

## V

(Vélemények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

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

(2008/C 190/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak a közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****„CASTAGNA DI VALLERANO”****EK-szám: IT/PDO/005/0474/03.03.2005****OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló tájékoztató a termékleírás fő elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali  
Cím: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma  
Tel.: (39) 06 481 99 68  
Fax: (39) 06 42 01 31 26  
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

**2. Csoportosulás:**

Név: Associazione Castanicoltori Vallecimina  
Cím: Via Torrione, 5 — I-01030 Vallerano (VT)  
Tel./Fax: (39) 0761 75 19 49  
E-mail: vallecimina@libero.it  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

1.6. osztály – Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

#### 4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK tanácsi rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

##### 4.1. Név: „Castagna di Vallerano”

4.2. *Leírás:* A „Castagna di Vallerano” (valleranói gesztenye) oltalom alatt álló eredetmegnevezést kizárólag a helyi „*Castanea sativa* Miller” ökotípusú fajta termésére lehet alkalmazni, amelyet a 4.3. pontban felsorolt területen termesztnek, és a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

- helyi ökotípus – *Castanea sativa* Miller,
- nagy méret (a friss termék esetében 50–70 kaszattermés/kg),
- közepes méret (a friss termék esetében 71–95 kaszattermés/kg),
- kis méret (a friss termék esetében 96–120 kaszattermés/kg),
- leginkább ellipszisre hasonlító, néhol gömbölyded forma, hegyes csúcs, amely bibeszál-maradványokban végződik („fáklya”); négyszögletes formájú, általában lapos kocánymélyedés, amely nem terjed ki a termés oldalsó felületeire,
- vékony, vörösesbarna, könnyen elváló terméshéj, 25–30 kidomborodó, sötétebb színű hosszanti csíkkal,
- a világosbarna maghéj általában nem illeszkedik a mag fő barázdáiba,
- osztott termés alacsony százalékban fordul elő,
- csaknem teljesen barázdamentes felületű, fehér terméshúsú, ropogós, kellemesen édes ízű, főzésálló mag.

Elemzés: fogyasztható rész: 84–88 %; héj: 12–16 %. 100 g fogyasztható rész összetétele: 51–60 % víz, 2,5–3,2 % fehérje, 1,4–1,6 % lipidek, 38–44 % összes szénhidrát, 400–440 mg kálium.

4.3. *Földrajzi terület:* A „Castagna di Vallerano” termelési területe a Viterbo megyében található Vallerano település területe.

4.4. *A származás igazolása:* A termék nyomon követhetőségét az ellenőrző szerv által a gesztenyetermelésbe bevont erdőkről vezetett és naprakészen tartott jegyzékkel biztosítják, amelynek köszönhetően a termelési folyamat nyomon követésének hatékony rendszere jön létre.

A jegyzékkel kapcsolatos esetleges módosítási kérelmeket minden év április 30-áig kell benyújtani.

4.5. *Az előállítás módja:* A termékleírás többek között előírja, hogy a telepítést, a termesztést, a rendszeres, illetve a néhány évente esedékes metszést az előállítási területen meghonosodott hagyományos módszerek szerint kell végezni, biztosítva, hogy a növények sűrűsége 50 és 100 darab között legyen. Az öntözés megengedett.

A betakarítási időszak minden évben szeptember 20-tól november 10-ig tart, és kézi módszerrel, vagy a termék épségét nem károsító, szívómódszert alkalmazó vontatott, illetve a terményt begyűjtő önjáró betakarítógépekkel végzik.

A termés hozam hektáronként 2 és 6 tonna között mozog.

A termék tartósítását hideg víz felhasználásával történő kezeléssel, adalékanyag hozzáadása nélkül („hideg kezelés”), vagy meleg vízben történő sterilizálással („meleg kezelés”), majd ezt követően hideg vízben történő kezeléssel végzik, ebben az esetben is adalékanyag hozzáadása nélkül.

