

V

(Bekendmakingen)

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2008/C 190/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten binnen zes maanden na de datum van deze bekendmaking bij de Commissie worden ingediend.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„CASTAGNA DI VALLERANO”

EG-nummer: IT/PDO/005/0474/03.03.2005

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Aanvragende groepering:

Naam: Associazione Castanicoltori Vallecimina
Adres: Via Torrione, 5 — I-01030 Vallerano (VT)
Tel./Fax (39) 0761 75 19 49
E-mail: vallecimina@libero.it
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.6 — Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

4. Overzicht van het productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam van het product:* „Castagna di Vallerano”.

4.2. *Beschrijving van het product:* De beschermde oorsprongsbenaming „Castagna di Vallerano” geldt uitsluitend voor vruchten van het plaatselijke ecotype „*Castanea sativa* Miller”, die worden geteeld in het in punt 4.3 vermelde gebied, en die de volgende kenmerken vertonen:

- plaatselijk ecotype — *Castanea sativa* Miller;
- groot (50-70 stuks/kg vers product);
- middelgroot (71-95 stuks/kg vers product);
- klein (96-120 stuks/kg vers product);
- overwegend elliptische vorm, soms bolvormig, puntige apex, onderkant met resten steelaanzet; vierhoekige navel, doorgaans plat en niet breder dan de zijanten van de vrucht;
- dun, gemakkelijk te verwijderen vruchtvlies, roodachtig-bruin, met 25 tot 30 verticale, donkerder strepen in reliëf;
- lichtbruin episperma, doorgaans niet in de hoofdgroeven van de kern;
- laag percentage door septum gescheiden vruchten;
- kern met nauwelijks groeven aan het oppervlak, wit vruchtvlees, knapperig en aangename, zachte smaak, en kookbestendig.

Analyse: eetbaar gedeelte: 84-88 %, vellen: 12-16 %. Samenstelling per 100 g eetbaar gedeelte: water: 51-60 %, eiwitten: 2,5-3,2 %, vetten: 1,40-1,60 %, totaal aan koolhydraten: 38-44 %, kalium: 400-440 mg.

4.3. *Geografisch gebied:* Het productiegebied van de „Castagna di Vallerano” is beperkt tot het grondgebied van de gemeente Vallerano in de provincie Viterbo.

4.4. *Bewijs van oorsprong:* De traceerbaarheid van het product wordt gegarandeerd door de inschrijving van de kastanjegaarden in een speciaal register dat door het controleorgaan wordt bijgehouden; er is dus een efficiënt systeem voor de traceerbaarheid van het productieproces.

Verzoeken om eventuele wijzigingen in de inschrijving moeten uiterlijk op 30 april van elk jaar worden ingediend.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:* In het productdossier is onder meer bepaald dat de plantafstand, de teeltmethoden en de snoeisystemen (periodiek, om de paar jaar) in overeenstemming zijn met de traditionele gebruiken van het gebied, waarbij evenwel een plantdichtheid per hectare van minimaal 50 en maximaal 100 moet worden gegarandeerd. Irrigatie is toegestaan.

De oogst vindt plaats tussen 20 september en 10 november van elk jaar, handmatig of met voortgetrokken oogstmachines met zuigsysteem of oogstmachines met eigen aandrijving die het product niet beschadigen.

De opbrengst varieert van 2 t/ha tot 6 t/ha.

De bewaring van het product gebeurt door een behandeling in koud water zonder toevoeging van additieven, of door sterilisatie in een warmwaterbad, gevolgd door een koudwaterbad, ook weer zonder toevoeging van additieven.

De behandelde, nog vochtige kastanjes worden op een hoop gelegd en na korte tijd op de grond uitgespreid om de beschimmelde vruchten te verwijderen. Met het oog op een snelle droging worden de kastanjes de eerste dagen regelmatig omgedraaid, met de hand of met een houten schep, of dagelijks overgeheveld in speciale recipiënten.

Na het spoelen worden de kastanjes 15-30 minuten lang in een koelkuip gelegd, waar ze tevens automatisch worden afgeschuimd om vruchten met afwijkingen die aan de oppervlakte komen, te verwijderen met behulp van speciale apparatuur.

Na het uitlekken en het drogen worden de kastanjes afgeborsteld en naar grootte gesorteerd.

Productie, selectie, sortering naar grootte, behandeling en bewaring moeten plaatsvinden in het productiegebied. De verpakking mag ook buiten het in punt 4.3 afgebakende gebied plaatsvinden.

- 4.6. *Verband:* Het productiegebied, namelijk de hele gemeente Vallerano, is bijzonder geschikt voor de kastanjeteelt dank zij een bodem met diepe, goed gedraineerde, koele en dus vruchtbare tufsteensubstraten van vulkanische oorsprong die rijk zijn aan organische stoffen en voor een hoog gehalte aan kalium, vetten en koolhydraten zorgen; het gebied onderscheidt zich ook door voor de productie uiterst gunstige klimaatomstandigheden.

Het continentale klimaat is er bijzonder homogeen, met warme zomers en strenge, vochtige winters. De jaarlijkse thermische amplitude ligt vrij hoog, terwijl de neerslag beperkt is, maar goed verspreid over het jaar.

