

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 60/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9

„CASTAGNA DEL MONTE AMIATA”

NR WE: IT-PGI-0117-0084-10.07.2001

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. **Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Obszar geograficzny:

W pkt 4 ust. 2 skreśla się słowa:

„Za odpowiednie można uznać wysokopiennie lasy kasztanowców jadalnych (...) uprawiane wyłącznie na glebach pochodzących z rozkładu wulkanicznych skał trachitowych.”.

i zastępuje słowami:

„Za odpowiednie można uznać wysokopiennie lasy kasztanowców jadalnych (...) uprawiane na glebach pochodzących w większości od skał wulkanicznych i piaszczystych, a w każdym razie takich, w których krzemionka przeważa lub występuje w znacznych ilościach.”.

Zmiana ta, dotycząca glebowych warunków upraw, jest konieczna, ponieważ w poprzedniej specyfikacji produkcji, stanowiącej przedmiot rejestracji ChOG na mocy rozporządzenia (WE) nr 1904/2000, nie podano w precyzyjny, naukowy sposób definicji geologicznej gleb, na których rosną kasztanowce z Monte Amiata.

Przeprowadzona niedawno bardziej szczegółowa i dokładna klasyfikacja geologiczna obszaru produkcji przedmiotowego ChOG wykazała, że skały określane jako „Trachite del Monte Amiata” są dwiema małymi wyspami, natomiast w rzeczywistości tereny odpowiednie dla produkcji pochodzą w większości od skał wulkanicznych i piaszczystych, a w każdym razie takich, w których krzemionka przeważa lub występuje w znacznych ilościach, jak podano w propozycji zmiany pkt 4 ust. 2 specyfikacji.

Z powyższych powodów zmiana ta jest konieczna, aby uniknąć wykluczenia dużej części obszarów produkcji z przeznaczenia pod uprawy.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CASTAGNA DEL MONTE AMIATA”

NR WE: IT-PGI-0117-0084-10.07.2001

ChNP () ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre 20

00187 Roma RM

ITALIA

Tel. +39 0646655106

Faks +39 0646655202

E-mail: aco7@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio forestale dell'Amiata
Adres: Loc. Colonia 19
58031 Arcidosso GR
ITALIA
Tel. +39 0564967248
Faks +39 0564967248
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Castagna del Monte Amiata”

4.2. Opis produktu:

Chronione oznaczenie geograficzne „Castagna del Monte Amiata” odnosi się do kasztanów produkowanych na obszarze określonym w punkcie następnym, należących do odmian potocznie nazywanych: Marrone, Bastarda Rossa, Cecio.

Owoce muszą mieć następujące cechy:

minimalna dopuszczalna ilość wynosi 80 (osiemdziesiąt) niełupek na kilogram netto produktu świeżego. W przypadku lat o szczególnie niesprzyjających warunkach atmosferycznych dopuszczalna jest tolerancja 10 % (dziesięć procent),

wymiary niełupek: duże,

kształt niełupek: jajowaty lub owalny z nieznacznie zaznaczonym wierzchołkiem,

barwa niełupek: czerwonawa z ciemniejszymi pasmami,

znacznik (hilum): koloru orzechowego, o regularnym obrysie,

skórka wewnętrzna: łatwo usuwalna, o barwie jasnordzawej,

nasienie: barwa jasnośmietankowa,

smak: łagodny i słodki.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji „Castagna del Monte Amiata” obejmuje gminy: Arcidosso, Casteldelpiano, Santa Fiora, Seggiano, Cinigiano i Roccalbegna w prowincji Grosseto oraz gminy Castiglione d'Orcia, Abbadia S. Salvatore i Piancastagnaio w prowincji Siena. Za odpowiednie można uznać wysokopiennie lasy kasztanowców jadalnych zlokalizowane w strefie fitoklimatycznej „Castanetum” góry Monte Amiata, położone w pasie wysokości od 350 do 1 000 m n.p.m., uprawiane na glebach pochodzących w większości od skał wulkanicznych i piaszczystych, a w każdym razie takich, w których krzemionka przeważa lub występuje w znacznych ilościach.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie producentów i zakłady pakujące do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, oraz dzięki niezwłocznemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

4.5. *Metoda produkcji:*

Systemy wysadzania, formy upraw, systemy okresowego i wieloletniego przycinania gałęzi muszą być zgodne z tradycyjnymi technikami powszechnie stosowanymi w rejonie Monte Amiata, a w każdym razie takie, by nie zmieniały typowych cech owoców. Gęstość obsadzenia roślin musi wynosić nie mniej niż 60 i nie więcej niż 150 drzew na hektar.

Zabrania się stosowania w fazie produkcji syntetycznych substancji użyźniających oraz środków ochrony roślin.

