

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 220/09)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA”**

EK-sz.: IT-PDO-0005-0525-22.02.2006

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Comitato Promotore D.O.P. «Farina di castagne della Lunigiana»
Cím: Loc. Torre di Apella 1
Licciana Nardi
54016 Massa Carrara MS
ITALIA
Tel. +39 0521484329
Fax +39 0521494652
E-mail: farinalunigiana@libero.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

⁽¹⁾ HL L 93, 2006.3.31., 12 o.

3. A termék típusa:

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

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Farina di castagne della Lunigiana”

4.2. Leírás:

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM az érintett területen hagyományosan termő Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella és Rossola fajtájú *Castanea sativa* (Mill.) szelídgesztenye feldolgozásával előállított édes gesztenyeliszt. A „Farina di Castagne della Lunigiana” előállításához használt gesztenyefajták legalább 70 százalékának a Bresciana, a Carpanese és a Rossola fajtáknak kell lenniük.

Forgalomba hozatalkor a „Farina di Castagne della Lunigiana” bársonyos tapintású, kellemes ízű, 0,8 mm-es vagy annál kisebb, 80 %-ban pedig 0,3 mm-es vagy annál kisebb szemcseméretű, édeskés ízű, minimum 20 % cukortartalmú, jellegzetesen gesztenyeillatú, nem dohos, penészes. Színe a fehértől az elefántcsontszínig változik, nedvességtartalma maximum 8 %.

4.3. Földrajzi terület:

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM előállítási területe Massa Carrara megye, és magában foglalja az alábbi települések teljes közigazgatási területét: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana és Zeri.

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 termelés helyszínéeként szolgáló termőföldeknek, a gesztenyetermelőknek, a szárítóknak, az őrőknek és csomagolóknak az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével, valamint a termesztett mennyiségeknek az ellenőrző szerv részére történő azonnali jelentésével biztosítható a termék nyomon követhetése. Nyilvántartás készül továbbá a gesztenye szárításához használt helyiségekről (*gradile*), a malmokról és a csomagolóhelyiségekről. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrzi, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően.

4.5. Az előállítás módja:

A termő gyümölcsfák sűrűsége nem haladhatja meg a hektáronkénti 160 növényt. A maximális termés hozam nem haladhatja meg a hektáronkénti 3 500 kg-ot. A „Farina di Castagne della Lunigiana” előállításához használt gesztenyefajták legalább 70 százalékának a Bresciana, a Carpanese és a Rossola fajtáknak kell lenniük. A gesztenye betakarítási időszaka szeptember 29-től december 15-ig tart.

A gesztenye szárítását a „gradile” nevű építményekben végzik. A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM termék előállításához használt gesztenye szárítása lassú tűznél, kizárólag gesztenyefa tüzelésével történik, és legalább 25 napig tart. A szárítási folyamatot követően a gesztenye külső héját hagyományos verőgépekkel kell lehántani, majd a gesztenyét géppel vagy hagyományos technológiával szellőztetni kell, és a szennyezett részek eltávolítása céljából kézzel újra át kell vizsgálni. A szárítást és hámozást követően a gesztenye maximális tömege nem haladhatja meg a nyers gesztenye tömegének 32 %-át.

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM liszt előállításához használt szárított gesztenyét hagyományos malomkövel rendelkező malomban kell megőrölni. A malom működtetéséhez elektromos vagy

vízi energia is használható. Az őrleést legkésőbb a betakarítást követő év január 30-áig el kell végezni. Egy malom naponta legfeljebb öt mázsa szárított gesztenyét őrölhet garatonként, mert a túl gyors őrlés a kő felmelegedésével és a liszt pépesedésével jár, aminek következtében a késztermék elveszítheti a rá jellemző értékes, „hintőporhoz” hasonló állagot.

