

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 321/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a bejegyzés elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján**

**„CASTAGNA CUNEO”**

**EK-szám: IT/PGI/005/0342/20.04.2004**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál <sup>(1)</sup> beszerezhető termékleírás teljes szövegét tanulmányozhatják.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali  
Cím: 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. *A bejegyzést kérelmező csoportosulás:*

Név: Società Asprofrut Società Consortile Cooperativa a r.l.  
Cím: Via Caraglio, 16  
I-12100 Cuneo  
Tel.: (39-0175) 28 23 11  
Fax: —  
e-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

3. *A termék típusa:*

1.6. osztály – Gyümölcsök és zöldségek feldolgozatlanul vagy feldolgozva

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)*

4.1. Elnevezés: „Castagna Cuneo”

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

- 4.2. Leírás: Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező „Castagna Cuneo” megjelölés kizárólagosan a „Castanea sativa” fajta következő gesztenyeváltozatainak adható (a fajok közötti hibridek kivételével): 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.

Az oltalom körébe ugyanakkor nem tartoznak a kitermelésre szánt erdőkből, vegyes kitermelésre szánt erdőkből, valamint az előredegett szálerdőkből származó termékek, akkor sem, ha a fent említett fajokhoz tartoznak.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező „Castagna Cuneo”-t édes és különleges íze, valamint a gyümölcshéj ropogóssága jellemzik, melyek különösen alkalmassá teszik úgy friss, mint feldolgozott formában történő fogyasztásra.

A friss gesztenye forgalomba hozatalakor a következő jellemzőkkel rendelkeznek: a magrejtő külső színe a világosbarnától a sötétbarnáig terjed; a mag köldöke többé-kevésbé széles és sosem terjed túl az oldalakon, színe mogyoróbarna; csillagos sugarú; a gyümölcshéj sárgától a világosbarnáig váltakozik, állaga alapvetően ropogós; a mag színe a fehértől a krémszínűig terjedhet; íze édes és különleges; nagysága: 1 kg legfeljebb 110 kaszattermézből állhat.

A gyümölcs több mint 10 %-ában jelentkező belső vagy külső hibák nem megengedettek (hasadt, férges, penészes, belül kukacos gyümölcs).

A szárított, héj nélküli gesztenyének épnek, egészségesnek és világos szalmasárga színűnek kell lennie. A szárított gyümölcs több mint 10 %-ában jelentkező hibák nem megengedettek (rothadás nyomai, deformáció, törések, magrejtő maradványok, stb.).

A fenti eljárással készült egész szárított gyümölcs nedvességtartalma nem haladhatja meg a 15 %-ot.

- 4.3 Földrajzi terület: Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező „Castagna Cuneo” gesztenye termőterületét Cuneo tartomány mintegy 110 közigazgatási egységből álló terület alkotja, az előállítási termékleírásban közölt felsorolásnak megfelelően.

- 4.4 A származás igazolása: A termelési folyamat valamennyi fázisát figyelemmel kell kísérni, és dokumentálni kell minden egyes fázisra vonatkozóan a bemenő és kimenő termékeket. Ezzel a módszerrel, valamint az OFJ Castagna Cuneo termelésére alkalmas létesítményeknek, a termelőknek és a csomagolóknak a felügyeleti szerv által vezetett megfelelő jegyzékekbe történő regisztrálása által, a termelési és csomagolási folyamat nyilvántartásainak vezetése által, valamint a termelt mennyiségek és valamennyi becsomagolt és felcímkézett tétel forgalomba hozatala előtt, az ellenőrző szervhez történő bejelentése által biztosítva van (a termelési láncolat elejétől a végéig) a termék nyomon követhetősége és visszakereshetősége. Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes és jogi személy olyan mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja.

- 4.5. Az előállítás módja: A termékleírás többek között előírja, hogy a gesztenyések napsütötte, szélről védett területen legyenek. Tilos bármilyen szintetikus talajjavító- vagy növényvédőszer alkalmazása a biológiai mezőgazdasági termeléshez engedélyezett kivételével (a 2092/91 közösségi rendelet és annak módosításai alapján).

A termőfák sűrűsége hektáronként nem haladhatja meg a 150 fát.

A földön évente kaszálni kell a fűféléket és cserjéket, a bokrokat, páfrányokat és az elhalt, növényeket pedig betakarítás előtt a gyümölcs szabályos betakarításának érdekében el kell távolítani. Megengedett az élősködők által megtámadott ágak rendszeres lemetésze.

A betakarítás kézi vagy gépesített módszerrel is lehetséges (betakarító gépek), amennyiben a termék épsége nem kerül veszélybe.

