

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 160/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar mot ansökan måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”MARRONE DI ROCCADASPIDE”

EG-nr: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

SUB () SGB (X)

Denna sammanfattning innehåller information om de viktigaste delarna av produktspecifikationen.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adress: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tfn (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-post: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupp:*

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

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

Tfn (39) 082 894 74 96

Fax (39) 082 894 83 24

E-post: coop.ilmarrone@tiscali.it

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Andra ()

3. *Produkttyp:*

Klass 1.6 – Färska och bearbetade frukter, grönsaker och spannmål i bilaga II – kastanjer

4. *Produktspecifikation:*

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 *Beteckning: "Marrone di Roccadaspide"*

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2. Beskrivning: Den skyddade ursprungsbeteckningen Marrone di Roccadaspide avser kastanjer av ekotyperna Anserta, Abate och Castagna Rossa av sorten Marrone. Vid saluföringen skall de färska kastanjerna ha följande egenskaper: Kastanjens form: Oftast halvklotsformad, ibland ellipsoid. Frökärnans skal: Kastanjebrunt med rödaktiga inslag och svaga mörkare linjer. Hinna: Tunn och tättsittande. Storlek: Högst 85 kastanjer per kg utvalda och kalibrerade kastanjer. Frökärna: Vit, fast konsistens och söt smak. Endast 5 % får ha dubbla frökärnor. Vid saluföringen (med eller utan skal) skall de torkade kastanjerna ha följande egenskaper: a) torkade kastanjer med skal: Vattenhalt i hela frukter: Högst 15 %. Kastanjerna får inte vara angripna av skadeinsekter eller liknande (insektslaver, mögel etc.) Avkastning i form av torra kastanjer med skal: Högst 50 % av vikten. b) torkade skalade kastanjer: Kastanjerna skall vara friska, vitgula till färgen och endast 20 % får ha defekter som spår efter mask, missbildningar etc.

Kastanjer med den skyddade geografiska beteckningen Marrone di Roccadaspide kännetecknas av sin typiska söta smak och den höga sockerhalten. Bland de övriga organoleptiska egenskaperna kan nämnas att kastanjerna är knapriga och inte mjöliga till konsistensen.

De organoleptiska egenskaperna bedöms av en smakpanel som utses av kontrollorganet.

- 4.3. Geografiskt område: Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Marrone di Roccadaspide omfattar områden på mer än 250 meters höjd över havet i kommuner i provinsen Salerno. Dessa anges i produktspecifikationen.
- 4.4. Bevis på ursprung: Varje led i produktionsprocessen skall övervakas, och alla inkommande och utgående produkter skall registreras. Genom att producenterna, odlingsområdena samt förpackningsföretagen skrivs in i kontrollorganets register garanteras produktens spårbarhet. Alla fysiska eller juridiska personer som är inskrivna i registren kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med de bestämmelser som finns i produktspecifikationen och den gällande kontrollplanen. Om kontrollorganet finner att bestämmelserna inte efterlevs, om än bara i ett enda led av produktionskedjan, får produkten inte saluföras under den skyddade geografiska beteckningen *Marrone di Roccadaspide*.
- 4.5. Framställningsmetod: I produktspecifikationen anges bland annat att odlingstätheten i full produktion inte får överstiga 130 träd per hektar.

Produktionen sker med hjälp av den så kallade volymmetoden och träden är till hälften spaljerade. Spaljeringen börjar på 2 meters höjd. För spaljeringen används unga grenar som fästs upp under sommaren och hösten. Träden skall beskäras minst vart femte år. Jordarna är mycket väl-dränerade och det krävs därför inga särskilda åtgärder för att motverka att regnvatten stagnerar. Jordarna bearbetas därför inte. Undervegetationen skall klippas ner när den når 30–40 centimeters höjd.

Skörden äger rum på hösten, allra senast under de första tio dagarna av november. Kastanjerna skall skördas med mellanrum på högst två veckor. Kastanjerna skördas antingen för hand eller med maskiner som är utformade på ett sådant sätt att de inte skadar kastanjerna.

Samtliga etapper av produktionen och bearbetningen, utom förpackningen, äger rum inom det produktionsområde som anges i artikel 4, varför produkten kan kontrolleras och dess spårbarhet är säkrad.

