

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku 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

(2008/C 190/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CASTAGNA DI VALLERANO”****NR WE: IT/PDO/005/0474/03.03.2005****CHNP (X) CHOG ()**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Associazione Castanicoltori Vallecimina
Adres: Via Torrione, 5 — I-01030 Vallerano (VT)
Tel./Faks: (39) 0761 75 19 49
E-mail: vallecimina@libero.it
Skład: Producenti/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Opis:

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

4.1. Nazwa produktu: „Castagna di Vallerano”

4.2. Opis produktu: Chroniona nazwa pochodzenia „Castagna di Vallerano” jest zastrzeżona dla owoców pochodzących od lokalnego ekotypu „*Castanea sativa* Miller”, z obszarów, o których mowa w pkt 4.3, oraz posiadających następujące właściwości:

- ekotyp lokalny — „*Castanea sativa* Miller”,
- rozmiar duży (50–70 niełupek/kg świeżego produktu),
- rozmiar średni (71–95 niełupek/kg świeżego produktu),
- rozmiar mały (96–120 niełupek/kg świeżego produktu),
- przeważa kształt eliptyczny czasami okrągły, o spiczastym wierzchołku zakończonym pozostałością szypki słupka („torcia”); blizna ma kształt czworokąta, zazwyczaj płaski, o szerokości nieprzekraczającej szerokości samego owocu,
- owocnia łatwo się oddziela, o kolorze brązowo-czerwonym, posiada od 25 do 30 wypukłych i nieco ciemniejszych żłobień biegnących pionowo,
- obielmo jasnobrązowe, zazwyczaj nie wnika w główne szczeliny nasienia,
- niski odsetek owoców wielozgrupowanych,
- nasiona prawie pozbawione żłobień na powierzchni, o białym miąższu, chrupiące i o przyjemnym, słodkim smaku, wymagają długiego gotowania.

Analiza: część jadalna: 84–88 %; łupina: 12–16 %. Skład dla 100 gr części jadalnej: woda: 51–60 %, białko: 2,5–3,2 %; tłuszcze: 1,40–1,60 %; węglowodany: 38–44 %, potas: 400–440 mg.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji „Castagna di Vallerano” odpowiada wyłącznie obszarowi gminy Vallerano w prowincji Viterbo.

4.4. Dowód pochodzenia: Identyfikowalność produktu jest zagwarantowana wpisem gajów kasztanowych do rejestru prowadzonego i aktualizowanego przez właściwy organ kontrolny, co pozwala na prowadzenie skutecznego systemu identyfikowalności przez cały proces produkcji.

Ewentualne wnioski o wprowadzenie zmian w rejestrze należy złożyć przed dniem 30 kwietnia każdego roku.

4.5. Metoda produkcji: W specyfikacji produktu precyzuje się w szczególności, że odległości nasadzenia, sposoby uprawy, systemy cięcia okresowego i wieloletniego muszą być zgodne z tradycyjną praktyką uprawową na danym obszarze, oraz że gęstość obsady na hektar powinna wynosić od 50 do 100 sztuk drzew. Nawadnianie jest dozwolone.

Zbiór owoców odbywa się w okresie pomiędzy 20 września a 10 listopada, ręcznie lub za pomocą zasysającej maszyny zbierającej, ciągniętej lub samobieżnej, co pozwala na zachowanie integralności produktu.

Wielkość zbioru wynosi od minimalnie 2 ton z hektara do maksymalnie 6 ton z hektara.

Konserwacji produktu dokonuje się poprzez zanurzenie go w zimnej wodzie („konserwacja na zimno”), bez udziału jakichkolwiek dodatków, lub poprzez sterylizację polegającą na kolejnym zanurzeniu najpierw w ciepłej a następnie w zimnej wodzie („konserwacja na ciepło”), również bez udziału jakichkolwiek dodatków.

