Uverejnenie žiadosti v zmysle článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2006/C 321/05)

Týmto uverejnením vzniká právo na vznesenie námietky proti zápisu v zmysle článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vyhlásenia obsahujúce námietky musia byť doručené Komisii v lehote do šiestich mesiacov od tohto uverejnenia.

SÚHRN

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zápis v zmysle článku 5 a článku 17 ods. 2

„CASTAGNA CUNEO“

ES č.: IT/PGI/005/0342/24.04.2004

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento súhrn má výlučne informatívny charakter. Záujemcovia si môžu na získanie podrobnejších informácií vyžiadať úplnú verziu špecifikácie od vnútroštátnych orgánov uvedených v časti 1 alebo od Európskej komisie ([1]).

1. *Kompetentný úrad členského štátu:*

Názov: Ministero delle politiche agricole e forestali

Adresa: Via XX Settembre, n. 20
I-00187 Roma

Tel.: (39-06) 481 99 68

Fax: (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Žiadajúca skupina:*

Názov: Società Asprofrut Società Consortile Cooperativa a r.l.

Adresa: Via Caraglio, 16
I-12100 Cuneo

Tel.: (39-0175) 28 23 11

Fax: —

e-mail: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) iní ( )

3. *Druh výrobku:*

Trieda 1.6 – Zelenina a ovocie v prirodzenom stave alebo spracované

4. *Špecifikácia (súhrn podmienok podľa článku 4 ods. 2)*

4.1 Názov: „Castagna Cuneo“

([1]) Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, Politika kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel, Belgicko.

4.2 Popis: CHZO „Castagna Cuneo“ sa môžu označovať výhradne nasledujúce odrody gaštanov odvodené od rodu „Castanea sativa“ okrem špecifických hybridov: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga.

Vylučujú sa aj výrobky získané z mladých lesov, zmiešaných lesov, semenných lesov vyrastených zo zostarnutých porastov, aj keď sú uvedeného rodu.

CHZO „Castagna Cuneo“ sa vyznačuje sladkou a delikátnou chuťou a chrumkavosťou vonkajšieho oplodia, vďaka čomu je obzvlášť vhodný na konzumáciu v čerstvom ako aj v spracovanom stave.

Čerstvý gaštan ma v stave určenom na konzumáciu nasledujúce vlastnosti: vonkajšie sfarbenie oplodia od svetlogaštanovej do tmavohnedej, hilum viac menej široké, ale prečnievajúce na bočných stranách, orechovej farby; hviezdicovité prúžkovanie; vonkajšie oplodie od žltej do svetlogaštanovej farby, konzistencia prevažne chrumkavá; semeno od bielej do krémovej farby; sladká a delikátna chuť; veľkosť: maximálny počet nažiek na kg = 110.

Vnútorné alebo vonkajšie poruchy (prasknutý, červivý, splesnivený plod, červivé vnútro) na viac ako 10 % plodov nie sú prijateľné.

Suché olúpané gaštany musia byť celé, zdravé, svetlej slamovej farby. Poruchy (stopy hniloby, deformácie, praskliny, ovocie so stopami oplodia, atď.) na viac ako 10 % suchých plodov nie sú prijateľné.

Vlhkosť v takto získanom celom suchom plode nemôže prekročiť 15 %.

4.3 Zemepisná oblasť: Výrobná oblasť „Castagna Cuneo“ CHZO zahŕňa približne 110 obcí provincie Cuneo, ktoré sú uvedené vo výrobnej špecifikácii.

