

**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**

(2006/C 321/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2**

**„CASTAGNA CUNEO”**

**Nr WE: IT/PGI/005/00342/20.4.2004**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony, mogą zapoznać się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle politiche agricole e forestali  
Adres: Via XX Settembre, n. 20  
I-00187 Roma  
Tel.: (39-06) 481 99 68  
Faks: (39-06) 42 01 31 26  
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Società Asprofrut Società Consortile Cooperativa a r.l.  
Adres: Via Caraglio, 16  
I-12100 Cuneo  
Tel.: (39-0175) 28 23 11  
Faks: —  
e-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce i warzywa nieprzetworzone lub przetworzone.

4. *Specyfikacja (Podsumowanie warunków określonych w art. 4 lit. a))*

4.1 Nazwa: „Castagna Cuneo”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich — Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” mogą posiadać jedynie następujące odmiany kasztanów z gatunku „Castanea sativa”, z wyłączeniem krzyżówek międzygatunkowych: 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.

Wyklucza się również wyroby otrzymane z owoców drzew rosnących w lasach odroślowych i wysokopiennych powstałych ze starych lasów odroślowych, nawet jeżeli należą do wymienionego gatunku.

Kasztany posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” wyróżniają się słodkim i delikatnym smakiem oraz kruchą łupiną, co sprawia, że nadają się zarówno do spożycia na świeżo jak i do przetworzenia.

W chwili dopuszczenia do spożycia świeże kasztany mają następujące cechy charakterystyczne: zewnętrzna warstwa owocni ma kolor od jasnobrązowego do ciemnobrązowego; znacznik mniej lub bardziej szeroki, nigdy jednak niewychodzący na ścianki boczne, o kolorze orzechowym; promień gwiazdzisty; łupina w kolorze od żółtego do jasnobrązowego, z reguły krucha; nasiona mają kolor od białego do kremowego; słodki i delikatny smak; wielkość: na kilogram przypada maksymalnie 110 kasztanów.

Niedopuszczalne są wady zewnętrzne lub wewnętrzne (owoc rozłupany, robaczywy, spleśniały, zarobaczony w środku) u więcej niż 10 % owoców.

Suszone kasztany łuskane muszą być całe i zdrowe, o kolorze jasnosłomkowym. Niedopuszczalne są wady (ślady robaków, odkształcenia, pęknięcia, owoce z pozostałościami owocni, itd.) u więcej niż 10 % owoców.

Całkowita zawartość wody w suszonych owocach nie może być wyższa niż 15 %.

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar produkcji kasztanów posiadających chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” obejmuje około 110 gmin w prowincji Cuneo, wymienionych w specyfikacji produktu.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego i każdego produktu wychodzącego. Dzięki temu oraz dzięki rejestracji w specjalnie prowadzonych przez upoważniony organ kontrolny wykazach przedsięwzięć odpowiedzialnie dostosowanych do produkcji kasztanów posiadających chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo”, producentów i zakładów pakujących, a także dzięki prowadzonym rejestrów produkcji i pakowania oraz zgłaszaniu upoważnionemu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości i każdej partii produktu pakowanego i oznakowanego przed wprowadzeniem do obrotu, zagwarantowana jest identyfikowalność i możliwość odtworzenia historii produktu w każdej fazie procesu produkcji. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli.
- 4.5 Metoda produkcji: Specyfikacja produkcji określa między innymi, że lasy kasztanowe znajdują się w miejscach nasłonecznionych i chronionych przed wiatrem. Stosowanie nawozów i syntetycznych środków ochrony roślin jest zabronione, z wyjątkiem środków dopuszczonych w rolnictwie ekologicznym (rozporządzenie Komisji 2092/91 i późniejsze).

Gęstość drzew uprawy nie może przekraczać 150 drzew na hektar.

Na terenach uprawy roślinność trawiasta i krzewiasta powinna być usuwana poprzez coroczne wykaszanie trawy i eliminowanie krzewów, paproci i obumarłych roślin przed zbiorami, aby umożliwić regularny zbiór owoców. Dopuszcza się okresowe przycinanie gałęzi w celu ochrony roślin przed atakiem szkodników.

Kasztany mogą być zbierane ręcznie lub za pomocą urządzeń mechanicznych (maszyn zbierających), umożliwiając jednak zachowanie owoców w całości.

Okres zbiorów zaczyna się w pierwszych dniach września i kończy się w listopadzie.

Konserwowanie świeżego produktu może odbywać się poprzez poddanie obróbce w gorącej wodzie przy zastosowaniu prawidłowej tradycyjnej metody.

