

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 112/07)

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 számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO”

EK-szám: IT-PDO-0005-0455-12.04.2005.

OFJ () OEM (X)

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A Tagállam Felelős Szervezeti Egysége:

Név: Ministero Delle Politiche Agricole E Forestali
Cím: Via XX Settembre n. 20
00187 ROMA
ITALIA
Tel.: +39 0646655104
Fax: +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Comitato Promotore per il riconoscimento della D.O.P. „Marrone di Caprese Michelangelo”
Cím: Località Manzi 180/b
52033 Caprese Michelangelo (AR)
ITALIA
Tel.: +39 0575791114/0575791009
Fax: +39 0575730510
E-mail: moronline79@inwind.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

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

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Marrone di Caprese Michelangelo”

4.2. Leírás:

A „Marrone di Caprese Michelangelo” termesztéséhez a friss vagy szárított formában fogyasztható „Marrone” gesztenyefajtára visszavezethető „Marrone di Caprese Michelangelo” helyi ökotípus gyümölcsét használják. A friss gesztenye esetében a termés alaktani jellemzői a következők: GYÜMÖLCS: havanna színű héj, többé-kevésbé erőteljes gesztenyebarna csíkokkal, elliptikus-kerekded forma, illetve maga a gyümölcs négyszögletesbe hajló formájú. A hús elefántcsontszínű, amelybe a maghéj csak kissé hajlik be, a gyümölcs illata enyhén mandulás és vaníliás. A szárított gesztenye fogyasztása esetén a jellemzők a következők: GYÜMÖLCS: egészséges, ép, az esetlegesen eldeformálódott, férges vagy penészes darabok száma az 5 %-ot nem haladja meg. SZÍN: elefántcsontszínű vagy világos szalmaszín.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.3. Földrajzi terület:

A „Marrone di Caprese Michelangelo” OEM termőhelyét Arezzo megye alábbi településeinek hegyvidéki területe képezi: Caprese Michelangelo település teljes közigazgatási területe; Anghiari település északi része, Caprese Michelangelo település közigazgatási határától kezdődő, a Catenaia 57. sz. országút által behatárolt terület, egészen Sabbiano település határáig.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a termelőknek, a termelésre szolgáló termőföldeknek, a szárítóknak és a csomagolóknak az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével biztosított a termék teljes termelési láncának nyomon követése és nyomon követhetősége. A 4.7 pontban megjelölt ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően. Amennyiben az ellenőrző szerv a termékleírásban foglaltakhoz képest rendellenességet állapít meg, a terméket nem lehet a „Marrone di Caprese Michelangelo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel kereskedelmi forgalomba hozni.

4.5. Az előállítás módja:

A termékleírás többek között előírja, hogy az ültetvények növényesűrűsége nem haladhatja meg a hektáronkénti 120 növényt. Az ültetvényben – a beporzás miatt – 10 %-nyi egyéb fajta engedélyezett. A betakarításra szeptember 20-tól kerülhet sor, és annak során nem használható termésleverő vagy más mechanikai eszköz és/vagy olyan vegyszerek, amelyek előrehozzák vagy felgyorsítják a fáról való leválást. Engedélyezett a gépi összeszedés, a tüskés burok megfelelő gépekkel való leválasztása, a tüskés burok mechanikus leverése, a levelek gépi ventilátorral való söprése, azzal a feltétellel, hogy ezek a műveletek nem károsítják a termék jellemzőit. Friss fogyasztásra csak a „Marroni” fajta gesztenye kerül. A kézzel végzett válogatás célja a beteg vagy más módon sérült gyümölcsök eltávolítása. A fenti jellemzőknek meg nem felelő gyümölcsök aránya nem haladhatja meg a súly 5 %-át. A gyümölcsök száma kg-onként legfeljebb 90 darab lehet. A tisztítás nem kötelező. A szárításhoz a „Marrone” gesztenyefajta használatos. A terméket szárítással és az ezt követő héjtávolítással nyerik. A szárítás a hagyományos fafűtéses vagy meleg levegős technikával történik. Ez a művelet az attól a naptól számított 40 napon belül fejeződik be, amikor a gesztenyét a szárításra szolgáló gyékényeken elhelyezik. A héj eltávolítása héjtalanító gépek használatával történik. A minőség, a nyomon követhetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a termelésnek és a csomagolásnak helyben kell zajlania. A „Marrone di Caprese Michelangelo” OEM kiserelését az ezen egységes dokumentum 4.3 pontjában meghatározott területén kell elvégezni annak megakadályozására, hogy a betakarítás és a csomagolás között eltelt hosszú idő, a szállítás és a további műveletek a termékek károsíthassák. A terméket frissen, még tüskés burkával együtt gyűjtik be. Az egymásra halmozott gyümölcsök nagy nedvességtartalma penészedést, rothadást vagy kellemetlen szagokat eredményezhet, ami a termék minőségét igen erősen veszélyezteti. A kiserelésnek tehát rövid idő alatt meg kell történnie.