4.4 Dôkaz pôvodu: Každá fáza výrobného procesu musí byť monitorovaná a obsahovať dokumentáciu o vstupujúcich a vystupujúcich výrobkoch. Týmto spôsobom a prostredníctvom zápisu do príslušných zoznamov zariadení určených na výrobu CHZO Castagna Cuneo, výrobcov a baliacich zariadení, ktoré spravuje kontrolný orgán, ako aj vypracovávanie výrobných a baliacich záznamov a oznamovanie kontrolnému orgánu vyrobených množstiev a všetkých dávok baleného a etiketami označeného výrobku pred uvedením do predaja za účelom spotreby, sa zabezpečuje sledovateľnosť a možnosti vysledovania (od začiatku po celom výrobnom procese) výrobku. Všetky osoby, fyzické a právnické, zapísané na príslušných zoznamoch podliehajú kontrole zo strany kontrolného orgánu podľa ustanovení výrobnej špecifikácie a príslušného kontrolného plánu.

4.5 Metóda získavania: Špecifikácia okrem iného uvádza, že gaštanové lesy sa nachádzajú v slnečných polohách a sú chránené pred vetrom. Je zakázané akékoľvek používanie syntetických hnojív a rastlinných liekov okrem látok povolených v rámci ekologického poľnohospodárstva (nariadenie Spoločenstva 2092/91 a nasledujúce).

Hustota plodných rastlín nesmie presiahnuť 150 rastlín na hektár.

Pozemok sa musí chrániť pred nadmerným rozvojom trávnatej a krovinatej vegetácie pomocou každoročného kosenia trávy a odstraňovania krovín, paprade a odumretých rastlín ešte pred zberom plodov, za účelom umožniť rovnomerný zber plodov. Pravidelné strihanie stromov na ozdravenie rastlín od napadnutí parazitmi je povolené.

Zber sa môže vykonávať ručne alebo mechanickými prostriedkami (zberné stroje), ktoré sú však schopné zachovať celistvosť výrobku.

Obdobie zberu začína začiatkom septembra a končí v novembri.

Čerstvý výrobok bude možné konzervovať prostredníctvom spracovania v teplej vode pomocou použitia správnej tradičnej techniky.

Je povolené použiť techniku „curatura“, ktorá spočíva v ponorení plodu do vody pri teplote vonkajšieho prostredia na 7-9 dní. Táto technika umožňuje dosiahnuť mierne mliečne kvasenie, ktoré bráni rozvoju patogénnych húb a tým vytvára prakticky sterilné prostredie bez toho, aby bolo potrebné pridávať akékoľvek prímesi. Okrem toho je povolené plody konzervovať olúpaním a následným zmrazením, v súlade s postupom ustanoveným pre mrazené výrobky.

Výrobok Castagna Cuneo – Secca (suchý) musí byť vyrobený pomocou tradičnej technológie sušenia na pomalom ohni, ktoré pokračuje v sušiarňach tvorených prevažne z murovaných priestorov. V týchto sušiarňach sa gaštany rozmiestnia na plochý rošt (mriežku), pod ktorým sa vytvorí ohnisko alebo sa sušia pomocou tepelného výmenníka. Palivo nebude môcť obsahovať odrezky a odpad z chemicky spracovaného dreva. Tento proces trvá približne 30 dní.

Triedenie, kalibrovanie, spracovanie a konzervácia plodov sa musia vykonávať v oblasti stanovenej v článku 3 výrobnej špecifikácie.

