

V

(Vélemények)

BIZOTTSÁG

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

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

(2009/C 107/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MARRONE DI COMBAI”

EK-szám: IT-PGI-0005-0565-08.11.2006

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Marrone di Combai”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa (II. melléklet):*

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A Marrone di Combai (combai gesztenye) egy ökotípus, amely az Alpok Treviso melletti nyúlványainak tipikus környezetében alakult ki. Fogyasztásra bocsátásakor alaktani és kereskedelmi tulajdonságai a következők:

ellipsziszszerű alak, süllyesztett csúcs. A köldök körvonala szabályosan bolyhos, jól látható csillagszerű sugaras rajzolattal. A perikarpium színe a világosbarnától a sötétbarnáig terjedhet, mindenesetre soha sem matt, jól kivehetően barázdált, és könnyen elválik a maghéjtól. Az ehető részt borító világosbarna magháj helyenként nem túlzottan mély behajlásokkal rendelkezik, ami lehetővé teszi, hogy a hámozáskor könnyedén el lehessen választani a terméshústól. A mag – általában gyümölcsönként egy, ritkán több – egységes testet alkot, a felszínén barázdákkal. A terméshús állaga lisztszerű, színe fehéres, főzéssel ropogóssá és ízletessé válik.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A forgalmazáskor a gyümölcsnek növény-egészségügyi szempontból kitűnő állapotban kell lennie, és a következő követelményeknek kell megfelelnie:

Extra kategória:

a szokásosnál nagyobb méretű gyümölcs:

50–80 darab/kg;

a rovarok által megtámadott endokarpiumú gyümölcsök aránya legfeljebb 4 tömegszázalék;

a sérült perikarpiumú gyümölcsök aránya legfeljebb 3 tömegszázalék.

Első kategória:

81–105 darab/kg;

a rovarok által megtámadott endokarpiumú gyümölcsök aránya legfeljebb 6 tömegszázalék;

a sérült perikarpiumú gyümölcsök aránya legfeljebb 5 tömegszázalék.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetén):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A termék eredetének és ellenőrzésének szavatolása végett a termesztési műveleteknek a 4. pontban leírt termesztési térségben kell történniük.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A csomagolásra, amely magában foglalja a termék áztatását (curatura) is, a 4. pontban meghatározott területen kívül is sor kerülhet, ám a termékminőség módosulásának elkerülése érdekében a begyűjtést követő 24 órán belül meg kell történnie.

Alternatív megoldásként a termék hűtőkamrában is tárolható legfeljebb 3 napig 0,5–2 °C hőmérsékleten és 95–98 %-os páratartalom mellett. Ezt követően alá kell vetni az áztatásnak.

Az áztatás (curatura) művelete abból áll, hogy a termést környezeti hőmérsékletű vízbe merítik 5–7 napra, és az időszak közepén kicserélik a vizet. Alternatív módon a gesztenye 45 percre 45–48 °C hőmérsékletű vízbe is meríthető, ezt követően pedig a teljes lehűlésig gyorsan hideg vízbe. Ezt követően a gyümölcsöt megszáritják meleg levegőt fújó szárítógéppel és ventilátorral vagy alternatív módon egy fárcsozaton, a teljes megszáradásig naponta megforgatva.

A terméket a következő típusú csomagolásokban hozzák forgalomba: 1, 2, 3, 5 és 25 kg-os jutazsák; 1, 2, 3, 5 és 25 kg-os műanyagháló; legalább 1 kg-os és legfeljebb 5 kg-os fakosár és fadoboz. A csomagolás lezárása történhet fémkapcsokkal egy mechanikus eszköz alkalmazásával, nejlonszálas levarrással varrógéppel vagy csomózott zsineggel, ólomzárral lepecsételve. A lepecsételést úgy kell végrehajtani, hogy a logót is tartalmazó címkét is rögzítse. A kosarat és a dobozt celofánba kell csomagolni, és ólomzárás zsineggel kell lepecsételni oly módon, hogy a logó is jól látható legyen.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az ellenőrző szerv ellenőrzi, hogy a termék azonosítható legyen a logót és a többi feliratnál lényegesen nagyobb méretű „Marrone di Combai” feliratot viselő címkével. A címke vagy a csomagolás a következő információkat tartalmazhatja: a termelő vagy a csomagoló cég neve és védjegye, az eredeti nettó tömeg és a kategória, élelmezési és étkezési jellegű információk, a termelés éve, a termék helyes tárolására és felhasználására vonatkozó tájékoztatás. A logó egy stilizált gesztenyét ábrázol, amelyet egy stilizált kupacs világosbarna tövisei vesznek körbe, és az egész egy sötétbarna négyzetben található (világosbarna: pantone 465U, sötétbarna: pantone 4625U). A logó méretei a következők lehetnek: 65 × 102 mm, 33 × 51 mm, 17 × 25 mm, 8 × 12 mm.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Marrone di Combai termesztésének földrajzi területe Treviso megye következő településeire terjed ki: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene és Vittorio Veneto.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A 4. cikkben meghatározott terület teljes egészében az Alpok szélső nyúlványait alkotó dombokon helyezkedik el.