4.6. Kapcsolat:

A „Farina di Castagne della Lunigiana” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult terméket kiemelkedően édes íz jellemzi, amely egyértelműen megkülönbözteti a piacon fellelhető hasonló termékektől, és amely elsősorban a gesztenye jellegzetességeiből és a termőhely pedoklimatikus jellemzőiből adódik, valamint annak az emberi tevékenységnek köszönhető, amely révén évszázadokon keresztül fennmaradt a liszt előállításának hagyományos módszere. A gyümölcs édes ízét a területi jellemzők, különösen a tengerszint feletti magasság és az éghajlati viszonyok határozzák meg. Különleges hegyrajzi, morfológiai, vízrajzi és éghajlati jellemzői miatt a Lunigiana terület különösen alkalmas arra, hogy meghatározó módon befolyásolja a völgy mélyétől egészen ezerméteres magasságig mindenhol jól fejlődő gesztenyefa gyümölcseinek édes ízét. A természet által érintett terület különleges, kagyló alakú hegyrajzi elrendeződése, a gesztenyeültetvények kelet-nyugati lejtésű fekvése, az egész évben – de különösen a növény biológiai aktivitásának időszakában (június és szeptember között) – nem túl magas hőmérséklet, a nyáron a tenger felől érkező friss légáramlatok, amelyek enyhítik a nyári csúcshőmérsékletet és elkerülhetővé teszik a növényi stressz kialakulását, lehetővé teszik a cukrok folyamatos és jelentős mértékű felhalmozódását a liszt készítésére használt gesztenyében. Lunigiana vidékét morfológiai szempontból szűk és mély völgyek, hegyi patak jellegű vízfolyások, tektonikus dombságok, hegységek és árkok jellemzik. Ebből a különleges morfológiai jellemzőből fakad a bőséges és tipikusan hegyi patakra jellemző vízhozamú vízrajzi hálózat, amit az itt lakók nagy bölcsességgel használtak ki számos vízialom energiaellátására. A malmok, amelyek a mai napig a szárított gesztenyét őrlik, még napjainkban is meghatározó szerepet töltenek be a vidék mezőgazdasági építészetében. Ezenkívül a malmokban található malomkövek, amelyeket a régi időkben a hegyi patakok sodrása, majd később elektromos áram hajtott, a gesztenye lassú és állandó, túlhevüléstől mentes őrlését teszik lehetővé, ami bársúlyos tapintású, finom ízű lisztet eredményez. A területen számtalan szárítóépítmény (*gradile*) is áll, amelyek a gesztenyeültetvényeken mindenhol megtalálhatók. Ezek – azon kívül, hogy a malmokkal együtt hozzátartoznak Lunigiana területének jellegzetes képéhez – a gesztenyefeldolgozás történelmi hagyományairól is tanúskodnak. Gondoljunk csak Giovanni Antonio da Faie XV. századi krónikáira, amelyekben a gesztenye helyi gazdasági jelentőségét bizonygatja, valamint a gesztenyetermelés fenntartásának szükségességét hangsúlyozza, ami akkoriban „Lunigiana kenyérének kétharmadát” adta. Ugyanő hivatkozik a búzaliszt és a gesztenyeliszt ára közötti csekély különbségre is. A terület földrajzi sajátosságaihoz és a hagyományos őrlési eljáráshoz hozzáadódik az emberi tényező. Ugyanis az ember követi figyelemmel és ellenőrzi a helyi hagyományok maximális tiszteletben tartása mellett a liszt gyártásának minden lépését, a gesztenye betakarításától kezdve a szárítási folyamaton át egészen az őrlésig. A betakarítás kezdő időpontja szeptember 29., Szent Mihály napja, ami egybeesik azzal az időszakkal, amikor a gyümölcs magától is elkezd leesni. Ez egy olyan történelmi hagyományokon alapuló időpont, amikor az időjárási viszonyok a legkorábban érő fajtáknál a burok felpattanását elősegítik. A területen élő több közmondás is úgy tartja, hogy „Szent Mihály napján kosárba kerül a gesztenye”. Betakarításkor az egészséges szemek első átválogatása már a földeken megtörténik, amit a szárító (*gradile*) előkészítése követ, ahová a gesztenyét berakják, majd emberi erővel legalább 25 napig folyamatosan őrzik és táplálják a tüzet, a hagyományoknak megfelelően kizárólag gesztenyefával. A szárítás után az aszalt gesztenye kézi átvizsgálása következik, aminek során még őrlés előtt eltávolítják a szennyezett részeket. Lunigiana területén a gesztenyetermesztés és -feldolgozás az idők folyamán kétségkívül rendkívüli gazdasági jelentőségre tett szert, ugyanis a XV. és a XVIII. század között Lunigiana számos községének (Rocca Sigillina, Tresana, Equi, Moncigoli, Gagnola Pontremoli) rendtartásában pontos szabályok és szankciók kerültek lefektetésre a területen évszázadok óta meglévő gesztenye megóvása érdekében. Régészeti leletek bizonyítják, hogy Lunigiana területén már a Kr. e. I. században ismerték a szelídgesztenyét, amely aztán az V. és a VI. század idején terjedt el. Azok a régészeti leletek, amelyeket Pieve di Sorano (Filattiera) közelében, egy római kori gazdaság helyén álló egykori bizánci település területén találtak, a legrégebbi ismert olaszországi maradványok közé tartoznak, és arról tanúskodnak, hogy a szelídgesztenye, amely hirtelen „áttörés” során a tölgyfa helyére lépett a mezőgazdaságban, ideális környezetre lelve miként maradt fenn a századok során, és hogyan járult hozzá, hogy az itt élőknek biztos és kiemelkedően fontos élelmezési forrást biztosítson. Lunigiana ősi földje megőrizte azokat a szokásokat és hagyományokat, amelyek az olasz néphagyományokon belül csak rá jellemzőek. A Gazdag asszony ünnepén a falu „leggazdagabb” gazdaasszonya tálalta fel az uzsonnát, és Filettóba édes gesztenyeliszttel vitt. A „baladura” (táncolás) elnevezésű művelet, amelynek során a héjától félig megfosztott gesztenyét a teljes hántolás érdekében a szérűben megtaposták, valóságos ünnep volt, mivel ez jelentette a gesztenye feldolgozási folyamatának legörömtelibb és legvidámabb részét, amit népdalok éneklésével kísérték. Nem hiányoznak a területről a tájnyelvi szólások és a gesztenyetermesztéssel összefüggő társadalmi szokások sem. A lunigianai konyhaművészet számos gesztenyeliszttel készült ételt sorakoztat fel, amelyek közül kiemelkedik a gesztenyelisztből készült lepény (*pattòna*), a pogácsa (*cian*), a serpenyőben sült fánk (*fritei, padlèti*), a különleges lasagne

