

Objava prošnje na podlagi člena 6 (2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 160/08)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper registracijo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„MARRONE DI ROCCADASPIDE“

ES št.: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne točke specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Naslov: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Telefaks: (39) 06 42 01 31 26

E-naslov: qtc3@politicheagricole.it

2. *Vlagatelj:*

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

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

Tel.: (39) 082 894 74 96

Telefaks: (39) 082 894 83 24

E-naslov: coop.ilmarrone@tiscali.it

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.6 – Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani iz Priloge I – Kostanj

4. *Specifikacija:*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Marrone di Roccadaspide“

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

- 4.2. Opis: ZGO „Marrone di Roccadaspide“ označuje sadeže, pridobljene iz ekotipov Anserta, Abate in Castagna Rossa, ki jih lahko pripišemo vrsti „maron“. Pri dajanju svežih sadežev v potrošnjo morajo imeti naslednje lastnosti: oblika ploda je delno polkrožna, včasih rahlo elipsasta; perikarp je temno kostanjeve barve, ki se nagiba k rdečkasti, z običajno komaj opaznimi temnimi progami; episperm je tanek in se le malo zajeda v seme, delno prilegajoč; velikost plodov je ne več kot 85 plodov na kg prebranega in/ali sortiranega proizvoda; seme je mlečno belo s trdnim jedrom sladkega okusa, plodovi ne smejo biti več kot 5 % pokriti z olupom. Pri prodaji sušenih plodov (z olupkom ali olupljenih) morajo ti imeti naslednje lastnosti: a) sušeni kostanj v olupku: vlažnost v celih plodovih ne sme biti višja od 15 %; proizvod ne sme biti napaden s kakršno koli aktivno okužbo (ličinke insektov, plesni itd.); prispevek sušenih kostanjev v olupku ne sme biti nad 50 % teže; b) sušeni olupljeni kostanji morajo biti zdravi, blede rumenobebe barve in ne z več kot 20 % poškodb (sledí črvičnosti, deformacije itd.).

Za zaščiteno geografsko označbo „MARRONE DI ROCCADASPIDE“ sta značilna izrazit sladek okus in visoka vsebnost sladkorjev. Od drugih organoleptičnih lastnosti je treba poudariti hrustljivost in le rahlo mokasto teksturo.

Organoleptične lastnosti preverja izbrana skupina degustatorjev, ki jih določi nadzorni organ.

- 4.3. Geografsko območje: Območje pridelave ZGO „Marrone di Roccadaspide“ obsega površino nad 250 m nm. v. v občinah pokrajine Salerno, določenih v specifikaciji proizvodnje.
- 4.4. Dokazilo o poreklu: Vse faze proizvodnega procesa je treba nadzorovati z beleženjem vnosa (vhodnih proizvodov) in iznosa (izhodnih proizvodov). Na tak način in z vpisom proizvajalcev, katastrskih parcel, na katerih poteka pridelava, in hladilnic v ustrezne registre, ki jih upravlja nadzorni organ, sta zagotovljeni sledljivost in izsledljivost proizvoda (od začetka do konca proizvodne verige). Vse fizične ali pravne osebe, vpisane v registre, bodo pod nadzorom nadzornega organa, kot to določata specifikacija proizvodnje in načrt spremljanja. Če nadzorni organ ugotovi nepravilnosti, tudi če le v eni fazi proizvodne verige, proizvoda ne bo mogoče tržiti z zaščiteno geografsko označbo „Marrone di Roccadaspide“.
- 4.5. Metoda pridobivanja: V specifikaciji je med drugim določeno, da gostota nasadov ne sme presežati 130 dreves na hektar v fazi polne pridelave.

Gojitvena oblika je delno v obliki vaze. Rogovila je 200 cm od tal. Za oblikovanje ogrodnih vej se uporabijo veje, ki odženejo v poletnih/jesenskih mesecih. Sajenje novih dreves se izvaja najpogosteje vsakih 5 let. Ker tla zelo dobro prepuščajo vodo, niso potrebni posegi za odvajanje vode, da bi preprečili zadrževanje meteornih vod. Zaradi istega razloga se zemlja ne obdeluje. Travnata odeja se kosí, ko doseže 30-40 cm.

Obiranje poteka v jesenskem času in najpozneje do konca prve dekade novembra, traja pa lahko največ dva tedna. Opravlja se ročno ali s posebnimi obiralnimi stroji, s katerimi se lahko ohrani neokrnjenost proizvoda.

