

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2006/C 321/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa rekisteröintihakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

5 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemus

”CASTAGNA CUNEO”

EY nro: IT/PGI/005/00342/20.4.2004

SAN () SMM (X)

Tämä hakemus on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi asianomaisia kehoitetaan tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa 1 kohdassa tarkoitetuilta kansallisilta viranomaisilta ja Euroopan komissiolta ⁽¹⁾.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Ministero delle politiche agricole e forestali
Osoite: Via XX Settembre, n. 20
I-00187 Roma
Puhelin: (39-06) 481 99 68
Faksi: (39-06) 42 01 31 26
S-posti: qtc3@politicheagricole.it

2. *Hakijaryhmittymä:*

Nimi: Società Asprofrut Società Consortile Cooperativa a r.l.
Osoite: Via Caraglio, 16
I-12100 Cuneo
Puhelin: (39-0175) 28 23 11
Faksi: —
S-posti: —
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.6 — Tuoreet ja jalostetut hedelmät ja vihannekset

4. *Eritelmä (yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)*

4.1 Nimi: ”Castagna Cuneo”

⁽¹⁾ Euroopan komissio, maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto, maataloustuotteiden laatupolitiikka, B-1049 Bryssel.

- 4.2 Kuvaus: Suojattua maantieteellistä merkintää "Castagna Cuneo" voidaan käyttää kuvaamaan ainoastaan seuraavia "Castanea sativa" -lajiin kuuluvia kastanjalajikkeita, lukuun ottamatta niiden välisiä hybridejä: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga.

Myös vesakoista ja vesametsistä sekä ajan myötä niissä kasvaneista puista saadut tuotteet on suljettu suojatun merkinnän ulkopuolelle, vaikka ne kuuluisivatkin edellä mainittuun lajiin.

"Castagna Cuneo" SMM erottuu makean hienostuneen makunsa ja rapean kuorensa ansiosta, minkä vuoksi se soveltuu erityisen hyvin kulutettavaksi sekä tuoreena että jalostettuna.

Kulutukseen saatettaessa tuoreella kastanjalla on seuraavat ominaisuudet: kuoren ulkopinnan väri vaihtelee ruskeasta tummanruskeaan; enemmän tai vähemmän laaja hasselpähkinänruskea siemennapa, joka ei kuitenkaan ulotu sivupinnoille ja jossa on tähtimäinen kuvio; malto on koostumukseltaan pääosin rapeaa, ja sen väri vaihtelee keltaisesta vaaleanruskeaan; ytimen väri vaihtelee valkoisesta kermanvalkoiseen; maku on makea ja hienostunut; yhdessä kilogrammassa saa olla enintään 110 pähkinää.

Sisäisiä tai ulkoisia virheitä (halkeamat, toukanreiät, home, madonsyömä ydin) saa esiintyä enintään 10 prosentissa hedelmistä.

Kuivien kuorittujen kastanjoiden on oltava ehyitä, vahingoittumattomia ja väritään vaalean oljenkeltaisia. Virheitä (toukanreiät, epämuodostumat, halkeamat, kuoren jäännökset jne.) saa esiintyä enintään 10 prosentissa kuivista hedelmistä.

Kuivien kuorittujen kastanjoiden sisäinen kosteuspitoisuus saa olla enintään 15 prosenttia.