- 4.6. Samband: Jordarna i Cilentoområdet lämpar sig särskilt väl för kastanjeodling då de är av vulkaniskt ursprung, har ett neutralt eller surt Ph-värde (mellan 4,5 och 6,5), är rika på mineraler, är djupa och svala och inte stagnerande eller syrefattiga. Årsmedeltemperaturen ligger mellan + 8 °C och + 15 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden ligger över 600–800 mm. Klimatet i området är således ett typiskt Medelhavsklimat med milda vintrar och med somrar med längre perioder av torka. Dessa faktorer, även de relativt låga temperaturerna, främjar produktion av kastanjer av mycket hög kvalitet. Det kan beläggas att kastanjer har odlats i Salerno-provinsen sedan medeltiden tack vare de avtal mellan jordägare och arrendatorer som finns bevarade i arkivet i Badia Benedettina di Cava de' Tirreni, dvs. i den välkända *Codex diplomaticus cavensis*. Även munkarna i Basiliusorden bidrog till att sprida bruket att odla kastanjer till vissa områden i Cilentoområdet. Det faktum att traditionen har nedärvt från generation till generation har gjort att även människans kapaciteter och arbete har bidragit till att skapa ett band mellan produkten och det aktuella området. Ända sedan början av 1800-talet har kastanjerna, utöver att vara ett viktigt baslivsmedel för lokalbefolkningen, varit en viktig vara för den lokala ekonomin då man sålde kastanjer till befolkningarna i angränsande områden. Kastanjeodlingen är väl förankrad i bygden sedan sekler tillbaka, vilket bevisas genom de många marknader som hållits, de böcker som skrivits om kastanjerna och de många recept på kastanjerätter som finns. De traditionella odlingsmetoderna i kombination med de särskilda klimat- och jordmånsförhållandena ger produkten de unika egenskaper som gett den dess goda rykte.

4.7. Kontrollorgan:

Namn: ISMECERT
Adress: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tfn (39) 081 787 97 89
Fax (39) 081 604 01 76
E-post: info@ismecert.it

4.8. Märkning: På förpackningarna och på etiketterna skall följande uppgifter anges i tydliga och läsliga tryckbokstäver i samma grad: MARRONE DI ROCCADASPIDE och INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (eller förkortningen I.G.P.), produktions- och förpackningsföretagets namn och adress, faktisk kvantitet i förpackningen och logotypen för den skyddade geografiska beteckningen. Uppgifterna skall anges i märkningen med bokstäver som inte får vara större än hälften så stora som de bokstäver som används för uppgiften MARRONE DI ROCCADASPIDE och INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA. Logotypen består av två ellipser som symboliserar en kastanj och bilden är vriden i 41,6 graders vinkel. I anslutning till denna finns texten MARRONE DI ROCCADASPIDE och Indicazione Geografica Protetta. En exakt beskrivning av logotypen finns i den fullständiga produktspecifikationen. Produkter som innehåller kastanjer med den skyddade geografiska beteckningen Marrone di Roccadaspide får även efter bearbetning, saluföras i förpackningar med uppgift om den skyddade geografiska beteckningen, men utan logotypen, förutsatt att följande villkor är uppfyllda:

- Produkten med den skyddade geografiska beteckningen "Marrone di Roccadaspide" skall vara den enda ingrediensen ur samma handelskategori.
- De producenter som önskar använda den skyddade geografiska beteckningen ifråga skall begära tillstånd för detta från den organisation som på uppdrag av Ministero delle Politiche Agricole e Forestali förvaltar rättigheterna till den skyddade geografiska beteckningen Marrone di Roccadaspide. Producentorganisationen skall ansvara för att godkända producenter förs in i särskilda register och för att den skyddade geografiska beteckningen används på ett korrekt sätt. Om det inte finns någon organisation som förvaltar rättigheterna skall dessa uppgifter skötas av Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, dvs., den nationella myndighet som ansvarar för genomförandet av förordning (EG) nr 510/2006.

Om kastanjer med den skyddade geografiska beteckningen Marrone di Roccadaspide inte är den enda ingrediensen ur samma handelskategori i en produkt tillåter den gällande lagstiftningen endast att beteckningen nämns i förteckningen över vilka ingredienser som ingår i den produkt i vilken den ingår.