Vse faze pridelave in predelave proizvoda, razen pakiranja, se opravijo znotraj območja občin iz 4. člena, kar zagotavlja sledljivost in nadzor proizvoda.

- 4.6. Povezava: Zemljišča Cilenta zagotavljajo ugodne razmere za pridelovanje kostanja, saj so vulkanskega nastanka, tla so kislá ali nevtrálna (pH je med 4,5 in 6,5), bogata z minerali, globoka in sveža, ne vododržna niti siromašna. Povprečna letna temperatura se giblje med + 8 °C in + 15 °C. Letna količina padavin je višja od 600 do 800 mm. Za to območje je torej značilno tipično sredozemsko podnebje z dokaj milimi zimami in daljšimi sušnimi obdobji v poletnem času. V tem okolju tudi nekoliko nižje temperature spodbujajo obilno pridelavo sadežev odlične kakovosti. Obstoj nasadov kostanja v pokrajini Salerno izpričujejo že srednjeveški viri v obliki pogodb med koloni in lastniki zemljišč, ki so se ohranile v arhivu benediktinske opatije v kraju Cava de' Tirreni, v znamenitem delu „Codex diplomaticus cavensis“. Tudi menihi reda sv. Basila so prispevali k širjenju kostanjevih nasadov na nekaterih območjih Cilenta. Glede na zgodovino in tehniko gojenja, ki se je prenašala iz roda v rod, človek s svojim znanjem in vztrajnim delom predstavlja močno povezavo med proizvodom in okoljem. Že od leta 1800 je kostanj ne le nepogrešljivo živilo za lokalno prebivalstvo, temveč je prevzel tudi pomembno vlogo v lokalnem gospodarstvu, saj je bil blago za izmenjavo z okoliškim prebivalstvom. Skozi stoletja se je povezava med kostanjem in temi območji krepila z ljudskimi veseljami, zapisi in kulinaricnimi recepti. Človekovo znanje in pedoklimatske značilnosti, ki se tako dobro prepletajo med seboj, dajejo proizvodu tiste značilnosti, zaradi katerih je tako edinstven in zaradi katerih je pridobil nesporen ugled.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: ISMECERT
Naslov: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel.: (39) 081 787 97 89
Telefaks: (39) 081 604 01 76
E-naslov: info@ismecert.it

4.8. Označevanje: Na embalaži ali etiketah, ki so na njej, morajo biti z jasnimi in lahko berljivimi tiskanimi črkami enake velikosti navedene označbe: „MARRONE DI ROCCADASPIDE“, ki ji mora slediti napis: „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“ (ali njena kratica I.G.P.); ime in naslov embalarne ali proizvajalca; količina proizvoda, ki jo vsebuje posamezna embalaža, in logotip ZGO. Vse označbe na etiketi bodo lahko navedene v pisavi, ki ne sme preseči polovice velikosti napisov o zaščiteni geografski označbi. Logotip je sestavljen iz dveh elips, ki upodabljata kostanj, nagnjen za 41,6° v smeri ure, in napisa „MARRONE DI ROCCADASPIDE“, za katerim sledi napis Indicazione Geografica Protetta. Podrobnosti o logotipu so v proizvodni specifikaciji. Proizvodi, katerih sestavina za pripravo ima označbo „Marrone di Roccadaspide“, se lahko tudi po obdelavi in predelavi dajo v potrošnjo v embalaži z navedbo omenjenega napisa, vendar brez logotipa Skupnosti, v primeru, da:

- je proizvod z označbo „Marrone di Roccadaspide“, potrjen kot tak, izključna sestavina skupine proizvodov;
- so uporabniki proizvoda z zaščiteni označbo potrjeni od imetnikov pravice do intelektualne lastnine, ki jim je bila dodeljena z označbo „Marrone di Roccadaspide“, in združeni v konzorcij, ki skrbi za varstvo pri Ministrstvu za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo. Isti konzorcij bo skrbel za njihov vpis v ustrezne registre in za nadzor nad pravilno uporabo zaščiteni označbe. Če konzorcij za varstvo ne obstaja, bo prej našete naloge opravljalo Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo kot državni organ za nadzor nad izvajanjem Uredbe (ES) št. 510/2006.

Pri neizključni uporabi kostanja z označbo „Marrone di Roccadaspide“ je po veljavnih predpisih navedba označbe dovoljena le med sestavinami, ki jih proizvod vsebuje ali v katere je bil predelan.