- 4.3 Maantieteellinen alue: "Castagna Cuneo" SMM:n tuotantoalue käsittää noin 110 kuntaa Cuneon maakunnassa; kunnat on lueteltu tuotantoeritelmässä.
- 4.4 Alkuperätodisteet: Kaikkia tuotantoprosessin vaiheita on valvottava rekisteröimällä kaikkien tuotteiden osalta tulevat ja lähtevät määrät. Tällä tavoin ja merkitsemällä valvontaelimen asianmukaisesti ylläpitämiin rekistereihin SMM-tuotteen "Castagna Cuneo" tuotantoon soveltuvat laitokset, tuottajat ja pakkaajat sekä ylläpitämällä tuotantoa ja pakkaamista koskevia rekistereitä ja ilmoittamalla valvontaelimelle tuotetut määrät ja ennen kaupan pitämistä kulutukseen saattamiseksi pakatut ja merkityt tuoterat voidaan taata tuotteen jäljitettävyyden koko tuotantoketjun osalta. Valvontaelin valvoo tuotantoeritelmän ja siihen liittyvän valvontasuunnitelman määräysten mukaisesti kaikkien rekistereihin merkittyjen fyysisten henkilöiden ja oikeushenkilöiden toimintaa.
- 4.5 Tuotantomenetelmä: Eritelmässä määrätään muun muassa, että kastanjaviljelmien on sijaittava aurinkoisilla ja tuulensuojaisilla paikoilla. Synteettisten kasvinsuojeluaineiden ja lannoitteiden käyttö on kiellettyä, lukuun ottamatta luonnonmukaisen viljelyn osalta sallittuja tuotteita ja määriä (asetus (EY) N:o 2092/91 ja siihen liittyvät säädökset).

Tuotantoon tarkoitettujen taimien istutusitiheys saa olla enintään 150 tainta hehtaaria kohti.

On huolehdittava siitä, ettei aluskasvillisuus pääse rehottamaan liikaa niittämällä heinä vuosittain ja raivaamalla ennen sadonkorjuuta pensaikko, saniaiset ja kuolleet kasvit sadonkorjuun moitteettoman sujumisen varmistamiseksi. Ajoittainen leikkaaminen sallitaan loisten torjumiseksi.

Sadonkorjuu voi tapahtua käsin tai koneellisesti, kunhan varmistetaan tuotteen vahingoittumattomuus.

Sadonkorjuu alkaa syyskuun alussa ja päättyy marraskuussa.

Tuoreen tuotteen säilyttämisessä voidaan käyttää asianmukaisesti perinteistä kuumavesikäsitelyä.

"Curatura"-menetelmän, jossa hedelmiä liotetaan 7–9 päivää huoneenlämpöisessä vedessä, käyttö sallitaan. Näin voidaan saada aikaan lievä maitohappokäyminen, joka estää patogeenisten sienten kehittymisen ja luo käytännöllisesti katsoen steriilin ympäristön ilman lisäaineiden käyttöä. Myös kuorittujen hedelmien säilöminen pakastamalla sallitaan, jos se tapahtuu jäädytettyjä tuotteita koskevien ohjeiden mukaisesti.

Kuivatun tuotteen (Castagna Cuneo — Secca) valmistukseen on käytettävä perinteistä kuivaamista hiljaisella tulella, minkä jälkeen käsittely jatkuu mieluiten tiilestä muuratuissa kuivaamoissa. Niissä kastanjat asetetaan arinalle, jonka alla pidetään tulta tai käytetään lämmönvaihdinta. Polttoaineena ei saa käyttää kemikaaleilla käsiteltyjä puuteollisuuden jäte- tai sivutuotteita. Kuivausprosessi kestää keskimäärin 30 päivää.

Hedelmien valikoinnin, lajittelun, käsittelyn ja säilömisen on tapahduttava eritelmän 3 kohdassa määritellyllä alueella.

