. Gausūs Viduržemio zoni būdingi lietūs ir tai, kad niekada nebūna rūko, būdingo visoms kitoms Po upės slėnio ir Veneto vietovėms, sukuria specifinį klimatą, kuris auginti „Marrone di Combai“ ypač tinkamas.

Juslinė ekspertų atlikta analizė parodė, kad minkštimo savybės, ypač minkšta konsistencija, daro teigiamą poveikį bendrai kaštainių skonio kokybei. Be aspektų, kurie daro poveikį lytėjimo pojūčiui, šis kaštainis pasižymi ypatingomis aromatinėmis savybėmis, kurios labai vertinamos dėl išskirtinio aštrumo, gėlių ir žolių kvapo. Vertinant pagal specialius juslinei analizei nustatytus kiekybinius rodiklius, nustatyta, kad šio kaštainio aromatas yra stiprus ir ilgai išilaikantis, kaštainis yra saldus, o neigiamos jo savybės (gomurį sutraukiančios savybės ir kartumas) – neryškios. Išskirtinį „Marrone di Combai“ aromatą lemia dirvožemio kaštainių auginimo vietovės savybės; jos atspindi tamprias kaštainio medžių ir jų auginimo vietovės dirvožemio bei aplinkos sąsajas.

SGN „Marrone di Comba“ registravimo paraiška grindžiama ne tik ypatingomis produkto savybėmis, bet ir iš esmės jo reputacija.

Apie kaštainių medžių auginimą ir ypatingas kokybines savybes „Marrone di Comba“ auginimo vietovėje liudija istorinių duomenų gausa, pirmieji jų – XII amžiaus. Šie duomenys liudija, kad produkto savybes lėmė ne tik aplinkos sąlygos, bet ir žmogaus veikla, žinant, kad kaštainio medis šių kalvotų vietovių gyventojų pragyvenimui visada buvo labai svarbus. Iš tikrųjų, viename iš 1665 m. rugsėjo 18 d. šaltinių aiškiai parodomi kaštainių derliaus nuėmimo socialiniai ir bendradarbiavimo aspektai. Nuimant kaštainių derlių, kuris buvo reglamentuojamas paskirstant kvotas pagal šeimos sudėtį, dalyvaudavo visi, įskaitant moteris ir vaikus.

Vėlesniu laikotarpiu dėl kaimo švenčių ir renginių, tokių kaip „Festa dei Marroni di Comba“, kuri nuo 1945 m. yra svarbus vietos ir šalies lygmens renginys, kaštainiai „Marrone di Comba“ tapo žinomi ne tik Veneto apylinkėje, bet ir visoje Italijoje.

Šio produkto savybės glaudžiai susijusios su geografine gamybos aplinka. Gamybos vietovės geologinės savybės, ypač karsto morfologijos kalkingų ir (arba) titnagų uolienos, taip pat stačių kalvotų teritorijų šlaitai neleidžia kauptis nejudančiam vandeniui ir sudaro geras sąlygas dirbamos žemės drenažui. Dėl to kaštainio minkštimas yra pakankamai minkštas ir saldus, aromatas intensyvus ir ilgai išsilaikantis, o pats riešutas nepasižymi nei gomurio sutraukimo, nei kartumo savybėmis.

Be to, kalvų sudarytas barjeras rytų vėjams, netrukdamas patekti šiaurės vėjams, leidžiantis sušvelninti metinių temperatūrų skirtumus, palyginti su lygumomis, ir neleidžiantis susiformuoti rūkui, labai teigiamai veikia fitosanitarinę kaštainio medžių būklę ir augimą, todėl išauginami kaštainiai yra sveiki ir kokybiški.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Ministerija pradėjo nacionalinę prieštaravimo procedūrą, paskelbdamos siūlomą SGN „Marrone di Comba“ pakeitimą 2021 m. kovo 24 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 72.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje:

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

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità“ (kokybė), paskui ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).