A betakarítás szeptember elején kezdődik, és novemberben ér véget.

A friss termék tartósítása a hagyományos, meleg vízzel történő kezeléssel lehetséges.

Megengedett a gesztenye „kezelése” is, amelynek lényege, hogy a gyümölcsöt 7–9 napra környezeti hőmérsékletű vízbe merítik. Ez a módszer alacsony fokú tejsavas erjedést eredményez, és a kórokozó gombák kifejlődését megakadályozva, lényegében steril környezetet hoz létre adalékanyagok hozzáadása nélkül. A tartósítás megengedett továbbá a gesztenye héjatlanítását követő mélyhűtéssel is, a mélyfagyasztott termékekre vonatkozó szabályok betartásával.

A Castagna Cuneo – Secca termék folyamatos, lassú tűzön történő hagyományos szárítási eljárással állítható elő, elsősorban falazott helyiségekben épített szárítóknak. A szárítóknak a gesztenyét rostélyos lapra (grillrács) helyezik, amely alatt folyamatosan ég a tűz, vagy amely alatt hőcserélő van. Nem alkalmazhatóak kémiaiilag kezelt fűtőanyagok, fagegmunkálásból származó selejt- vagy melléktermékek. A folyamat átlagosan 30 napot vesz igénybe.

A gyümölcs válogatásának, osztályozásának, kezelésének és tartósításának a termelési szabályzat 3. cikkében meghatározott termőterületen kell történnie.

- 4.6 Kapcsolat: Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés bejegyzési kérelme a gyümölcs termőterületén található természetes környezetének köszönhetően az ókor óta fennálló feltétlen jó híren alapul. Cuneo tartományban a gesztenyére vonatkozó első hivatkozások a XII. század végéről maradtak fenn, ahogyan azt Certosa di Pesio földvásárlásokra vonatkozó levelezési tanúsítják. A levelekből kitérjük, hogy 1173 és 1277 között a megművelhető földek ötödét gesztenyés alkotta. Az 1800-as évek elején Cuneo agrárvidékén a megművelt földek mellett nagyrészt magas törzsű, nagy kiterjedésű gesztenyések terültek el. Az 1800-as évek folyamán, a korábbi évszázadokhoz hasonlóan, a gesztenye továbbra is a paraszti élet középpontjában állt. A gesztenye egyike volt azon kevés dolgoknak, amelyek a hegyekből származtak, és amelyeket a piacon értékesíteni lehetett; ősszel az Alpok és az Appenninek hegyi falvaiból lejöttek a parasztek az eladásra szánt gesztenyével teli zsákjaikkal. A legjelentősebb piac a cuneói volt, amelynek egyik különleges eseményeként tartották számon a november 11-én megrendezett San Martino vásárt, ahol a gesztenye ára a legelismertebb szőlő árával vetekedett. Cuneo már az 1500-as évek óta igen aktív piacnak számított, majd az évek során európai jelentőséget vívott ki magának; a bel- és külkereskedelem egyre inkább erősödött, ami éppen a Cuneo gesztenye iránt megnyilvánuló folyamatosan növekvő keresletnek volt köszönhető. Az OFJ hírneve nem csak az európai piacokon – és különösen Franciaországban, Németországban, Ausztriában, Svájcban és Angliában – terjedt el, hanem azon kívül is, mint például az Amerikai Egyesült Államokban és Argentínában.

A Castagna Cuneo ismertségét bizonyítják továbbá az OFJ minőségének bemutatására szervezett búcsúk és találkozók, mint például a Cuneóban tartott „Settimana del Castagno” (Gesztenye Hete), amelynek alkalmával a szektor legkvalifikáltabb szakembereinek és résztvevőinek lehetősége adódik a gesztenyekultúra kérdéseinek megvitatására. Korábban igen nagy jelentőséggel rendelkezett a Chiusa di Pesióban évente megrendezett „Sagra del Marrone”, amelyről még a helyi újságok is írtak, és részletes beszámolókat közöltek a rendezvényről; a búcsú olyan sikeres volt, hogy rövid időn belül az ünnepeket áthelyezték Cuneóba, ahol a rendezvény jellege nagyszabásúbbá vált, azt sokszínű előadások kísérték, amelyek között a gesztenye-kiállításoknak szentelték a legtöbb figyelmet. A legősibb és leghíresebb őszi búcsú azonban továbbra is a „Fiera fredda di San Dalmazzo”, amelyet közvetlenül a téli fagyok beállta előtt rendeznek meg, és amely 430 éves múltra visszatekintő történelmével vitathatatlan kapcsolatot biztosít a termőterület, az ott élő emberek és a gesztenye között.

