

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 67/10)

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

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „MARRONE DELLA VALLE DI SUSA”

EK-szám: IT-PGI-0005-0564-08.11.2006.

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Marrone della Valle di Susa”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

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

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

A „Marrone della Valle di Susa” elnevezés 5 olyan helyi ökotípus, a Marrone di San Giorio di Susa, a Marrone di Meana di Susa, a Marrone di Sant’Antonino di Susa, a Marrone di Bruzolo és a Marrone di Villar Focchiardo termékét jelöli, amelyek jelenlegi elnevezésüket a származási hely szerinti településekről kapták. Forgalomba hozatalakor a terméknek a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: a kupacs legfeljebb három termést tartalmaz, alakja elliptikus, csúcsa kevésbé hangsúlyos, bolyhos nyúlványokkal és felülettel; perikarpium: gesztenyebarna-havanna színű, vörösesbarnába hajló, 25–30 sötétebb színű csikkal; maghéj: mogyorószínű, bőrszerű, kis bevágással, a magtól könnyen elváló; köldök: elliptikus, szögletesbe hajló, az oldalfelületekre nem terjed ki, lapos, a terméshéj színénél világosabb színű, körvonala bolyhos, jól látszó, közepes-nagy méretű, sugaras rajzolattal; termés: közepesen nagy méretű, kilogrammonként legfeljebb 85 termés; termésenként egy mag, amelynek húsa fehér vagy fehér-krémszínű, ropogós, íze kellemesen édes, felülete barázdáktól mentes.

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

—

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

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

—

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

A megjelölt földrajzi területen kell végezni a betakarítást, a válogatást, a tisztítást, az osztályozást és a „curatura” elnevezésű kezelést. Azokat a termékeket, amelyeket a betakarítástól számított 30 napon belül nem hoznak forgalomba, a „curatura” elnevezésű kezelésnek vetik alá. E kezelés célja a termék eltarthatóságának biztosítása. A „curatura” során, amely kizárólag vízzel végezhető, a termékeket 2–8 napra szobahőmérsékletű vízbe, vagy 50 percre 48 °C-os meleg vízbe, majd újabb 50 percre hideg vízbe merítik. A szóban forgó eljárás nincs káros hatással a termék jellemzőire.

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

A „Marrone della Valle di Susa” kereskedelmi forgalomba hozatala az alábbiak szerint történhet: a terméket 1, 2, 2,5, 3 és 10 kg-os hálós zsákokba, továbbá hermetikusan zárt, 5, 10, 25 és 50 kg-os zsákokba lehet csomagolni. A friss termék a termelés évében szeptember 25-e után hozható forgalomba.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A csomagoláson a csomagolás lezárásakor el kell helyezni a logót tartalmazó címkét, amelyen a „Marrone della Valle di Susa” utalalom alatt álló földrajzi jelzésnek világos és eltávolíthatatlan, minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell szerepelnie. Megengedett a csomagolást végző nevének, cégnevének és címének, a termelés évének, továbbá az eredeti bruttó tömegnek a feltüntetése.

Az OFJ logó egy gesztenyével teli, nyitott szájú, eldőlt zsákot ábrázol, amelyből kigurultak a gesztenyék.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A földrajzi területet a Val di Susa völgy összes olyan településének felsorolásával határozták meg, ahol a Marrone della Valle di Susa terméket hagyományosan termesztik. A termőterület magában foglalja az összes olyan települést, ahol a magasság, a fekvés és az éves átlaghőmérséklet lehetővé teszi a gesztenye termesztését. A „Marrone della Valle di Susa” termőterülete Torino megye alábbi településeinek teljes területét foglalja magában: Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Chiusa San Michele, Condove, Exilles, Giaglione, Graverè, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Novalesa, Rubiana, Salbertrand, San Didero, San Giorio di Susa, Sant’Ambrogio di Torino, Sant’Antonino di Susa, Susa, Vaie, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A mészváz-maradványokban és homokban gazdag talaj, a kőzetrétegek kedvező hegyoldali fekvése, valamint a lejtés egyaránt hatással van a Valle di Susa vízháztartásának egyensúlyára, és ebből következően a gesztenyefákra is. Az éghajlat alakulását a Susa völgy Sangone és Lanzo völgyek közötti elhelyezkedésének köszönhető mérsékelt csapadék és a földközi-tengeri eredetű nedves levegő beáramlását megakadályozó, délen elterülő Orsiera masszívum határozza meg. Susa környékének e földrajzi és talajtani jellemzői lehetővé teszik, hogy a gesztenyefák a legjobb körülmények között fejlődjenek, és így a növények erőteljesebb legyenek, és kialakuljanak a termések jellemző érzékszervi tulajdonságai.

### 5.2. A termék sajátosságai:

A termék jellegzetességét a hús színe és ropogóssága, édes és aromás íze, továbbá közepesen nagy mérete adja. Ezek a jellemzők teszik különösen kedvelté a „Marrone della Valle di Susa” terméket a hazai és a külföldi piacokon egyaránt.

### 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 della Valle di Susa” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerését elsősorban azon hírnév miatt kérték, amelynek a termék évszázadok óta örvend. A történelmi adatok szerint a Susa völgyben az 1200-as évekre nyúlik vissza a gesztenye termesztése.

Említésre méltó a Villarfocchiaro és San Giorio di Susa település között elhelyezkedő „castagneretum di Templaris”, amely a templomos szerzetesrend tulajdonában állt, és ahol ma is láthatók a legrégebbi fatönkők. A középkorban a gesztenye alapvető szerepet játszott a helyi gazdaságban, mivel a gesztenyeszedés jövedelmező munkát jelentett, és pótolhatatlan tápanyagforrást biztosított.

Később a szerzetesrendek népszerűsítő tevékenységének köszönhetően terjedt el a gesztenyetermesztés. Kiterjedt gesztenyeültetvényeket létesítettek az egész Susa völgyben, a helyi ökotípusokat felhasználva, amelyek mind a mai napig rendkívül kedvelt és keresett, friss fogyasztásra és fagyasztott gesztenye előállítására egyaránt alkalmas gesztenyét teremnek.

A Marrone della Valle di Susa termesztésének hagyományát sok dokumentum tanúsítja, köztük sok, neves olasz és külföldi feldolgozó üzemektől érkezett megrendelés. A legrégebbi megrendelések az 1800-as évek végéről származnak.

A Marrone della Valle di Susa termékről számos újságcikk jelent meg szakmai folyóiratokban és helyi hetilapokban. A Marrone della Valle di Susa terméket bejegyezték a Torino megye jellegzetes termékeit tartalmazó jegyzékbe (Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino).

Ezenkívül immár negyven éve megrendezésre kerül a „Marrone della Valle di Susa” termék kapcsán tartott és mintegy 50 000 látogatót vonzó helyi fesztivál.

### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Marrone della Val di Susa” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2006. február 3-i, 28. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege

— az alábbi internetes honlapon: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://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 honlapjának kezdőlapjára (<http://www.politicheagricole.it>) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” (Minőségi termékek), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.