A kezelést követően a még nedves gesztenyét halomba rakják, majd rövid idő múlva szétterítik, a megpenészedett darabokat pedig kiválogatják. A szárítás gyorsítása érdekében az első napokban – kézzel vagy falapáttal – gyakran átforgatják a termést, vagy – szintén a szárítás gyorsítása érdekében – a gesztenyét olyan tárolókba helyezik, amelyek lehetővé teszik, hogy a termést naponta át lehessen önteni egyikből a másikba.

A mosást követően a gesztenyét 15–30 percre hűtőkádba helyezik, majd egyfajta automatikus habosítást végeznek, melynek eredményeképpen a sérült termékek a felszínre kerülnek, és azokat egy erre a célra szolgáló eszközzel eltávolítják.

A lecsepegtetést és a szárítást követően kerül sor a tisztításra, a válogatásra és az osztályozásra.

A termelési műveleteket, a válogatást, az osztályozást, a kezelést és a tartósítást a termelési területen belül kell végrehajtani, a csomagolás azonban a 4.3. pontban meghatározott területen kívül is végezhető.

- 4.6. *Kapcsolat:* A Vallerano teljes területére kiterjedő termelési terület a termőföld jellemzőit tekintve különlegesen jó adottságokkal rendelkezik, amire a szerves anyagokban gazdag, mély, jó vízáteresztő képességű, friss, vagyis jó termékenységű vulkáni eredetű tufás talaj jelenléte utal. Mindezek a tulajdonságok hozzájárulnak a gyümölcs lipid-, szénhidrát- és káliumtartalmának kialakulásához. A térség emellett a termelésnek különösen kedvező klimatikus tulajdonságokkal is rendelkezik.

A terület éghajlata különösen homogén, kontinentális jellegű, meleg nyarakkal és hideg, nyirkos telekkel. Az éves hőmérséklet-ingadozás meglehetősen magas, miközben az éves csapadékmennyiség mérsékelt, bár egyenletesen oszlik el az év folyamán.

A vulkáni eredetű területeken, 400–500 méteres tengerszint feletti magasságon található gesztenyések kiváló minőségű termést hoznak. A pedoklimatikus viszonyok, valamint az ezzel párhuzamos emberi tevékenység (az oltás és általában a faj igényeinek megfelelő művelési technikák) az évszázadok folyamán erős szelektív hatással voltak Vallerano térségében a *Castanea sativa* „Miller” populációjára, így kialakultak a helyi ökotípusok, amelyek alkalmazkodtak a térség pedoklimatikus adottságaihoz és szorosan kötődnek a területhez, valamint olyan jellegzetes és értékes tulajdonságokkal rendelkeznek, amelyek együttese alkotja a Castagna di Valleranóként ismert jellegzetes terméket.

Mindezek a különleges környezeti és éghajlati sajátosságok, egyesülve az itt élő emberek évszázados hagyományokra visszanyúló tevékenységével, szakértelmével, valamint az állandó minőségjavulás érdekében folytatott hagyományos és különleges technikák folyamatos kutatásával és alkalmazásával hozzájárult egy a mezőgazdasági és a tudományos szakirodalom által is elismert valódi gesztenyeművelési kultúra kialakulásához, annak valamennyi, gazdasági, agronómiai és gasztronómiai értelemben vett összetevőjével együtt.

A gesztenye és Vallerano kapcsolatát tanúsítja továbbá a gesztenye hidegen történő kezelésére szolgáló, kádakkal felszerelt tufabarlangok (pincék) jelenléte, amelyeket napjainkban is használnak a termék tartósítására. A szelídgesztenye-erdők Vallerano környékén őshonosnak tekinthetők.

Generációk emlékezete őrzi e gesztenyeerdők jelenlétét, amelyek minden más fajtánál – köztük a fás kultúráknál is – korábban elterjedtek, olyannyira, hogy a jelenleg gesztenyesként művelt területek nagy részén soha nem is létezett más mezőgazdasági kultúra.

