

**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**

(2009/C 112/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

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

**„MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0455-12.04.2005**

**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 E Forestali  
Adres: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma  
ITALIA  
Tel.: +39 0646655104  
Faks: +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Comitato Promotore per il riconoscimento della D.O.P. „Marrone di Caprese Michelangelo”  
Adres: Località Manzi 180/b  
52033 Caprese Michelangelo (AR)  
ITALIA  
Tel.: +39 0575791114/0575791009  
Faks: +39 0575730510  
E-mail: moronline79@inwind.it  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

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

**4. Specyfikacja produktu:**

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

**4.1. Nazwa produktu:**

„Marrone di Caprese Michelangelo”

**4.2. Opis produktu:**

Do produkcji „Marrone di Caprese Michelangelo” wykorzystywane są owoce lokalnego ekotypu „Marrone di Caprese Michelangelo” należącego do odmiany „Marrone”, którą można spożywać w formie świeżej lub suszonej. Cechy karpologiczne świeżego kasztana przeznaczonego do konsumpcji są następujące: OWOCE: skórka o barwie rudej z bardziej lub mniej intensywnymi brązowymi smugami, kształt na ogół eliptyczny, zaokrąglony, owoc środkowy na ogół czworokątny. Miąższ o barwie kości słoniowej z lekkimi wyżłobieniami odcisniętymi od skórki wewnętrznej, charakteryzuje się delikatnym zapachem migdała i wanilii. Cechy kasztana przeznaczonego do konsumpcji w formie suchej muszą być następujące: OWOCE: zdrowe, nienaruszone, nie więcej niż 5 % owoców może być zdeformowanych lub nosić ślady szkodników lub pleśni. BARWA: kość słoniowa lub jasna słomkowo-żółta.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji „Marrone di Caprese Michelangelo” CHNP to teren górski następujących gmin prowincji Arezzo: gmina Caprese Michelangelo – cały obszar administracyjny, część gminy Anghiari na północy – od styku granicy administracyjnej z gminą Caprese Michelangelo, którą wyznacza droga lokalna nr 57 „Catenaiia”, do granicy z gminą Sabbiano.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie producentów, działek, na których odbywa się uprawa, przedsiębiorstw suszących i pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, gwarantuje się identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego łańcucha produkcji. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z przepisami specyfikacji produkcji i odpowiednim planem kontroli. Jeśli organ kontrolny stwierdzi niezgodności z przepisami specyfikacji produkcji, produkt nie może być sprzedawany pod chronioną nazwą pochodzenia „Marrone di Caprese Michelangelo”.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Specyfikacja przewiduje między innymi, że gęstość obsady produkcyjnej nie może przekroczyć 120 roślin na hektar. W obsadach dopuszcza się maksymalnie 10 % innych odmian na potrzeby zapylania. Zbiór dozwolony jest od 20 września, przy czym niedopuszczalny jest zbiór przez strącanie owoców lub z wykorzystaniem innych środków mechanicznych i/lub chemicznych, które przyspieszają oderwanie się owocu od drzewa. Dopuszczalne jest stosowanie mechanicznego zbierania z ziemi, zagrabianie łupin kolczastych odpowiednimi maszynami, mechaniczny omłot stosów kasztanów, zmiatanie liści mechanicznymi wentylatorami – pod warunkiem że czynności te nie wpływają niekorzystnie na cechy produktu. Aby otrzymać owoce przeznaczone do spożycia w stanie świeżym, wykorzystuje się tylko owoce odmiany „Marroni”. W celu usunięcia owoców uszkodzonych przez choroby lub inne czynniki przeprowadza się ich ręczną selekcję. Maksymalna zawartość owoców nieodpowiadających ww. cechom nie może przekroczyć 5 % masy. Liczba owoców nie może być większa niż 90 sztuk na kilogram. Specjalne sezonowanie (tzw. *curatura*) owoców nie jest obowiązkowe. Aby otrzymać kasztany suche, wykorzystuje się owoce odmiany „Marrone”. Produkt uzyskuje się w wyniku suszenia owoców, które następnie obiera się ze skórki. Suszenie wykonywane jest tradycyjną metodą w suszarniach drewnianych lub z wykorzystaniem ciepłego powietrza. Czynność ta wykonywana jest przed upływem 40 dni od ułożenia kasztanów na siatkach. Owoce obierane są ze skórki za pomocą maszyn. Produkcja i pakowanie muszą odbywać się na określonym obszarze, aby zapewnić jakość, identyfikowalność i kontrolę produktu. Produkt „Marrone di Caprese Michelangelo” CHNP musi być pakowany na obszarze określonym w pkt 4.3 niniejszego streszczenia, tak aby zapobiec uszkodzeniu produktu w okresie między zbiorem a pakowaniem, podczas transportu i nadmiernych obróbek. Produkt zbierany jest w stanie świeżym, gdy jeszcze pokryty jest kolczastą łupiną, ponieważ duża wilgotność owoców ułożonych w stopy mogłaby spowodować przegrzanie się owoców, a następnie powstawanie pleśni czy nieprzyjemnych zapachów lub butwienie, co mogłoby poważnie pogorszyć jakość produktu. Właśnie z tego powodu produkt powinien być krótko przechowywany.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Szczególną cechą „Marrone di Caprese Michelangelo” jest duża zawartość skrobi, wynikająca z dużych rezerw wodnych na terenach, gdzie rosną kasztany, których owoce wykorzystywane są w jego produkcji. Inne czynniki, które wpływają na gromadzenie się skrobi, to ekspozycja kasztanów umożliwiającą dostęp do światła słonecznego od wczesnych godzin rannych, czego pozytywnym skutkiem jest szybkie osuszenie z ewentualnej letniej rosy, a także geomorfologia i wysokość, które sprzyjają częstemu i umiarkowanemu przewietrzaniu. Optymalne nasświetlenie korony drzew uzyskuje się dzięki niewielkiemu zagęszczeniu sadzenia i przerzedzaniu wykonywanemu przez przycinanie gałęzi. Jednorodność oraz typowy i szczególny charakter produktu są ponadto wynikiem specyficznych warunków glebowo-klimatycznych. Teren składa się z gleb brunatnych, brunatnych kwaśnych i brunatnych ługowanych, zazwyczaj niezawierających lub zawierających niewielkie ilości węglanów, a więc o odczynie kwaśnym lub lekko kwaśnym. Panuje tu typowy klimat subkontynentalny, w którym zima jest średnio surowa, lato umiarkowanie łagodne, a poziom opadów wynosi około 800 mm/rok. Wszystkie te czynniki łącznie nadają produktowi typowe cechy morfologiczne i organoleptyczne, które powodują, że jest on niezwykle ceniony i łatwo rozpoznawalny.