4.6 Spojenie: Žiadosť o zápis CHZO vychádza z nepochybnej povesti tohto plodu, ktorý má od dávnych čias prirodzený pôvod vo výrobnej oblasti. Prvé zmienky o gaštanoch v provincii Cuneo pochádzajú z konca XII. storočia, o čom svedčia písomné zmienky kartuziánskeho kláštora Certosa di Pesio týkajúce sa nadobudnutých územní, v ktorých sa medzi rokmi 1173 a 1277 uvádza, že pätinu obrábaných polí predstavovali gaštany. V poľnohospodárskej oblasti provincii Cuneo, sa začiatkom 19. storočia na okrajoch obrábaných polí nachádzali rozsiahle plochy gaštanových lesov, z ktorých bola väčšina vysokého vzrastu. Gaštanové lesy boli naďalej v 19. storočí, rovnako ako počas predchádzajúcich storočí, stredobodom organizácie roľníckeho života. Gaštany predstavovali jednu z mála možností pre obchodovanie v horských oblastiach; na jeseň roľníci schádzali z horských a apeninských dedín s vrecami gaštanov. Najvýznamnejším trhom bol trh Cunejský trh, ktorý sa konal počas významného jarmoku Sv. Martina 11. novembra, počas ktorého sa hodnota gaštanov vyrovnala hodnote najhodnotnejšieho hrozna. Cuneo bolo miestom veľmi aktívneho trhu už od konca 16. storočia a v priebehu niekoľkých rokov sa stal trhom s európskym významom; miestny a zahraničný predaj sa neustále rozširoval, najmä vďaka neustálemu nárastu dopytu po Cunejských gaštanoch. Povesť CHZO sa neobmedzuje len na európsky trh, najmä na Francúzsko, Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko a Anglicko, ale medzi jeho veľkých priaznivcov patria tiež iné krajiny, ako napríklad Spojené štáty a Argentína.

Ako príklad dobrého mena gaštanov Castagna di Cuneo je možné okrem iného uviesť početné hody a stretnutia organizované za účelom vyzdvihnúť kvality CHZO ako napríklad gaštanový týždeň „Settimana del Castagno“ organizovaný v Cuneu, počas ktorého najlepší technici a výrobcovia z tohto sektora diskutujú o rôznych problematikách spojených s pestovaním týchto plodov. V minulosti bola obzvlášť významná každoročná slávnosť gaštanov „Sagra del Marrone“ organizovaná v Chiusa di Pesio, ktorá bola dokonca pozorne sledovaná miestnymi denníkmi, ktoré si nenechali ujsť príležitosť uverejniť presné správy z tejto udalosti. Vďaka tomuto veľkému úspechu bola táto slávnosť čoskoro premiestnená do mesta Cuneo, v ktorom sa oslavy konali vo veľkom štýle, s predstaveniami akéhokoľvek druhu, medzi ktorými mali významné miesto výstavy gaštanov. Najstaršou a najznámejšou jesennou slávnosťou zostáva však „Fiera fredda di San Dalmazzo“, tesne pred príchodom zimy, ktorá so svojou 430-ročnou históriou predstavuje odjakživa nesporné existujúce spojenie medzi oblasťou pôvodu, obyvateľstvom a gaštanom.

Tiež rozsiahly receptár cunejskej kuchyne, v ktorej má cunejský gaštan nesporne kráľovské postavenie, predstavuje najjasnejší dôkaz o tradičnej prítomnosti gaštanov v oblasti pôvodu. Okrem konzumácie v čerstvom stave sa gaštan používa v nespočetnom množstve jedál, od najjednoduchších tradičných roľníckych až po najrafinovanejšie recepty. Popri varených alebo pečených gaštanoch alebo na spôsob „mundaj“, ktoré sú symbolom slávnosti a dobrej nálady počas nočných osláv, sa pripravuje tiež „marron glacé“, zvitok čokolády s gaštanmi alebo slané jedlá, ako napríklad pečená bravčovina alebo jelenina s gaštanmi.

4.7 Kontrolný orgán:

Názov: Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. a r.l.

Adresa: Piazza Carlo Alberto Grosso, n. 82
Moretta (CN)

Tel.: (39-0172) 91 13 23

Fax: (39-0172) 91 13 20

e-mail: inoq@isiline.it

4.8 Označovanie etiketami: Gaštany CHZO „Castagna Cuneo“ v čerstvom stave, vhodné na konzumáciu je možné uvádzať na trh v nasledujúcich baleniach:

— balenia vo vreckách z rôzneho materiálu s hmotnosťou medzi 0,10 a 30 kg, medzi ktorými sa používajú najmä tieto balenia: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg;

— debničky z dreva alebo plastových materiálov s rozmermi 30 x 50 a 40 x 60;

— jutové vrecia s hmotnosťou medzi 5 a 100 kg (5-10-25-30-50-100);

Suché gaštany CHZO „Castagna Cuneo“ – Secca, vhodné na konzumáciu je možné uvádzať na trh v nasledujúcich baleniach:

— balenia vo vreckách z rôzneho materiálu s hmotnosťou medzi 0,10 a 30 kg, medzi ktorými sa používajú najmä tieto balenia: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg.