(*lasagna bastarda*) és a kenyér (*pane marocca*). Ezeket az ételeket általában tejtermékekkel vagy kolbász-félékkel fogyasztották. Végül pedig annak szemléltetésére, hogy a szelídgesztenye milyen nagy hatással volt Lunigiana földjére, gondoljunk bele, hogy itt a gyerekek nem a káposztaföldön születnek, és még csak nem is a golya hozza őket, hanem egy öreg gesztenyefa odvában találunk rájuk.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Massa Carrara
Cím: Via VII Luglio 14
54033 Carrara MS
ITALIA
Tel. +39 05857641
Fax +39 0585776515
E-mail: —

4.8. Címkézés:

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM forgalomba hozatala a gyártás évében november 15-től kezdődik, 500 g-os, 1 kg-os vagy 5 kg-os átlátszó műanyag tasakos kiszerelesben. A műanyag tasakok papír- vagy vászontartókba rakhatók. A csomagolást eltávolíthatatlan pecséttel kell lezárni oly módon, hogy a csomag tartalmát a pecsét feltörése nélkül ne lehessen kivenni. A csomagolások lezárásánál elhelyezett, egyszer használatos pecséten a „Farina di Castagne della Lunigiana” D.O.P. szöveg lenyomata, valamint a termék gyártási éve szerepel. A pecsét színe a kiszereles súlyától függően az alábbiak szerint változik: az 500 g-os kiszereles esetén fehér, az 1 kg-os kiszereles esetén barna és az 5 kg-os kiszereles esetén piros. Minden tasakon elhelyezésre kerül egy további címke, amin a törvény által előírtakon felül az alábbi tájékoztatás szerepel: a „Farina di Castagne della Lunigiana” D.O.P logója, a csomagolás és a lejárati időpontja, amely nem lehet egy évnél hosszabb.

Az elnevezés logóján két egymásra helyezett gesztenye látható, amelyek közül az elől lévő gesztenye balra dől, a másik pedig függőlegesen áll. Mindkét gesztenye barna színű, a gömbölyű részén világosbarna fényvisszaverődéssel, a gesztenye alja pedig mogyorószínű. A háttér három egyforma szélességű csíkból áll, az olasz zászló színeiben: zöld, fehér, piros. A zöld csík jobb oldalán a „Denominazione di origine protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat látható.

A „Farina di Castagne della Lunigiana” feliratnak olasz nyelven kell szerepelnie.