A Marrone di Combaik tipikusan hegyvidéki (előalpesi) területen termesztik. Geológiai szempontból a terület egy kovás mészkőből álló, karsztos formájú sziklaegyüttesből és egy dombvidékből áll, amely mély bevágásokkal, meredek lejtőkkel és kiterjedt talajdegradációs folyamatokkal jellemezhető, a felszínre kerülő kemény és ellenálló kőzet miatt. Ez a hegyrajz éghajlati szempontból figyelemreméltó jelentőséggel bír: az előalpesi hegylánc és a „domböv” elhelyezkedése akadályt képez a keleti szelek előtt, és szabad áramlást enged az észak felől érkező áramlatoknak. Ez mérsékli az éves hőingást a közeli síksághoz képest. A napéjgyenlőség körüli mintázatot követő bőséges csapadék, és a – póvenetói síkságon egyébként mindenütt jelen lévő – köd teljes hiánya szintén hozzájárul a környezet jellemzéséhez, amely így különösen alkalmassá válik a Marrone di Combaik OFJ termesztésére.

5.2. A termék sajátosságai:

Csoportos érzékszervi felmérések pozitív összefüggést mutattak ki a terméshús jellemzői, különösen a téztszerűség és a gyümölcs általános élvezeti értéke között. A tapintást meghatározó vonatkozásokon túl kiemelendő a különleges aroma, amely nagyra becsült a termékben a fogyasztáskor markánsan érzékelhető fűszer-, virág- és gyógynövényyszerű érzetek miatt. A kifejezetten az érzékeléssel szemben használt jellemzőkkel kifejezett számszerűsített értékek magas intenzitást mutattak az aroma, az aromaőrzés, és az édesség esetében, ellenben rendkívül alacsony a gyümölcs általános élvezeti értékével negatív összefüggést mutató fanyarság és keserűség esetében. A Marrone di Combai aromatikusság jellemzői a természeti terület talajainak tulajdonságaihoz kötődnek, és így kifejezik ki a növény, a talaj és a természeti környezet közötti szoros kapcsolatot.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Marrone di Combai OFJ-ként történő bejegyzése iránti kérelem a termék sajátos jellemzői mellett lényegében a termék hírnevének alapul.

A Marrone di Combai térségében a gesztenyefa jelenlétét és sajátos jellemzőit számos történelmi feljegyzés megerősíti, amelyek egészen a XII. századig nyúlnak vissza. Ezek arról tanúskodnak, hogy a termék jellemzésében a környezeti és az emberi tényezők egyaránt rendkívül fontosak, hiszen a gesztenye mindig is alapvető szerepet játszott a dombok lakóinak életfenntartásában. Sőt a különböző történelmi emlékek között egy 1665. szeptember 18-án keltezett írás a gesztenye betakarításához kapcsolódó társadalmi és participációs vonatkozásokat is kiemeli: az egész lakosság – köztük a nők és a gyermekek is – részt vettek a gyümölcs betakarításában, amelyet bizonyos kvótáknak a család összetétele alapján történő odaítélésével szabályoztak.

A későbbi korokban a Marrone di Combai hírneve Veneto tartományból egész Olaszország fogyasztói között elterjedt. Ez többek között azoknak a falusi népiünnepélyeknek köszönhető, köztük a Festa dei Marroni di Combainak, amely 1945-től kezdődően helyi és országos jelentőségű eseményt jelent.

A termék sajátossága szorosan kötődik a természet földrajzi környezetéhez.

A természeti terület geológiai jellemzői, különösen a kovás mészkőből álló, karsztos formájú sziklák és a dombos területek meredek lejtői összességükben teljes mértékben megakadályozzák az elmosáshoz, és kiváló föld alatti vízelvezetést nyújtanak. Ez biztosítja a terméshús tisztaságát és édességét, valamint aromáját és aromatartását, illetve a fanyar és keserű jegyek hiányát.

Ezenkívül a keleti szelet akadályozó dombok és az északi áramlatok jelenléte, amelyek mérséklék az éves hóingást a közeli síksághoz képest és megakadályozzák a ködképződést, pozitívan befolyásolják a növények növény-egészségügyi állapotát és fejlődését, ami egészséges és jó minőségű termékeket eredményez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A kormányzat megindította a kifogással kapcsolatos nemzeti eljárást azzal, hogy a „Marrone di Combai” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerésére irányuló javaslatot közzétette az Olasz Köztársaság hivatalos közlönyében (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) 2005. november 23-i 273. számában.

A termesztési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege:

— az alábbi weboldalon tekinthető meg

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) a képernyő bal oldalán a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)” (közösségi vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpont alatt.