Kasztany, z których uzyskuje się „Marrone di Caprese”, porastają całe zbocza Alp Catenaria w sposób jednorodny. Lokalni mieszkańcy z pokolenia na pokolenie przekazywali wiedzę na temat procesu „zalesiania” zapoczątkowanego w IX i X wieku za panowania wojowników zwanych *arimanni*. Wtedy rozpoczął się długi proces przekształcania kasztana z rośliny dzikiej w roślinę uprawną przez wprowadzenie szczepów. Od tamtej pory uprawa kasztanów stanowiła najważniejsze zajęcie

każdej rodziny i stała się w ten sposób źródłem znacznych zasobów finansowych i żywieniowych dla całej ludności zamieszkującej ten obszar. Na temat wytwarzania kasztanów powstało wiele wierszyków i ludowych przyspiewek. Istnieją także przepisy na liczne typowe dania kuchni regionu Caprese, przekazywane z pokolenia na pokolenie aż do dzisiaj.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Camera Di Commercio Di Arezzo  
Adres: Viale Giotto, 4  
52100 Arezzo  
ITALIA  
Tel.: +39 05753030  
Faks: +39 0575300953  
E-mail: segreteriagenerale@ar.camcom.it

#### 4.8. Etykietowanie:

Do pakowania produktu świeżego stosuje się zapieczętowane opakowania o pojemności 1; 2; 3,5; 10 lub 25 kg. Na etykiecie należy umieścić napis: „Marrone Di Caprese Michelangelo” oraz „Denominazione Di Origine Protetta” czcionką wyraźnie większą niż inne napisy, a także wyrażenie: „Prodotto Della Montagna” (produkt górski). Obowiązkowe są logo CHNP oraz nazwa przedsiębiorstwa pakującego. Do pakowania produktu suszonego stosuje się zapieczętowane opakowania o pojemności 0,5; 1; 2; 3,5; 10 lub 25 kg. Na etykiecie należy umieścić napis: „Castagne secche Marrone Di Caprese Michelangelo” oraz „Denominazione Di Origine Protetta” czcionką wyraźnie większą niż inne napisy, a także wyrażenie „Prodotto Della Montagna” (produkt górski). Obowiązkowe są logo CHNP oraz nazwa przedsiębiorstwa pakującego. Logo identyfikacyjne to stylizowany rysunek owocu kasztana, w środku którego umieszczony jest wizerunek Michelangela Buonarrotiego, szczegółowo opisany w specyfikacji produkcji.



Denominazione d'Origine  
Protetta  
Prodotto della Montagna

---