Kastanjabomen op gronden van vulkanische oorsprong, op een hoogte van 400-500 meter boven de zeespiegel, brengen kastanjes van hoge kwaliteit voort. Bodemgesteldheid en klimaat, plus menselijke activiteit (enting en aan de eisen van de soort aangepaste teelttechnieken) hebben in de loop der eeuwen een zware selectiedruk uitgeoefend op de populaties van „*Castanea sativa* Miller” in Vallerano, zodat uiteindelijk plaatselijke ecotypes overbleven die zich hebben aangepast aan de pedologische en klimatologische kenmerken van het gebied en er nauw mee verbonden zijn. Ze hebben bijzonder waardevolle eigenschappen die de *Castagna di Vallerano* zijn typische karakter verlenen.

Deze bijzondere milieu- en klimaatfactoren en de eeuwenlange activiteit van de inwoners hebben dank zij goede teelttechnieken, continu onderzoek en traditionele en specifieke technieken met het oog op constante verbetering, bijgedragen tot een echte kastanjecultuur met alle daaraan verbonden economische, agronomische en gastronomische aspecten, zoals beschreven in de agronomische en wetenschappelijke literatuur.

Het verband tussen Vallerano en de kastanje blijkt ook nog uit de aanwezigheid van grotten van tufsteen met bekkens voor de koudebehandeling van de kastanjes (kelders), die nog steeds worden gebruikt om het product in te bewaren. Aangenomen wordt dat er in Vallerano altijd kastanjabomen zijn geweest.

De bomen waren er voor de andere teelten (inclusief boomteelten), zodat een groot deel van het gebied waar nu kastanjes worden geteeld nooit voor een andere teelt is gebruikt.

Dit alles is van invloed geweest op een aantal bijzondere kenmerken van de door de inwoners van Vallerano beoefende ambachten, maar ook op de algemene ontwikkeling van dit bijzondere sociale milieu dat nauw verbonden is met de kastanjeteelt.

Deze invloed doet zich ook gevoelen op architectonisch vlak, zo zijn er de typische „radicci” (constructies in kastanjabossen) en grotten rond de voet van de rots van tufsteen waarop het oude dorp is gebouwd, met bekkens („vasche”) en kuipen („conserve”).

De grotten van tufsteen werden gebruikt om de kastanjes te behandelen en te bewaren, in de „radicci” werden ze te drogen gelegd. Deze constructies getuigen nog steeds van de diep gewortelde traditie en de continue aanwezigheid van de kastanje in dit gebied.

In „Vallerano e le Confraternite” van monnik Manfredo Manfredi (1996) staat dat de plaatselijke broederschappen grotendeels in hun onderhoud voorzagen door de verkoop van kastanjes.

In *Rivista Geografica Italiana* nr. 87 (1980) is vermeld dat de kastanjeteelt dateert van 1500. In 1584 stond prins Farnese de uitvoer van kastanjes naar naburige landen toe, weliswaar alleen wanneer die op hun beurt granen konden leveren.

In het verslag van het internationaal congres te Spoleto (1993) wordt het plein van Vallerano als belangrijkste centrum van de provincie Viterbo vermeld, zowel voor de productie als voor de afzet van dit product.

Dank zij het voor de productie van een kwaliteitsproduct gunstige klimaat is Vallerano een van de belangrijkste productie- en afzetcentra van Italië geworden.

4.7. *Controlestructuur:*

Naam: Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Viterbo

Adres: Via F.lli Rosselli, 4 — I-01100 Viterbo

Tel. (39) 0761 2341

Fax (39) 0761 345755

E-mail: camera.commercio.viterbo@vt.legalmail.camcom.it

4.8. *Etikettering:* De „Castagna di Vallerano” wordt voor consumptie aangeboden in zakken van 1, 3, 5, 10, 20 of 30 kg.

De zakken moeten zodanig worden verzegeld dat de inhoud niet kan worden aangesproken zonder het zegel te verbreken.

Het zegel bestaat uit een niet te verwijderen etiket waarop de volgende aanduidingen moeten worden aangebracht:

- a) „Castagna di Vallerano” met daaronder de afkorting D.O.P.;
- b) de lettertekens van de andere gegevens op het etiket zijn de helft kleiner dan die van „Castagna di Vallerano”;
- c) naam of firmanaam van de producent, evenals de firma en de zetel van het verpakkingsbedrijf (de producent of derden);
- d) de hoeveelheid oorspronkelijk in de verpakking aanwezig product, uitgedrukt overeenkomstig de geldende productvoorschriften.

Aan de beschermde oorsprongsbenaming „Castagna di Vallerano” mag geen bijkomende vermelding of eigenschap worden toegevoegd, zelfs niet de adjectieven „extra”, „fine”, „selezionata”, „superiore” of „similari”.

Het logo van de benaming is ovaal en toont het profiel van een „Castagna di Vallerano” in donkerbruin, wit en blauw, binnen de contouren van een kastanje met daarboven het profiel van de „Monti Cimini” in middenbruin.

Lettertype en -grootte:

D.O.P.: Bauer Bodoni bold (14)

„Castagna di Vallerano”: Amaze bold (27)

Kleuraanduidingen:

Bruin

Profiel van de Vallerano: C0 M56 Y60 K47

Bruin

Profiel „Monti Cimini”: C0 M28 Y30 K23,5

Blauw: C100 M60 Y0 K20
