

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**

(2022/C 89/06)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas eAmbrosia.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”MARRONE DI COMBAI”****EU-nr: PGI-IT-0565-AM01 – 6.7.2021****SUB ( )n SGB (X)****1. Namn**

”Marrone di Combai”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1. Produkttyp**

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

**3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Marrone di Combai” är en ekotyp som utvecklats i den typiska miljön i förälperna i provinsen Treviso.

När produkten erbjuds till försäljning har den följande morfologiska och kommersiella egenskaper:

Elliptisk form och nedåtböjd spets. Fröärret har regelbunden filthårig kontur och ett klart synligt stjärnmönster. Fruktväggens färg är brun i skiftande nyanser, men aldrig matt, med påtaglig strimmighet och ska lätt kunna skiljas från frövitån. Denna, som är ljusbrun, täcker det ätbara innehållet och är på några få ställen lätt vikt så att den utan svårighet låter sig skalas av från fruktköttet. Kärnan – i regel en per nöt, sällan delad – är i ett stycke med ytliga fåror. Fruktköttet är mjöligt och brutet vitt och blir vid tillagning knaprigt och smakrikt.

(<sup>1</sup>) EGT L 179, 19.6.2014, s. 17.

I försäljningsledet måste nötterna vara av bästa fytosanitära kvalitet och uppfylla följande kriterier:

Klass "Extra":

- stora nötter
- 50–80 nötter per kg
- högst 4 viktprocent av nötterna får ha spår av insektsangrepp på fruktväggen
- högst 3 viktprocent av nötterna får ha perikarpskador

Klass I:

- 81–105 nötter per kg
- högst 6 viktprocent av nötterna får ha spår av insektsangrepp på fruktväggen
- högst 5 viktprocent av nötterna får ha perikarpskador

Krav om produkten endast är avsedd för bearbetning:

- 106–130 nötter per kg
- högst 6 viktprocent av nötterna får ha spår av insektsangrepp på fruktväggen
- högst 5 viktprocent av nötterna får ha perikarpskador

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionen måste ske i det område som anges i punkt 4 för att säkerställa kontrollen av produkten och dess ursprung.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Bearbetningen, som består av sköljning och torkning av produkten (s.k. *curatura*), kan också ske utanför det geografiska område som anges i punkt 4, men för att produktens kvalitet inte ska påverkas måste den inledas inom 24 timmar från skörd.

Alternativt får produkten kylförvaras under högst tre dagar vid en temperatur av 0,5–2 °C och en luftfuktighet av mellan 95 och 98 %. Efter denna tid måste produkten behandlas med *curatura*.

*Curatura* innebär att produkten placeras i rumstempererat vatten under 5 till 7 dagar, med vattenbyte efter halva tiden. Alternativt kan kastanjerna blötläggas i vatten med en temperatur av 45–48 °C under 45 minuter, varefter de omedelbart sänks ned i kallt vatten till dess att de kylts ned fullständigt. Därefter torkas kastanjerna i en maskin med varmluft och ventilation. Alternativt kan de strös ut på trågaller och röras om dagligen fram till dess att de torkat fullständigt.

Produkterna fylls hela i konsumentförpackningar av följande slag: jutesäckar för 1–25 kg, plastnät för 1–25 kg och livsmedelsgodkända korgar eller lådor av trä eller plast för 1–25 kg.

Nötter som endast är avsedda för bearbetning förpackas i livsmedelsgodkända lådor (max. 400 kg).

Innehållet i varje förpackning måste vara enhetligt.

Förpackningarna försluts mekaniskt med metallklämmor, sys ihop med nylontråd med hjälp av en symaskin eller förseglas med blytråd. Sigill anbringas, så att etiketten med logotyp fästs på förpackningen. Korgar och tråldor kläs med cellofan eller nät och förseglas med blytråd och väl synlig logotyp.

### 3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Kontrollorganet förvissas sig om att produkten är identifierad med en etikett, försedd med en logotyp med texten "Marrone di Combai", som ska vara av betydligt större dimensioner än all övrig text. På etiketten eller behållarna får följande uppgifter anges: Producentens eller förpackningsföretagets namn och märke. Ursprunglig nettovikt och kvalitetskategori. Närings- och kostinformation. Produktionsår. Uppgifter om lämplig förvaring och användning av produkten. Logotypen består av en stiliserad avbildning av en kastanj, omgiven av en stiliserad ljusbrun frukthylsa inom en mörkbrun kvadrat (ljusbrun – pant 465U, mörkbrun – pant 4625U). Logotypen kan ha följande dimensioner: 65 mm × 102 mm, 33 mm × 51 mm, 17 mm × 25 mm, eller 8 mm × 12 mm.



### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktionsområdet för "Marrone di Combai" består av mark i följande kommuner i provinsen Treviso: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene och Vittorio Veneto.

### 5. Samband med det geografiska området

Det område som anges i punkt 4 ligger helt och hållet på sluttningarna i det föralpina området.

Det typiskt föralpina område där "Marrone di Combai" produceras består geologiskt av ett komplex av kalkstens- och flinthaliga klippor av karstkaraktär och sluttningar med djupa fåror, branta stigningar och omfattande markförslitning på grund av hårda, motståndskraftiga klippblock på markytan. Dessa markförhållanden är av avsevärd betydelse för klimatet. Den prealpina bergskedjan i kombination med de anslutande grupperingarna av lägre bergstoppar skapar en barriär mot de ostliga vindarna men ger fritt spelrum för luftströmmarna från norr, vilket ger mindre temperaturvariationer än på slätten. Den ymniga nederbörden, koncentrerad kring vår- och höstdagjämningen, och frånvaron av dimma, till skillnad från alla andra orter på Poslätten i provinsen Veneto, ger miljön dess utmärkande egenskaper, som är särskilt gynnsamma för produktionen av "Marrone di Combai" (SGB).

Sensoriska analyser, som genomförts av paneler av avsmakare, har visat på ett positivt samband mellan fruktköttets egenskaper, särskilt dess mjukhet, och det övergripande positiva smakintrycket av kastanjerna. Förutom de egenskaper som påverkar det taktila intrycket har en särskild aromatisk profil identifierats som bedömts positivt på grund av de påtagliga intensiva inslagen av kryddighet, blommighet och gräskaraktär i de produkter som erbjuds konsumenterna. De kvantitativa värden som tilldelats av de bedömare som valts ut särskilt för den sensoriska analysen visar på utpräglade och även kvardröjande aromatiska egenskaper och på sötma, men värdena är låga för egenskaper som påverkar det övergripande intrycket av nöten negativt, som strävhet och bitterhet. Den särskilda aromen hos "Marrone di Combai" har samband med markegenskaperna i odlingsområdet och ger uttryck för det nära sambandet mellan växt, jord och odlingsmiljö.

Ansökan om registrering av "Marrone di Combai" (SGB) grundar sig, förutom på produktens särskilda egenskaper, huvudsakligen på dess anseende.

Förekomsten av kastanj, och av de särskilda kvalitativa egenskaperna hos växten, i odlingsområdet för "Marrone di Combai" är historiskt dokumenterad sedan 1100-talet. Av dessa handlingar framgår det vilken betydelse miljö och människor har haft för produktens egenskaper: kastanjen har alltid varit av grundläggande betydelse för utkomstmöjligheterna för de människor som bebodde dessa kullar. Bland de olika historiska vittnesbörderna finns ett dokument från den 18 september 1665 där även de sociala aspekterna av kastanjeskörden och det allmänna deltagandet i den särskilt framhävs. Hela befolkningen – också kvinnor och barn – deltog i skörden som reglerades genom tilldelning av kvoter beroende på sammansättningen av kärnfamiljerna.

Under senare tid har kännedomen om "Marrone di Combai" och produktens anseende spritt sig från provinsen Veneto till hela Italien, också på grund av fester och mässor, t.ex. "Festa dei Marroni di Combai", som sedan 1945 är ett betydande arrangemang, lokalt och nationellt.

Produktens egenskaper har nära samband med det geografiska produktionsområdet. De geologiska förhållandena i produktionsområdet, särskilt förekomsten av kalkstens- och flintstensklippor av karstkaraktär, tillsammans med de branta stigningarna i de omgivande höjderna hindrar vattnet från att stagnera och medger en optimal dränering av marken i produktionsområdet. Detta gör att fruktköttet blir sött och mjukt och får en mycket intensiv och beständig arom utan inslag av strävhet och bitterhet.

Den barriär som höjderna skapar mot ostvindarna och förekomsten av nordliga luftströmmar ger mindre temperaturvariationer under året än på slätten och hindrar utvecklingen av dimma. Detta ger positiva effekter på det fytosanitära tillståndet och växternas utveckling och därigenom sunda produkter av hög kvalitet.

### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Det italienska ministeriet inledde det nationella förfarandet för invändningar i och med att ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen "Marrone di Combai" offentliggjordes i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 72 av den 24 mars 2021.

Den fullständiga produktspecifikationen finns på

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

eller

direkt via webbplatsen för det italienska jordbruks-, livsmedels- och skogsbruksministeriet ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Klicka på "Qualità" (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och slutligen på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---