Mindez nemcsak a valleranóiak által űzött tipikus mesterségek történetének bizonyos jellegzetességeire volt döntő hatással, hanem a gesztenyeműveléshez kötődő különleges társadalmi környezet általános fejlődésére is.

E hatás különös jellegzetességei az építészet szintjén is megmutatkoznak: itt említhetők meg például a gesztenyeerdőkben a helybeliek által „radiccio”-nak nevezett építmények, vagy a történelmi városmag alapját alkotó tufás sziklaalap körül elhelyezkedő, kádakkal (*vasche*) és tartályokkal (*conserve*) felszerelt tufába vájt barlangok sora.

A tufabarlangok a gesztenye kezelésére és tárolására, míg a „radiccio” a szárítására szolgált. Ezek az építmények tanúsítják, mennyire mélyen gyökerező és folyamatos a gesztenye jelenléte.

A *Vallerano e le Confraternite* című, 1996-ban megjelent könyvében Monsignor Manfredo Manfredi utal rá, hogy a helyi testvériségek jövedelmének legnagyobb része a gesztenye eladásából származott.

A *Geografica Italiana* című folyóirat 87. évfolyamában (1980) arra találunk utalást, hogy gesztenyeműveléssel már 1500-ban is foglalkoztak. 1584-ben Farnese herceg csak azokba a szomszédos államokba engedélyezte a gesztenye exportját, amelyek ellentételezéseként gabonafélét tudtak szállítani.

Az 1993-ban Spoleto-ban rendezett nemzetközi tudományos konferencia jegyzőkönyvében Vallerano piacára úgy hivatkoznak, mint a viterbói térség legfontosabb központjára, mind a gesztenye termelése, mind annak kereskedelme tekintetében.

A minőségi termék előállításához szükséges környezetnek köszönhetően Vallerano vált az olaszországi termelés és kereskedelem egyik legfontosabb központjává.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Viterbo

Cím: Via F.lli Rosselli, 4 — I-01100 Viterbo

Tel.: (39) 0761 2341

Fax: (39) 0761 345755

E-mail: camera.commercio.viterbo@vt.legalmail.camcom.it

4.8. *Címkézés:* A „Castagna di Vallerano” értékesítése erre alkalmas szövetszakokban történik, 1, 3, 5, 10, 20 és 30 kg-os kiszerelésben.

A zsákokat olyan módon kell lepecsételni, hogy a pecsét sérülése nélkül ne lehessen hozzájutni azok tartalmához.

A pecsétet egy elmozdíthatatlan címke alkotja, amelyen a következő adatokat kell feltüntetni:

- a) a „Castagna di Vallerano” elnevezést, fölötte a D.O.P rövidítéssel;
- b) a címkén megadott egyéb információkat a „Castagna di Vallerano” felirathoz viszonyítva 50 %-kal kisebb betűtípussal kell feltüntetni;
- c) a termelő nevét és címét, illetve a csomagolást végző üzem nevét és címét (akár azonos a termelővel, akár más);
- d) az eredetileg a csomagolásban kiszerelt termék mennyiségét, a hatályos kereskedelmi előírásoknak megfelelően jelölve.

A „Castagna di Vallerano” eredetvédett termék megnevezésén túl tilos bármilyen egyéb megjegyzés vagy minősítés feltüntetése, beleértve az olyan jelzőket is, mint „extra”, „finom”, „válogatott”, „kiváló” és az egyéb hasonló kifejezéseket.

Az elnevezés logója ovális alakú, Vallerano körvonalait ábrázolja sötét gesztenyeszínnel, fehérrel és kézzel egy gesztenyén belül, felette a Cimini-hegység közép-gesztenyeszínű körvonalával.

Betűtípus és betűméret:

D.O.P.: Bauer Bodoni bold (14).

„Castagna di Vallerano”: Amaze bold (27).

Színhasználat:

Gesztenyebarna.

Vallerano körvonalai: C0 M56 Y60 K47.

Gesztenyebarna.

A Cimini-hegység körvonalai: C0 M28 Y30 K23,5.

Kék: C100 M60 Y0 K20.

---