- 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: SMM-rekisteröintihakemus perustuu tämän jo antiikin ajoista tuotantoalueella luonnollisesti esiintyneen tuotteen kiistattomaan maineeseen. Ensimmäiset viittaukset kastanjan esiintymiseen Cuneon maakunnassa ovat peräisin jo 1100-luvun lopusta, mistä todistaa Pesion kartusiaaniluostarin maanhankintaan liittyvä kirjeenvaihto. Siitä käy ilmi, että vuosina 1173–1277 viidesosalle viljelymaasta oli istutettu nimenomaan kastanjapuita, ja 1800-luvun alussa Cuneon maakunnan maaseutumaisemassa peltoja reunustivat laajat, useimmiten korkeakasvuiset kastanjajametsät. Aikaisempien vuosisatojen tapaan maaseudun elämä keskittyi myös 1800-luvulla kastanjanviljelyn ympärille, koska se oli yksi harvoista vuoristoalueen toimeentulonlähteistä, ja syksyisin Alppien ja Apenniinien talonpojat laskeutuivatkin laaksoihin mukanaan säkeittäin kastanjoita. Tärkein markkina- paikka oli Cuneo. Sen vuosittaisilla Pyhän Martin markkinoilla 11. marraskuuta kastanjat hinnoiteltiin arvostetuimpien viinirypäleiden tasolle. Cuneo oli jo 1500-luvulla erittäin vilkas markkinakeskus, ja vuosien myötä sen merkitys kehittyi koko Euroopan tasolla. Koti- ja ulkomaankauppa vilkastui yhä enemmän Cuneon kastanjan jatkuvasti kasvavan kysynnän myötä. Kyseisen SMM-tuotteen maine on kiirinyt Euroopasta — erityisesti Ranskasta, Saksasta, Itävallasta, Sveitsistä ja Englannista — myös muualle, kuten Yhdysvaltoihin ja Argentiinaan, missä sitä arvostetaan suuresti.

Osoituksena "Castagna di Cuneon" nauttimasta arvostuksesta voidaan mainita myös useat SMM-tuotteen kunniaksi järjestetyt juhlat ja tapahtumat, kuten Cuneossa järjestettävä "Settimana del Castagno", jonka aikana alan eturivin asiantuntijat ja toimijat keskustelevat kastanjanviljelyyn liittyvistä kysymyksistä. Aiemmin Chiusa di Pesiossa vuosittain järjestetty kastanjajuhla (Sagra del Marrone) oli merkittävä tapahtuma. Sitä seurattiin suurella kiinnostuksella myös paikallislehdissä, joissa aina kerrottiin yksityiskohtaisesti juhlan vaiheista. Nopeasti kastanjajuhlasta tuli niin suuri menestys, että se päätettiin siirtää Cuneoon, missä juhllaisuudet muuttuivat yhä näyttävämmiksi ja monipuolisemmiksi. Erityisen tärkeässä osassa olivat kastanjanäyttelyt. Vanhin ja kuuluisin syksyn juhlista on kuitenkin ankarana talven kynnyksellä jo 430 vuoden ajan järjestetty "Fiera fredda di San Dalmazzo", joka on kiistaton todistus alkuperäalueen, paikallisen väestön ja kastanjan välisestä yhteydestä.

Cuneon keittiön kiistaton helmi on kastanja, ja runsaat paikalliset ruokaohjeet ovat selkeä osoitus kastanjan perinteisestä merkityksestä sen alkuperäalueella. Paitsi tuoreena kastanjaa käytetään moniin ruokalajeihin perinteisistä yksinkertaisista maalaisruuista gourmet-annoksiin. Keitettyjen tai paahdetujen kastanjoiden eli iloisia illanistujaisia juhlistavan "mundajn" ohella ruokapöytään kuuluvat myös sokerikuorrutetut kastanjat (marron glacé) ja kastanja-suklaarulla sekä suolaiset ruuat, kuten porsaanta tai kauriipaisti kastanjoiden kera.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. a r.l.

Osoite: Piazza Carlo Alberto Grosso, n. 82
Moretta (CN)

Puhelin: (39-0172) 91 13 23

Faksi: (39-0172) 91 13 20

S-posti: inoq@isiline.it

- 4.8 Merkintä: Tuore SMM-tuote "Castagna Cuneo" voidaan saattaa kulutukseen seuraavanlaisissa pakkauksissa:

— eri materiaaleista valmistetut pussit tai säkit; pakkauksen paino vaihtelee 0,10 kilogrammasta 30 kilogrammaan, ja tärkeimmät pakkauuskoot ovat 0,10–0,25–0,5–1–2,5–5–10–25–30 kg;

