

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 75/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MARRONE DI SERINO”/„CASTAGNA DI SERINO”

Nr UE: PGI-IT-02147 – 24.6.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Marrone di Serino”/„Castagna di Serino”

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

Nazwa „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” oznacza owoce świeże, obrane, suszone niełuskane i suszone łuskane w całości, należące do gatunku *Castanea Sativa* Mill. lub *Castagna Europea*, do odmiany *Montemarano* zwanej również *Santimango*, *Santomango*, *Marrone di Avellino* lub *Marrone avellinese* oraz do rodzimej odmiany występującej na obszarze produkcji określonym w pkt 4 *Verdola* lub *Verdole*. Produkt objęty ChOG „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” jest owocem charakteryzującym się średnimi lub dużymi promieniście ułożonymi pasmami, średnią lub dużą wielkością oraz w rzadkich przypadkach przegrodą wewnętrzną. Owoc ma zwykle zaokrąglony kształt, często asymetryczny. Pąk (wierzchołek), szpiczasty lub zaokrąglony, jest w średnim stopniu pokryty włoskami; owocnia, często cienka i mało elastyczna, ma błyszczący brązowy kolor z ciemnymi, jednolitymi i nitkowatymi prążkami, a jej powierzchnia wewnętrzna pokryta jest krótkimi włoskami koloru kremowobiałego. Szypułka jest średniej lub dużej wielkości, jest pokryta pozostałością lekkiego puchu i zwykle ma regularny kontur. Słupek ma średnią długość i składa się z 6–8 niejednakowych owocolistków. Łupina, która łatwo oddziela się od nasiona, jest delikatna, ma czerwonobrązowy kolor oraz wyraźne, ciemniejsze pionowe żyłki. W momencie wprowadzenia do obrotu produkt „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” musi posiadać opisane poniżej cechy:

a) „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” świeże:

- kształt owocu: zwykle zaokrąglony, często asymetryczny;
- owocnia: ma błyszczący brązowy kolor z wyraźnie zaznaczonymi, ciemnymi rozdzielonymi prążkami;
- łupina: łatwo oddziela się od nasiona, jest delikatna, ma czerwonobrązowy kolor;
- nasiono: ma mlecznobiały kolor, raczej powierzchniowe złobienia, niewielkie wgłębienie pomiędzy liściami, jędrny i chrupiący mięszk oraz średnio słodki smak;

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- słupek: jest niebyt długi;
 - występowanie owoców robaczywych, zniekształconych lub skurczonych: maksymalnie 10 %;
 - maksymalna wielkość: 85 owoców na kg.
- b) „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” obrane:
- kształt obranego owocu: zwykle zaokrąglony, często asymetryczny;
 - całkowity brak słupka i owocni;
 - brak ciał obcych w pojemnikach z obranymi owocami;
 - maksymalna ilość łupiny: 2 %;
 - występowanie śladów spalenizny: maksymalnie 5 %;
 - występowanie owoców robaczywych: maksymalnie 3 %;
 - maksymalna wielkość: 200 kasztanów jadalnych na kg.
- c) „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” suszone, niełuskane:
- wilgotność całych owoców: maksymalnie 15 %;
 - zawartość produktu suchego w łupinie: maksymalnie 60 % masy produktu świeżego;
 - maksymalna wielkość: 250 owoców na kg;
- produkt musi być wolny od zarażenia żyjącymi pasożytami jakiegokolwiek typu (larwami owadów, pleśnią itd.).
- d) „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” suszone, łuskane i w całości:
- wilgotność całych owoców: maksymalnie 15 %;
 - zawartość produktu suchego łuskanego: maksymalnie 45 % masy produktu świeżego;
 - maksymalna wielkość: 300 owoców na kg;
- produkt musi być zdrowy, mieć barwę białosłomkową, nie może występować w nim więcej niż 5 % wad (ślądów gnicia, zniekształceń itd.) oraz musi być wolny od jakiegokolwiek rodzaju pasożytów (larw owadów, pleśni itd.).
- 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*
- Wszystkie etapy produkcji (uprawa, sortowanie, klasyfikacja pod względem wielkości, łuskanie, obieranie oraz osuszanie) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze.
- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*
- Masa poszczególnych rodzajów opakowań wynosi od co najmniej 0,10 kg do maksymalnie 25 kg. W każdym przypadku opakowanie musi być zamknięte w taki sposób, aby uniemożliwić wyjęcie z niego zawartości bez rozzerwania zamknięcia.
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*
- Na etykietach umieszczanych na opakowaniach muszą znajdować się następujące informacje naniesione wyraźną i czytelną czcionką:
- wielkość,
 - logo ChOG „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino”,
 - europejski symbol graficzny.

Logo ChOG „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” jest następujące:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” obejmuje terytorium administracyjne następujących gmin: Serino, Solofra, Montoro, S. Michele di Serino, S. Lucia di Serino, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Chiusano S. Domenico, Cesinali, Aiello del Sabato, Contrada i Forino w prowincji Avellino oraz Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, S. Cipriano Picentino, Castiglione del Genovesi i Calvanico w prowincji Salerno.