Wilgotne kasztany układa się na krótko w stos, a następnie rozsypuje na ziemi i poddaje selekcji w celu usunięcia zepsutych owoców. W celu szybkiego wysuszenia, w pierwszym okresie kasztany są często obracane, ręcznie lub przy pomocy drewnianych szufelek, bądź umieszczane w specjalnych pojemnikach zapewniających codzienne obracanie.

Po płukaniu kasztany wpadają do pojemnika schładzającego, gdzie przez około 15–30 minut poddawane są jednocześnie automatycznemu odszumowaniu mającemu na celu usunięcie pojawiających się na powierzchni uszkodzonych owoców, które specjalne urządzenie natychmiast usuwa.

Po etapie odcedzenia i wysuszenia następuje etap szrotkowania, selekcji i kalibrowania.

Produkcja, selekcja, kalibrowanie, obróbka i konserwacja owoców muszą odbywać się w obrębie obszaru produkcji. Pakowanie może natomiast odbywać się również poza obszarem, o którym mowa w pkt 4.3.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Obszar produkcyjny w obrębie gminy Vallerano to teren szczególnie odpowiedni do tego rodzaju upraw, dzięki cechom podłoża zawierającego bogate w substancje organiczne skały tufowe pochodzenia wulkanicznego — głębokie i bogate w substancje organiczne, o dobrym drenażu, wilgotne, a więc żyzne, dostarczające owocom potasu, tłuszczów i węglowodanów. Strefę tę wyróżniają także cechy klimatu szczególnie korzystne dla tego rodzaju produkcji.

Klimat w tym rejonie jest szczególnie jednorodny, typu kontynentalnego, z ciepłymi latami i surowymi, wilgotnymi zimami. Roczna amplituda temperatur jest dość wysoka, przy skąpych, ale równomiernie rozłożonych w ciągu roku opadach.

W gajach kasztanowych rosnących na terenach pochodzenia wulkanicznego, na wysokości 400–500 m n.p.m., otrzymuje się owoce najwyższej jakości. Warunki glebowo-klimatyczne — oraz równolegle — działalność człowieka (szczepienie i ogólnie rzecz biorąc techniki uprawy dostosowane do wymagań podłoża) wywarły na przestrzeni wieków wpływ na selekcję populacji „*Castanea sativa* Miller” na terenie Vallerano, prowadząc do otrzymania ekotypów lokalnych, które przystosowały się do jego warunków glebowo-klimatycznych i silnie rozprzestrzeniły na tym obszarze, nabierając szczególnych, wysoko cenionych właściwości, charakterystycznych dla produkcji „Castagna di Vallerano”.

Te szczególne składniki środowiska naturalnego, wraz z rozwijanymi przez wieki tradycyjnymi praktykami lokalnej ludności, przyczyniły się — dzięki talentom rolniczym, nieustannym poszukiwaniom i stosowaniu tradycyjnych, wyspecjalizowanych technik ze szczególnym naciskiem na ich ciągłe ulepszanie — do stworzenia prawdziwej uprawy kasztanowca ze wszystkimi związanymi z tym aspektami ekonomicznymi, rolniczymi i gastronomicznymi, co zostało wykazane w literaturze rolniczej i naukowej.

Związek Vallerano z kasztanami potwierdzają również grotty wykute w skale tufowej z kadziami gdzie konserwuje się kasztany na zimno („cantine”), których wciąż używa się do przechowywania tego produktu. Można więc uważać, że kasztanowiec jest od zawsze obecny na terenie gminy Vallerano.

Obecność lasów kasztanowych wpisała się w pamięć pokoleń i poprzedza wszystkie inne uprawy drzew do tego stopnia, że znaczna część obszaru obecnych upraw kasztanowca nie była nigdy wykorzystywana do innych celów rolniczych.

Wszystko to wpłynęło nie tylko na określenie pewnych szczególnych cech rzemiosł wykonywanych przez mieszkańców tego obszaru, ale też na całość rozwoju szczególnej struktury społecznej związanej z gospodarką kasztana jadalnego.