— puusta tai muovista valmistetut laatikot, joiden mitat ovat 30 x 50 ja 40 x 60;

— 5–100 kilogramman juuttisäkit (5–10–25–30–50–100 kg);

Kuivattu SMM-tuote "Castagna Cuneo" voidaan saattaa kulutukseen seuraavanlaisissa pakkauksissa:

— eri materiaaleista valmistetut pussit tai säkit; pakkauksen paino vaihtelee 0,10 kilogrammasta 30 kilogrammaan, ja tärkeimmät pakkauskoot ovat 0,10–0,25–0,5–1–2,5–5–10–25–30 kg.

Kauppan pitäminen sallitaan ainoastaan sillä edellytyksellä, että tuote on jo valmiiksi pakattu tai se pakataan myyntihetkellä.

Pakkauksiin tai kääreisiin kiinnitettävässä etiketissä on mainittava suojattu maantieteellinen merkintä "Castagna Cuneo" selkein ja lähtemättömin kirjaimin siten, että se erottuu selvästi muista merkinnöistä. Välittömästi sen jälkeen on seurattava maininta "suojattu maantieteellinen merkintä".

Pakkauksiin on erityisesti merkittävä samansuuruisin painokirjaimin teksti "Castagna Cuneo" tai "Castagna Cuneo — Secca" ja välittömästi sen jälkeen maininta "suojattu maantieteellinen merkintä".

Samassa kentässä on oltava pakkaajan nimi, toiminimi ja osoite sekä alkuperäinen bruttopaino.

Maininta "suojattu maantieteellinen merkintä" voi toistua muualla pakkauksessa tai etiketissä myös lyhenteenä "SMM".

Suojattuun maantieteelliseen merkintään saa lisätä tietoja ja/tai graafisia symboleja, jotka viittaavat yksittäisten yritysten nimeen tai toiminimeen, edellyttäen että niillä ei ole tarkoitus ylistää tuotetta tai johtaa kuluttajaa harhaan.

Tunnus

Tunnuksessa on esitetty hieman oikealle kallistuvan kastanjan ääriviivat. Hedelmän vasenta laitaa reunustaa muista poikkeavalla kirjasinlajilla oleva teksti "kastanja", ja oikealla puolella on käsin tehty nopeaa ja määrätietoista siveltimenvetoa muistuttava kuva. Tunnusta täydentää hedelmän alapuolella oleva kastanjanlehti, jonka sisällä on valkoisin kirjaimin muista poikkeavalla kirjasinlajilla oleva teksti "Cuneo". Tunnuksen vasemmassa alareunassa on "Frutiger light" -kirjasinlajilla teksti "SMM".

Tuotteet, joiden valmistuksessa on käytetty raaka-aineena maantieteellisellä merkinnällä "Castagna Cuneo" kastanjaa (myös jalostettuna tai muuten käsiteltynä), voidaan saattaa kulutukseen pakkauksissa, joissa viitataan kyseiseen nimitykseen ilman yhteisön tunnusta, edellyttäen että varmennettu SMM-tuote on tuotteen ainoa kyseiseen tavaraluokkaan kuuluva ainesosa ja että suojatun maantieteellisen merkinnän käyttäjillä on oltava kyseisen merkinnän rekisteröinnin myötä vahvistettujen teollis- ja tekijänoikeuksien haltijoiden hyväksyntä. Viimeksi mainitut ovat muodostaneet maa- ja metsätalousministeriön tunnustaman ryhmittymän, joka myös huolehtii merkinnän käyttäjien merkitsemisestä erityisiin rekistereihin ja valvoo suojatun nimityksen asianmukaista käyttöä.

Mikäli tällaista valvovaa ryhmittymää ei ole nimetty, näistä toimista vastaa maa- ja metsätalousministeriö asetuksen (ETY) N:o 2081/92 täytäntöönpanosta vastaavana kansallisena viranomaisena.

4.9 Kansalliset vaatimukset: —