Zbiór można przeprowadzać ręcznie lub przy pomocy odpowiednich maszyn, zapewniających zachowanie integralności produktu.

Maksymalna produkcja ChOG „Castagna del Monte Amiata” nie może przekroczyć 12 (dwunastu) kg z jednego drzewa i 1 800 (tysiąca ośmiuset) kg z hektara.

Czynności związane z sortowaniem, kalibrowaniem, przetwarzaniem i konserwowaniem owoców należy przeprowadzać na obszarze produkcji określonym w pkt 4.3.

Zakonserwowanie produktu polega na zanurzeniu w zimnej wodzie na czas nie dłuższy niż siedem dni bez dodawania jakichkolwiek środków lub na sterylizacji w gorącej a następnie zimnej wodzie bez dodawania jakichkolwiek środków i zgodnie z lokalnie stosowanymi metodami. Dopuszcza się konserwowanie przez zamrożenie zgodnie z technikami przewidzianymi dla produktów mrożonych.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Uprawa kasztanowca jadalnego w rejonie Monte Amiata zawsze była rozpowszechniona dzięki szczególnie sprzyjającym warunkom glebowym i klimatycznym. Największe zagęszczenie upraw kasztanowca jadalnego, zajmujących łącznie 2 078 ha, występuje w zachodniej i zachodnio-południowej części stożka wulkanicznego Amiata, a szczególnie w gminach Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Flora, Seggiano i Castiglione d'Orcia.

Od XIV wieku w Statutach Gmin rejonu Amiata umieszczano ściśle określone przepisy dotyczące ochrony i wykorzystywania zasobu, jakim są kasztanowce, a szczególnie zbioru owoców oraz pozyskiwania drewna do produkcji lub do celów grzewczych. Statuty te zabraniały niszczenia i wycinki roślin zielonych i roślin suchych bez specjalnego zezwolenia wydawanego przez miejscowe władze i przewidywały bardzo surowe, jak na tamte czasy, kary pieniężne.

Ponadto ustalano precyzyjny kalendarz zbioru kasztanów, ściśle określając okres, w którym zbioru mógł dokonywać wyłącznie właściciel oraz okres zbioru ogólnodostępnego. Ten ostatni okres mógł trwać aż do karnawału roku następnego, aby umożliwić wszystkim, nawet najbardziej, zapewnienie minimum środków utrzymania. Również w tym przypadku przewidziano kary pieniężne w przypadku naruszenia tych przepisów.

Uzasadnieniem tych przepisów jest fakt, że w niektórych okresach roku owoce kasztanowca przez długi czas stanowiły główne, jeśli nie jedyne, źródło pożywienia dla ludności zamieszkującej obszary górskie.

Z tych powodów w przedmiotowym rejonie z czasem utrwaliła się tradycja związana z kasztanami. Wykształciła się praktyka selekcji lokalnych odmian kasztanowców dostosowanych do klimatu i interesujących z punktu widzenia rentowności produkcji i rozpowszechniły się techniki konserwowania produktu i przetwarzania go do celów kulinarnych.

Ponadto ze względu na położenie geograficzne rejon Monte Amiata charakteryzuje się szczególnymi warunkami, umożliwiającymi produkcję wysokiej jakości owoców dostępnych wcześniej niż na położonych bardziej na północy obszarach regionu.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: IMC Istituto Mediterraneo di Certificazione

Adres: Via Carlo Pisacane 32
60019 Senigallia AN
ITALIA

Tel. +39 0717928725

Faks +39 0717910043

E-mail: imcert@imcert.it

4.8. Etykietowanie:

Zaplombowanie opakowań polega na umieszczeniu – oprócz znaku gwarancji organu kontrolnego – nieusuwalnej etykiety, na której należy umieścić następujące informacje:

- a) wyrażenie „Castagna del Monte Amiata”, a bezpośrednio pod nimi wyrażenie „Indicazione geografica protetta” IGP (chronione oznaczenie geograficzne ChOG), zgodnie z załączonym wzorem logo, stanowiącym integralną część niniejszej specyfikacji;
- b) obowiązkowe jest umieszczenie – czcionką o 50 % mniejszą od czcionki, jaką napisane jest wyrażenie „Castagna del Monte Amiata” – nazwy odmiany kasztanów znajdujących się w opakowaniu (Marrone, Bastarda Rossa, Cecio);
- c) imię, nazwisko lub nazwę producenta, a także nazwę i adres siedziby zakładu pakującego produkt (czy jest to producent czy inny podmiot);
- d) ilość produktu w pojemniku w momencie pakowania, wyrażoną zgodnie z obowiązującymi normami metrologicznymi.