A cuneói konyhaművészet számtalan receptje, amelyek koronázatlan királynője a gesztenye, szintén a gesztenye származási területén való hagyományos jelenlétének bizonyítékai. A friss gesztenye fogyasztásán túl, a gyümölcsöt számos más ételhez is felhasználják a legegyszerűbb paraszti étkektől kezdve a legigényesebben elkészített receptekig. A főtti és a sült gesztenye, vagy az éjszakába nyúló baráti összejövetelek során az ünnep és a vidámság szimbólumaként fogyasztott „mundaj” mellett, említhető még a „marron glacé”, vagyis a csokoládétekercs gesztenyével, vagy olyan sós ételek, mint a gesztenyés őz- vagy malacsült.

#### 4.7 Felügyeleti szerv:

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

Cím: 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 Címkézés: A friss „Castagna Cuneo” OFJ forgalomba hozatala fogyasztásra bocsátáskor a következő csomagolásban engedélyezett:

- különféle anyagú, 0,10 és 30 kg közötti befogadóképességű zsák. A főbb méretek a következők: 0,10–0,25–0,5–1–2,5–5–10–25–30 kg;
- 30 × 50 és 40 × 60 méretű fa- vagy műanyag láda;
- 5 és 100 kg (5–10–25–30–50–100) közötti jutazsák;

Az értékesítésre kerülő „Castagna Cuneo” OFJ – Secca forgalomba hozatala fogyasztásra bocsátáskor a következő csomagolásban engedélyezett:

– különféle anyagú, 0,10 és 30 kg közötti befogadóképességű zsák. A főbb méretek a következők: 0,10–0,25–0,5–1–2,5–5–10–25–30 kg.

A termék forgalomba hozatala kizárólag akkor megengedett, ha előrecsomagolt kiszereelésben szállítják, vagy a vásárláskor becsomagolják.

A „Castagna Cuneo” oltalom alatt álló földrajzi jelzés feliratot jól láthatóan és eltávolíthatatlanul kell a konfekcióra vagy a csomagolásra kerülő címkén szerepeltetni, mégpedig úgy, hogy egyértelműen megkülönböztethető legyen bármely más felirattól, és azt rögtön kövesse az „Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzés” felirat.

Továbbá a konfekción ugyanebben a méretben, nyomtatott betűkkel kötelező feltüntetni a „Castagna Cuneo” vagy a „Castagna Cuneo” – Secca feliratot, amely alatt közvetlenül szerepeltetni kell az „Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzés” feliratot.

Ugyanebben a látómezőben kötelező feltüntetni a termék csomagolójának nevét, cégnevét és címét, valamint az eredeti bruttó súlyt.

Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratot a tarolóedény vagy a címke más részén – akár rövidítve „OFJ” formájában – meg lehet ismételni.

Megengedett az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” felirathoz kapcsolódó olyan grafikus jelzések és/vagy szimbólumok használata, amelyek cégnévre, kollektív védjegyre vagy adott cég saját védjegyére utalhatnak, feltéve, hogy azok nem elfogultak, illetve nem irányulnak a vásárló megtévesztésére.

A logó leírása

A logót alkotó figuratív elemek egy enyhén jobbra dőlő gesztenye körvonalát jelképezik. A gyümölcs baloldali körvonalát az egyedi, exkluzív betűtípusú „castagna” szó alkotja, míg a jobboldali körvonalat egy gyors és határozott ecsetvonást imitáló kézzel készített grafikai jel adja. A védjegyet a gyümölcs aljánál elhelyezkedő gesztenyelevél egészíti ki, melynek belsejében a fehér, egyedi, exkluzív betűtípussal írt „Cuneo” szó szerepel. A baloldali alján a „Frutiger light” karakterrel írt OFJ rövidítés látható.

Azon termékek, amelyek előállításához a „Castagna Cuneo” OFJ-t használták, az előállítás és a feldolgozás folyamatait követően is forgalomba hozhatók a csomagoláson a földrajzi eredetmegjelölésre történő hivatkozással a közösségi logó feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy a védett eredetmegjelöléssel ellátott terméként igazolt termék a hozzátartozó áru kategória kizárólagos alkotóeleme legyen; a védett eredetmegjelöléssel ellátott termék felhasználói kizárólagos élvezői kell, hogy legyenek az OFJ-eredetmegjelölés bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdonjognak, amelynek védelmére a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium megbízásából konzorciumot alkotnak. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzésekről és a védett eredet megjelölés korrekt használatának felügyeletéről.

A védelemmel megbízott konzorcium hiányában az előbb felsorolt feladatokat a MIPAF (Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium) látja el, az 510/2006/EK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóságként.

#### 4.9 Nemzeti előírások: –