V každom prípade je gaštany možné predávať len v predbalenom stave alebo priamo v balení vhodnom na predaj.

Na štítku určenom na hromadné balenia alebo na jednotlivé obaly je potrebné uviesť Chránené zemepisné označenie „Castagna Cuneo“ jasnými a nezmazateľnými znakmi, jednoznačne rozlíšiteľnými od ostatných nápisov, po ktorom hneď nasleduje nápis „Chránené zemepisné označenie (Indicazione Geografica Protetta)“.

Konkrétne na obaloch budú musieť byť uvedené tlačeným písmom v rovnakých rozmeroch slovné spojenia „Castagna Cuneo“ alebo „Castagna Cuneo“ – Secca, po ktorých hneď nasleduje slovné spojenie „Chránené zemepisné označenie (Indicazione Geografica Protetta)“.

V tom istom vizuálnom poli musí byť uvedené meno, názov spoločnosti a adresa baliaceho zariadenia ako aj pôvodná hmotnosť brutto.

Slovné spojenie „Chránené zemepisné označenie (Indicazione Geografica Protetta)“ sa môže opakovať na inej časti obalu alebo etikety, tiež v podobe akronymu „CH.Z.O. (I.G.P.)“.

V kombinácii s chráneným zemepisných označením je povolené používať označenia a(alebo) grafické symboly, ktoré sa odkazujú na názvy spoločností alebo kolektívne známky alebo individuálne podnikové známky za predpokladu, že nemajú pochvalný význam alebo nezavádzajú nadobúdateľa.

Popis loga

Názorné prvky, ktoré tvoria logo predstavujú mierne doprava naklonený obrys gaštana. Ľavý profil ovocia lemuje nápis „castagna“, napísaný exkluzívnym kaligrafickým písmom, zatiaľ čo pravý profil tvorí ručný grafický znak, ktorý imituje rýchly a rozhodný ťah štetcom. Známku dopĺňa gaštanový list nachádzajúci sa v spodnej časti ovocia a obsahujúci nápis bielej farby „Cuneo“, napísaný exkluzívnym kaligrafickým písmom. Na spodnej strane vľavo je uvedený nápis CHZO (IGP) napísaný písmom „Frutiger light“.

Výrobky, na prípravu ktorých sa používa CH.Z.O. „Castagna Cuneo“, tiež po vypracovaní alebo spracovaní, je možné poskytovať na konzumáciu v baleniach obsahujúcich odkaz na uvedené označenia bez uvedenia loga Spoločenstva za podmienky, že výrobok s chráneným označením, certifikovaný ako taký, predstavuje výlučnú súčasť príslušnej kategórie tovarov; používatelia výrobku s chráneným označením majú povolenie od vlastníkov práv duševného vlastníctva vyplývajúceho zo zápisu CH.Z.O. Konzorciom, ktoré Ministerstvo poľnohospodárskych a lesníckych politík (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) poverilo ochranou. Toto poverené Konzorcium ich tiež zapíše do príslušných zoznamov a bude dohliadať na správne používanie chráneného označenia.

V prípade nečinnosti Konzorcia povereného ochranou bude uvedené funkcie vykonávať Ministerstvo poľnohospodárskych a lesníckych politík (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) ako vnútroštátny orgán zodpovedný za vykonávanie nariadenia (ES) č. 510/2006.

4.9 Vnútroštátne požiadavky: —