5. Związek z obszarem geograficznym

Renoma produktu „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” związana jest z jego wprowadzaniem do obrotu na poziomie krajowym i międzynarodowym. Produkt „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” jest doceniany i pożądanym w związku z jego zastosowaniem w produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich. Pierwsze świadectwa dokumentujące jego renomę poza granicami regionu znajdują się w przewodniku *Guida gastronomica – Touring Club Italiano* (Przewodnik gastronomiczny – Touring Club Italiano), w którym wymienia się „Marrone di Serino” z powodu jego wyjątkowego miąższu oraz wspomina się, że jest on bardzo chętnie wykorzystywany do produkcji kasztanów kandyzowanych oraz wywożony w dużych ilościach do Ameryki (*Guida gastronomica – Touring club Italiano, I Edizione, 1931, s. 376*). Nazwa występuje w wykazie produktów zinwentaryzowanych w dokumencie z 1952 r. zatytułowanym *Chestnuts – fruit Trade catalogs* (Kasztany jadalne – katalogi handlu owocami), co świadczy o wprowadzaniu tego produktu do obrotu w Ameryce.

W publikacji zatytułowanej *Economia Irpinia* (Gospodarka Irpinii), regularnie aktualizowanej przez izbę handlu, przemysłu, rzemiosła i rolnictwa Avellino (rok XXVI, nr 3, 1988, s. 9), „Marrone di Serino” wymienia się w związku z jego wykorzystaniem we włoskim przemyśle cukierniczym oraz dużym zapotrzebowaniem na ten produkt ze strony przedsiębiorstw zagranicznych, głównie francuskich, wykorzystujących go do produkcji kasztanów kandyzowanych.

W badaniu zatytułowanym *Indagini e osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno* (Badania i obserwacje dotyczące najlepszych włoskich odmian kasztanów jadalnych) podkreślono szczególny charakter miąższu „Marrone di Serino”, który doskonale nadaje się do kandyzowania (suplement do *Ricerca Scientifica*, rok 25-1955, *Centro studi sul Castagno*, s. 55).

W publikacji zatytułowanej *La coltivazione del castagno* (Uprawa kasztanów jadalnych) autorstwa Raffaele Bassi (*I libri di vita in campagna, Ed. Informatore agrario, 1990, s. 18*) „Marrone di Serino” wymienia się wśród najbardziej poszukiwanych kasztanów jadalnych prowincji Avellino.

W publikacji *Il castagno in Campania - Problematiche e Prospettive della Filiera* (Kasztan jadalny w Kampanii – Problemy i perspektywy sektora) wskazano, że owoce „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” są na ogół większe niż inne kasztany jadalne uprawiane w prowincji Avellino i że z tego powodu w ramach produkcji „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” wyspecjalizowano się w przetwarzaniu produktu (Gennaro Cristinzio i Antonino Testa, *Ed. Società Editrice Imago Media, marzec 2006, s. 97*).

Ponadto na obszarze produkcji od dawna wykorzystuje się „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” we wszystkich postaciach do celów kulinarnych, zarówno w gospodarstwach domowych, jak i w restauracjach. Świeże owoce wykorzystuje się głównie do przygotowania gotowanych kasztanów jadalnych, pieczonych kasztanów jadalnych oraz konfitur. Obrane owoce wykorzystuje się zwłaszcza do przygotowania gotowanych kasztanów jadalnych, ciasta kasztanowego zwanego *castagnaccio* oraz tart. Suszone kasztany jadalne, łuskane lub niełuskane, spożywa się szczególnie w postaci „Marroni del Prete”, przygotowywanych w oparciu o przepis typowy dla obszaru produkcji. Zróżnicowane sposoby wykorzystania „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” we wszystkich postaciach przekładają się na obecność tej nazwy w menu restauracji, nie tylko na obszarze produkcji, lecz także poza granicami prowincji: produkt „Marrone di Serino” występuje tam jako składnik ciast „crostata di Marroni di Serino” (tarta z kasztanami jadalnymi z Serino), „crostata con crema di Marroni di Serino e cioccolato” (tarta z kremem z kasztanów jadalnych z Serino i czekoladą), „tronchetto al cioccolato con Marrone di Serino” (ciasto czekoladowe z kasztanami jadalnymi z Serino), zup („zuppa di Marroni di Serino”) lub jako owoc „caldarroste di Marrone di Serino” (pieczone kasztany jadalne).

W 2017 r. po raz 42. obchodzono święto kasztanów *Sagra della Castagna di Serino*, które odbywa się w gminie Rivottoli di Serino.

Nazwa „Marrone di Serino”/„Castagna di Serino” pojawia się także w przysłowiach oraz dawnych wierzeniach, co wskazuje na zróżnicowane wykorzystanie kasztanów jadalnych w ciągu roku rolnego w ramach wydarzeń o charakterze religijnym i cywilnym. Wystarczy przywołać na przykład to stare powiedzenie, które przekazuje się w Serino od niepamiętnych czasów: „a Sant’Antonio ‘o cardillo, a Salvatore ‘o fruttillo” (wyjaśnienie: jeżeli podczas uroczystości Świętego Antoniego, która ma miejsce w Rivottoli di Serino 13 czerwca, można gołym okiem zobaczyć łupinę, a podczas święta Świętego Salwatora, które odbywa się w Serino 6 sierpnia, widoczny jest owoc, to rok będzie dobry). Powiedzenie to odnosi się więc do etapu, który trwa od zawiązywania się owoców i rozwoju łupiny do ukształtowania się kasztanów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na 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 wybraniu zakładki „Qualità” [jakość] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” [specyfikacje objęte kontrolą UE].