Dopuszcza się zastosowanie metody „pielęgnacyjnej” polegającej na zanurzeniu owoców w wodzie o temperaturze środowiska, na 7-9 dni. Metoda ta umożliwia lekką fermentację mlekową, która zatrzymując rozwój grzybów patogenicznych stwarza właściwie sterylne środowisko bez stosowania żadnych dodatków. Ponadto dopuszcza się konserwowanie poprzez obieranie owoców i następnie zamrażanie ich zgodnie z zasadami przewidzianymi w odniesieniu do produktów mrożonych.

Suszone kasztany „Castagna Cuneo — Secca” otrzymuje się przy zastosowaniu tradycyjnej metody suszenia na wolnym ogniu. Proces suszenia kontynuuje się następnie w suszarniach, znajdujących się przeważnie w budynkach murowanych. W suszarniach kasztany rozkłada się na ruszcie, pod którym znajduje się palenisko lub urządzenie grzejące z wymiennikiem ciepła. Do suszenia nie mogą być wykorzystywane paliwa, odpadki i poddane obróbce chemicznej produkty uboczne pochodzące z obróbki drewna. Proces ten trwa średnio 30 dni.

Sortowanie, kalibracja, obróbka i konserwowanie owoców musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 3 specyfikacji produkcji.

- 4.6 Związek: Wniosek o rejestrację ChOG powstał z uwagi na renomę jaką cieszy się ten owoc, dla którego naturalnym środowiskiem od wieków jest obszar produkcji. Istotnie pierwsze wzmianki o uprawie kasztanów w prowincji Cuneo pochodzą z końca XII wieku, o czym mowa w dokumentacji klasztoru w Pesio dotyczącej nabycia gruntów, z których wynika, że w okresie od 1173 r. do 1277 r. uprawy kasztanów stanowiły 1/5 ziem uprawnych. W krajobrazie wiejskim prowincji Cuneo na początku XIX wieku rozległe obszary na granicy ziem uprawnych porośnięte były lasami kasztanowymi, głównie wysokopiennymi. W XIX wieku, jak i w poprzednich stuleciach, lasy kasztanowe w dalszym ciągu były centralnym elementem organizacji życia wiejskiego. Kasztany stanowiły jedną z nielicznych możliwości handlowych na obszarach górskich. Jesienią z alpejskich i apenińskich wiosek wieśniacy schodzili z workami kasztanów. Największym targiem był targ w Cuneo, dla którego szczególnym dniem był odbywający się 11 listopada jarmark Świętego Marcina, na którym kasztany osiągały cenę równą cenie najcenniejszych winogron. Od 1500 r. targ w Cuneo rozwijał się bardzo dynamicznie i z biegiem lat stał się targiem ważnym na skalę europejską. W istocie handel wewnątrzny i zewnętrzny ożywił się coraz bardziej właśnie dzięki stałemu wzrostowi popytu na kasztany z Cuneo. Sława chronionego oznaczenia geograficznego sięga nie tylko rynku europejskiego, w szczególności Francji, Niemiec, Austrii, Szwajcarii i Anglii, kasztany znalazły również wielbicieli w innych krajach, takich jak Stany Zjednoczone i Argentyna.

Dowodem sławy kasztanów z Cuneo są ponadto liczne organizowane festyny i spotkania poświęcone wybornej jakości omawianego produktu posiadającego chronione oznaczenie geograficzne, jak np. impreza organizowana w Cuneo pod hasłem „Settimana del Castagno”, podczas której najlepsi fachowcy i podmioty gospodarcze sektora uprawy kasztanów dyskutują na różne związane z nią tematy. W przeszłości duże znaczenie miał odbywający się w gminie Chiusa di Pesio festyn jesienny „Sagra del Marrone” uważnie śledzony przez lokalną prasę, w której publikowano dokładne relacje z tego wydarzenia. Festyn ten cieszył się tak wielką popularnością, że szybko przeniesiono go do Cuneo, gdzie uroczystości odbywały się w wielkim stylu, z towarzyszeniem różnego rodzaju spektakli, wśród których szczególnie miejsce zajmowały wystawy kasztanów. Najstarszym i najbardziej znanym festynem jesiennym pozostaje jednak jarmark „Fiera fredda di San Dalmazzo”, ostatni festyn odbywający się przed zimowymi mrozami, który ze swoją 430-letnią historią stanowi niepodważalny dowód na związek istniejący między obszarem pochodzenia, ludnością a uprawą kasztanów.

