

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 89/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MARRONE DI COMBAI”**Nr UE: PGI-IT-0565-AM01 – 6.7.2021****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa**

„Marrone di Combai”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Marrone di Combai” jest ekotypem kasztana jadalnego wyselekcjonowanym w środowisku charakterystycznym dla przedalpejskiego regionu Prealpi Trevigiane.

Cechy morfologiczne i handlowe kasztana w momencie wprowadzania do obrotu są następujące:

kształt eliptyczny, wierzchołek spłaszczony. Okryta puszką szypułka ma regularne kontury i widoczne pasma ułożone promieniście. Perykarp ma barwę brązową przechodzącą od jasnej do ciemnej, ale nigdy nie matową, z wyraźnymi smugami; powinien łatwo oddzielać się od skórki wewnętrznej. Ta wewnętrzna skórka, o barwie jasnobrązowej, pokrywa jadalny miąższ i charakteryzuje się wyźłobieniami na tyle płytkimi i nielicznymi, że w momencie usuwania łatwo daje oddzielić się od miąższu. Jądro – zwykle po jednym na orzech, rzadko występują orzechy wielozgrupowane – jest jednoczłonowe, a na jego powierzchni występują bruzdy. Miąższ ma konsystencję mączystą a barwę białą. Podczas obróbki termicznej staje się chrupiący i smaczny.

(1) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17..

W momencie wprowadzenia do obrotu owoce muszą być w doskonałym stanie z punktu widzenia fitosanitarnego i muszą spełniać następujące wymagania:

Klasa ekstra:

- duże orzechy;
- 50–80 orzechów na kilogram;
- nie więcej niż 4 % masy orzechów może mieć endokarp uszkodzony przez owady;
- nie więcej niż 3 % masy orzechów może mieć uszkodzenia na perykarpie.

Klasa I:

- 81–105 orzechów na kilogram;
- nie więcej niż 6 % masy orzechów może mieć endokarp uszkodzony przez owady;
- nie więcej niż 5 % masy orzechów może mieć uszkodzenia na perykarpie.

Wymogi dotyczące produktu przeznaczonego wyłącznie do przetworzenia:

- 106–130 orzechów na kilogram;
- nie więcej niż 6 % masy orzechów może mieć endokarp uszkodzony przez owady;
- nie więcej niż 5 % masy orzechów może mieć uszkodzenia na perykarpie.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Czynności związane z produkcją muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4, aby zapewnić pochodzenie i kontrolę produktu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kondycjonowanie, które polega na poddaniu owoców odpowiedniemu sezonowaniu (tzw. *curatura*), może być przeprowadzane również poza obszarem geograficznym, określonym w pkt 4, jednak, aby nie powodować pogorszenia się jakości produktu, musi nastąpić w ciągu 24 godzin od momentu zbioru.

W przeciwnym razie produkt musi być przechowywany w komorze chłodniczej przez nie dłużej niż 3 dni w temperaturze od 0,5 °C do 2 °C i przy wilgotności powietrza od 95 do 98 %. Po upływie tego czasu produkt musi być poddany sezonowaniu (*curatura*).

„*Curatura*” polega na zanurzeniu kasztanów w wodzie o temperaturze otoczenia na 5 do 7 dni, przy czym w połowie tego okresu wymienia się wodę na świeżą. Alternatywnie kasztany zanurzone są w wodzie o temperaturze 45–48 °C na 45 minut, a po wyjęciu niezwłocznie zanurzone są w zimnej wodzie do całkowitego schłodzenia. Następnie owoce są suszone w urządzeniu suszącym ciepłym powietrzem poruszonym wentylatorami. Alternatywnie są one umieszczane na drewnianych kratkach i codziennie przetrząsane do całkowitego wyschnięcia.

Produkt wprowadzany jest do obrotu w opakowaniach następującego rodzaju: worki jutowe od 1 kg do 25 kg; siatki plastikowe od 1 kg do 25 kg; oraz drewniane lub plastikowe kosze lub skrzynki do środków spożywczych od 1 kg do 25 kg.

Orzechy przeznaczone wyłącznie do przetworzenia są pakowane w skrzynie do środków spożywczych (maks. 400 kg).

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna.

Opakowania zapieczętowane są przez zapięcie metalowych klamer mechaniczną zszywarką lub zszycie nicią nylonową za pomocą zszywarki lub związanie sznurkiem na którym zaciśnięta jest ołowiana plomba. Zapieczętowanie jest tak wykonywane, by do opakowania dołączona była etykieta z logo. Kosze i skrzynki są owijane folią celofanową i zabezpieczone sznurkiem na którym zaciśnięta jest ołowiana plomba z widocznym logo.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Organ kontrolny sprawdza, czy produkt jest oznaczony etykietą, zawierającą logo i napis „Marrone di Combai”, który musi mieć wymiary wyraźnie większe od wymiarów jakichkolwiek innych napisów. Na etykiecie lub na pojemnikach należy umieścić następujące informacje: nazwa i znak firmowy producenta lub przedsiębiorstwa pakującego; masa netto w momencie pakowania i kategoria produktu; informacje o właściwościach odżywczych i dietetycznych; rok produkcji; wskazówki dotyczące prawidłowego przechowywania i stosowania produktu. Logo zawiera wystylizowany rysunek kasztana otoczonego kolcami wystylizowanej łuski koloru jasnobrązowego wpisany w kwadrat koloru ciemnobrązowego (jasny brąz – Pantone 465U, ciemny brąz – Pantone 4625U). Logo może mieć następujące wymiary: 65 mm x 102 mm; 33 mm x 51 mm; 17 mm x 25 mm; 8 mm x 12 mm.