Typowe cechy wspomnianego wpływu widoczne są także na poziomie architektonicznym, dzięki spotykanym w gajach kasztanowych budowlom nazywanym tutaj „radicci” lub grotom wykutym w skale tufowej, na której wznosi się ta stara miejscowość, zawierającym „kadzie” lub „kotły” do przechowywania.

Grotty tufowe były miejscem dojrzewania i przechowywania kasztanów, zaś „radicci” służyły do ich suszenia. Budowle te świadczą o głębokim zakorzenieniu w tradycji i ciągłej obecności upraw kasztana jadalnego na tym obszarze.

Pierwszy dostępny spis, do którego można się odwołać, został sporządzony przez duchownego. W tomie „Vallerano e le Confraternite” napisanym przez ksiądz Manfredo Manfredi i opublikowanym w 1996 r., wskazuje się że główne źródło dochodów miejscowych bractw stanowiła sprzedaż kasztanów.

W *Rivista Geografica Italiana* 87 (1980) wspomina się, że kasztany w tym rejonie uprawiane są od roku 1500. W 1584 r. książę Farnese zezwolił na eksport kasztanów jedynie do tych sąsiednich państw, które w zamian mogły dostarczać zboże.

W aktach Kongresu Międzynarodowego, który odbył się w Spoleto w 1993 r. Vallerano określa się jako na najważniejsze miejsce produkcji i sprzedaży tego produktu w prowincji Viterbo.

Dzięki doskonałym warunkom dla otrzymywania produktów wysokiej jakości, w Vallerano skupia się jedna z podstawowych gałęzi produkcji i handlu włoskiego.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Viterbo

Adres: Via F.lli Rosselli, 4 — I-01100 Viterbo

Tel.: (39) 0761 2341

Faks: (39) 0761 345755

E-mail: camera.commercio.viterbo@vt.legalmail.camcom.it

4.8. *Etykietowanie:* Produkt „Castagna di Vallerano” wprowadzany jest do obrotu w workach z odpowiedniego materiału o wadze 1, 3, 5, 10, 20, 30 kg.

Worki powinny być zapieczętowane w taki sposób, aby uniemożliwić wyjęcie zawartości bez złamania pieczęci.

Pieczęć stanowi nieusuwalna etykieta zawierająca następujące oznaczenia:

- a) „Castagna di Vallerano” poniżej skrótu CHNP;
- b) pozostałe szczegóły widoczne na etykiecie wielkości 50 % napisu „Castagna di Vallerano”;
- c) nazwisko lub nazwa firmy producenta, wraz z nazwą siedziby zakładu pakującego (niezależnie od tego, czy jest nim producent czy podmiot trzeci);
- d) ilość produktu oryginalnie zapakowana w opakowaniu, wyrażona zgodnie z obowiązującymi normami handlowymi.

Zabrania się dodawania do chronionej nazwy pochodzenia „Castagna di Vallerano” jakichkolwiek dodatkowych oznaczeń i sformułowań, włączając przymiotniki takie jak „extra”, „fine” (wysokiej jakości), „selezionata” (wybrana), „superiore” (wyborna/y), „similari” (podobne).

Logo chronionej nazwy pochodzenia ma kształt owalny i przedstawia profil Vallerano w kolorach ciemnobrązowym, białym i niebieskim wewnątrz kasztana, nad którym widnieje profil gór „Monti Cimini” koloru średniokasztanowego.

Rodzaj i wielkość czcionki:

D.O.P.: Bauer Bodoni bold (14)

„Castagna di Vallerano”: Amaze bold (27)

Wskazówki kolorometryczne:

Brąz

Sylwetka Vallerano: C0 M56 Y60 K47

Brąz

Sylwetka gór „Monti Cimini”: C0 M28 Y30 K23,5

Niebieski: C100 M60 Y0 K20