Sam zbiór przepisów kulinarnych z prowincji Cuneo, w którym bezsprzecznie królują kasztany z Cuneo, jest jeszcze lepszym dowodem tradycyjnej obecności kasztanów na obszarze pochodzenia. Oprócz tego, że kasztany spożywane są jako świeże owoce, wykorzystuje się przy sporządzaniu licznych dań, od najprostszych tradycyjnych dań wiejskich po dania bardziej wyszukane. Poza gotowanymi i pieczonymi kasztanami oraz specjałem „mundaj”, symbolem zabawy i radości podczas nocnych zabaw, charakterystyczne są tzw. „marron glacé” czyli kasztany glazurowane, rurki czekoladowe z kasztanami oraz dania na słono, takie jak pieczeń wieprzowa lub sarnina z kasztanami.

#### 4.7 Organ kontrolny:

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

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

Tel.: (39-0172) 91 13 23

Faks: (39-0172) 91 13 20

e-mail: inoq@isiline.it

- 4.8 Etykietowanie: Świeże kasztany posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” dopuszczane są do spożycia w następujących opakowaniach:

- w torebkach z różnych materiałów, o wadze od 0,10 g do 30 kg, przy czym najczęściej są to opakowania o wadze: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg;
- w drewnianych lub plastikowych skrzynkach o wymiarach 30 x 50 e 40 x 60;
- w workach jutowych, o wadze od 5 do 100 kg (5-10-25-30-50-100);

Suszone kasztany posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” — Secca dopuszczane są do spożycia w następujących opakowaniach:

— w torebkach z różnych materiałów, o wadze od 0,10 g do 30 kg, przy czym najczęściej są to opakowania o wadze: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg.

W każdym przypadku dopuszczane są do spożycia tylko te kasztany, które zostały wcześniej zapakowane lub które są pakowane w momencie sprzedaży.

Na etykiecie umieszczonej na opakowaniu powinno znajdować się chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” napisane widocznymi i czytelnymi literami, wyraźnie odróżniające się od innych napisów, po którym następuje określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne).

Na opakowaniu musi znajdować się przede wszystkim nazwa „Castagna Cuneo” lub „Castagna Cuneo” — Secca, napisana czcionką tej samej wielkości, po której następuje określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne).

W tym samym polu widzenia powinno pojawić się nazwisko, nazwa firmy pakującej i jej adres, a także początkowa waga brutto.

Określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) może być powtórzone w innej części opakowania lub etykiety, również w formie akronimu „I.G.P”.

W połączeniu z „Indicazione Geografica Protetta” (chronionym oznaczeniem geograficznym) dozwolone jest stosowanie oznaczeń i/lub symboli graficznych odsyłających do nazw firm, znaków wspólnych lub poszczególnych znaków towarowych zakładów, pod warunkiem, że nie zachwalają one towarów ani nie wprowadzają kupującego w błąd.

#### Opis logo

Elementy obrazowe tworzące logo przedstawiają kasztan lekko pochylony w prawą stronę. Nad lewym profilem owocu znajduje się naszkicowany napis „castagna” wykonany specjalną kaligraficzną czcionką, natomiast prawy profil jest wykonany ręcznie w postaci znaku graficznego naśladującego szybkie i zdecydowane pociągnięcie pędzlem. Znak uzupełniony jest liściem kasztana znajdującym się pod owocem, który jest zwrócony w kierunku wnętrza owocu, z napisem „Cuneo” w kolorze białym, wykonanym specjalną kaligraficzną czcionką. Na dole po lewej stronie pojawia się napis „IGP” wykonany czcionką „Frutiger light”.

Produkty, do przygotowania których używa się chronionego oznaczenia geograficznego „Castagna Cuneo”, także w wyniku procesów przetwórczych, można dopuścić do spożycia w opakowaniach, na których znajduje się odniesienie do wspomnianej nazwy bez logo wspólnotowego pod warunkiem, że produkt o chronionej nazwie, potwierdzony jako taki, stanowi wyłączny składnik przynależnej grupy towarowej; użytkownicy produktu o chronionej nazwie zostali upoważnieni przez właścicieli prawa do własności intelektualnej udzielonego w drodze rejestracji chronionego oznaczenia geograficznego, zrzeszonych w konsorcjum wyznaczonym przez Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa jako jednostka nadzoru. Konsorcjum to odpowiedzialne będzie także za dokonywanie wpisów w odpowiednich rejestrach i sprawowanie nadzoru nad prawidłowym użyciem chronionej nazwy.

W przypadku braku konsorcjum nadzoru, powyższe funkcje sprawować będzie Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

#### 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —

---