4.6. Kapcsolat:

A „Marrone di Caprese Michelangelo” jellegzetessége annak magas keményítőtartalma. Ez annak a jelentős mértékű víztartaléknak köszönhető, amellyel a gesztenyefák termőföldje rendelkezik. A keményítő felhalmozódását eredményező további tényező a gesztenyefák elhelyezkedése, ami lehetővé teszi, hogy a fák a napenergiát már a kora reggeli óráktól hasznosíthassák, ezáltal gyorsan elpárologtassák az esetleges nyári harmatot. A geomorfológia és a tengerszint feletti magasság ezenfelül elősegíti a gyakori, mérsékelt széljárást. A lombkorona megvilágításának optimalizálása az ültetvény kis sűrűségének és a metszéssel elért lombritkításnak köszönhető. Sajátos talajtani és éghajlati tényezők határozzák meg ezenfelül a termék homogenitását, egyediségét és jellegzetességét. A talajt barnaföld, savanyú barnaföld és lúgos barnaföld alkotja, amelyből rendszerint hiányzik, vagy nagyon kis mennyiségű a karbonát, tehát a talaj savas vagy savas jellegű. Az éghajlat jellemzően szubkontinentális: a tél közepesen hideg, a nyár enyhe, a csapadék évi 800 mm körül mozog. Mindezen tényezők együttesen kölcsönöznak a terméknek olyan jellegzetes alaki és érzékszervi tulajdonságokat, amelyek különösen kedvelté és könnyen felismerhetővé teszik.

A capresei gesztenyefák egységesen beborítják az Alpe di Catenaria összes lejtőjét. A helyi közösség nemzedékről nemzedékre gyakorolja azt az erdőtelepítési tevékenységet, amely még a longobárdok uralma idején, a IX. és a X. században kezdődött el. Ekkor indult el az a hosszú átalakulási folyamat, amelynek során az oltás bevezetésével a vadon növő gesztenyefákat szelídgesztenye-ültetvényekké alakították. Ettől az időtől fogva a gesztenyefák gondozása minden család elsődleges tevékenysége lett. A gesztenyetermesztés az egész terület lakossága számára jelentős anyagi és élelmezési

forrást jelentett. A gesztenyetermesztés körül születtek népi mondókák, népdalok, valamint a capresei konyha számos jellegzetes ételének napjainkig átörökített receptje.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Camera Di Commercio Di Arezzo
Cím: Viale Giotto, 4,
52100 Arezzo
ITALIA
Tel: +39 05753030
Fax: +39 0575300953
E-mail: segreteriagenerale@ar.camcom.it

4.8. *Címkézés:*

A friss termék csomagolásához 1, 2, 3, 5, 10 és 25 kg-os, címkével lezárt tartók használhatók. A címkén minden más feliratnál nagyobb betűkkel szerepelnie kell a „Marrone Di Caprese Michelangelo” és a „Denominazione Di Origine Protetta” feliratnak, valamint a „Prodotto Della Montagna” feliratnak. Az OEM logójának és a csomagolást végző cégnevének feltüntetése szintén kötelező. A szárított termék csomagolásához 0,5, 1, 2, 3, 5, 10 és 25 kg-os, címkével lezárt tartók használhatók. A címkén minden más feliratnál nagyobb betűkkel feltüntetve szerepelnie kell a „Castagne secche” (szárított gesztenye), a „Marrone Di Caprese Michelangelo” és a „Denominazione Di Origine Protetta” feliratnak, valamint a „Prodotto Della Montagna” feliratnak. Az OEM logójának és a csomagolást végző cégnevének feltüntetése szintén kötelező. Az azonosító LOGÓN egy stilizált gesztenye középső része szerepel, amely Michelangelo Buonarroti arcképét zárja közre. A logó részletes leírása a termelési termékleírásban található.



Denominazione d' Origine

Protetta

Prodotto della Montagna