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji „Marrone di Combai” obejmuje obszar następujących gmin w prowincji Treviso: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene i Vittorio Veneto.

5. Związek z obszarem geograficznym

Cały obszar określony w pkt 4 leży na wzgórzach pasma przedalpejskiego.

Typowo górski teren (przedalpejski), na którym produkowane są kasztany „Marrone di Combai” z punktu widzenia geologicznego składa się z kompleksu skał wapienno-krzemianowych o strukturze krasowej oraz z kompleksu pagórkowatego, charakteryzującego się głębokimi żłobieniami, stromymi zboczami i silnie zaznaczonymi procesami zniszczenia gleby, wynikającymi z warstwowego układu twardych i odpornych skał. Ten typ rzeźby terenu ma duży wpływ na warunki klimatyczne: układ łańcucha przedalpejskiego i „łańcuchów pagórkowatych” tworzy efekt bariery dla wschodnich wiatrów i umożliwia swobodny przepływ prądów północnych, co sprawia, że roczna amplituda temperatur jest łagodniejsza w porównaniu z amplitudą na obszarach nizinnych. Obfite opady deszczu rozkładające się zgodnie z równikowym układem pluwiometrycznym oraz całkowity brak mgieł, które powstają we wszystkich innych rejonach Niziny Padańskiej, nadają specyficzny charakter lokalnemu środowisku i sprawiają, że jest ono szczególnie sprzyjające dla upraw „Marrone di Combai” ChOG.

Analizy sensoryczne przeprowadzone w ramach testów panelowych wykazały pozytywny związek między właściwościami mięszu, w szczególności ze względu na jego pulchność, a ogólną dobrą oceną owocu. Poza cechami, które wpływają na percepcję dotykową, podkreślano szczególnie aromat doceniany ze względu na wyjątkowe wrażenia, jakie wywołuje: intensywne nuty korzenne, kwiatowe i ziołowe odczuwalne w produkcie w momencie konsumpcji. Wartości ilościowe wyrażone przez deskryptory specjalnie dobrane do celów analizy sensorycznej są wysokie w przypadku określania intensywności i trwałości aromatu oraz słodkiego smaku, a niskie w przypadku określania cech kojarzonych negatywnie przy ogólnej ocenie orzecha odnoszących się do cierpkości i goryczy. Szczególna nuta aromatyczna „Marrone di Combai” związana jest z charakterystycznymi cechami gleb występujących na obszarze upraw i świadczy o ścisłym związku między rośliną, glebą i środowiskiem upraw.

Wniosek o rejestrację ChOG „Marrone di Combai” uzasadniony jest nie tylko szczególnymi cechami produktu, lecz przede wszystkim jego renomą.

Obecność i szczególne cechy jakościowe kasztanów produkowanych na obszarze produkcji „Marrone di Combai” potwierdzają liczne świadectwa historyczne, sięgające XII wieku. Świadczą one o znaczeniu, jakie dla cech tego produktu mają zarówno czynniki środowiskowe jak i ludzkie, ponieważ kasztany od zawsze stanowiły ważne źródło utrzymania dla mieszkańców tych wzgórz. Pośród różnych świadectw historycznych należy wymienić dokument z 18 września 1665 r., który podkreśla również aspekty społeczne związane ze zbiorem kasztanów: „wszyscy mieszkańcy, w tym kobiety i dzieci, uczestniczyli w zbiorze owoców, który był reglamentowany przez przyznanie odpowiednich ilości w zależności od składu gospodarstw domowych”.

W ostatnim czasie renoma i sława, jaką cieszy się „Marrone di Combai”, rozpowszechniła się poza regionem Veneto i dotarła do konsumentów w całych Włoszech między innymi dzięki świętom i wiejskim festynom, takim jak np. „Festa dei Marroni di Combai”: festyn ten od 1945 r. jest imprezą o dużym znaczeniu lokalnym i ogólnokrajowym.

Szczególne cechy tego produktu są ściśle związane ze środowiskiem naturalnym geograficznego obszaru produkcji. Dzięki cechom geologicznym obszaru produkcji, a w szczególności dzięki obecności skał wapienno-krzemianowych o strukturze krasowej, stromych zboczy i pochyłych pagórkowatych terenów, nie powstają tu zastoje wód i zapewniony jest optymalny drenaż terenów upraw. Dzięki temu miąższ jest pulchny i słodki, a jego aromat intensywny i trwały oraz brak jest nut cierpkich i gorzkich.

Ponadto bariera, jaką wzgórze stanowią dla wschodnich wiatrów, oraz obecność wiatrów północnych, sprawiają, że roczna amplituda temperatur jest łagodniejsza w porównaniu z amplitudą na obszarach nizinnych i uniemożliwiają powstawanie mgieł, co pozytywnie wpływa na warunki fitosanitarne i rozwój roślin i pozwala na uzyskanie produktu zdrowego i dobrej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany ChOG „Marrone di Combai” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 72 z dnia 24 marca 2021 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na następującej stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
