

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2010/C 220/09)

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****„FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA”****NR WE: IT-PDO-0005-0525-22.02.2006****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 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Tel. +39 0646655106

Faks +39 0646655306

E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Comitato Promotore D.O.P. «Farina di Castagne della Lunigiana»

Adres: Loc. Torre di Apella 1  
Licciana Nardi  
54016 Massa Carrara MS  
ITALIA

Tel. +39 0521484329

Faks +39 0521494652

E-mail: farinalunigiana@libero.it

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

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

### 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:

„Farina di castagne della Lunigiana”

#### 4.2. Opis produktu:

Chroniona nazwa pochodzenia „Farina di Castagne della Lunigiana” nadawana jest mące słodkiej uzyskiwanej poprzez przetwarzanie kasztanów pochodzących z drzew kasztanowca gatunku *Castanea sativa* (Mill.) i odmian, których występowanie od wielu lat na określonym obszarze produkcji jest potwierdzone, tj.: *Bresciana*, *Carpanese*, *Fosetta*, *Marzolina*, *Moretta*, *Primaticcia*, *Rigola*, *Rossella*, *Rossola*. Co najmniej 70 % odmian kasztanowców, które wykorzystywane są do produkcji „Farina di Castagne della Lunigiana” musi należeć do odmian *Bresciana*, *Carpanese* i *Rossola*.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Farina di Castagne della Lunigiana” jest aksamitna w dotyku i delikatna w smaku, a jej granulometria jest mniejsza lub równa 0,8 mm, z czego co najmniej 80 % jest mniejsze lub równe 0,3 mm; jest słodka w smaku, przy czym łączna zawartość cukrów wynosi nie mniej niż 20 % i ma charakterystyczny aromat kasztanów bez zapachu pleśni czy stęchlizny. Barwa jest od białej po kość słoniową, a wilgotność maksymalna wynosi 8 %.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji produktu objętego ChNP „Farina di Castagne della Lunigiana” znajduje się w prowincji Massa Carrara i obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana i Zeri.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie działek gruntowych, na których prowadzona jest uprawa, producentów kasztanów, zakładów osuszających i młynów oraz zakładów pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki niezwłocznemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Do odpowiednich rejestrów są również wpisane zarówno *gradili*, tj. pomieszczenia przeznaczone do suszenia kasztanów, jak i młyny oraz pomieszczenia, w których produkt jest pakowany. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z tym, jak określono w specyfikacji produkcji i odpowiednim planie kontroli.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Gęstość wysadzenia drzew owocowych nie może wynosić więcej niż 160 sztuk na hektar. Maksymalna wydajność produkcji nie może przekraczać 3,5 tys. kg z hektara. Co najmniej 70 % kasztanowców, których owoce wykorzystywane są do produkcji „Farina di Castagne della Lunigiana”, musi należeć do odmian *Bresciana*, *Carpanese* i *Rossola*. Zbiór kasztanów musi być przeprowadzony między dniem 29 września a dniem 15 grudnia.

Kasztany są suszone w pomieszczeniach zwanych *gradili*. Suszenie kasztanów do celów produkcji produktu objętego ChNP „Farina di Castagne della Lunigiana” musi odbywać się przez podgrzewanie na wolnym ogniu uzyskiwanym wyłącznie przez spalanie drewna z kasztanowców i przez okres co najmniej 25 dni. Po zakończeniu procesu osuszania kasztany muszą być oczyszczone z zewnętrznej skórki za pomocą tradycyjnych młocarni i wietrzone maszynowo lub tradycyjną techniką, a następnie obrabiane ręcznie w celu usunięcia części zabrudzonych. Waga suchych, pozbawionych skórki kasztanów nie może przekroczyć 32 % wagi kasztanów surowych.

Młyny przeznaczone do mielenia kasztanów suchych, z których wytwarza się produkt objęty ChNP „Farina di Castagne della Lunigiana”, muszą być typu tradycyjnego opartego na kamieniach młyńskich. Kamienie młyńskie mogą być poruszane zarówno przy wykorzystaniu energii elektrycznej, jak i hydraulicznej. Mielenie należy przeprowadzić najpóźniej do dnia 30 stycznia roku następującego po roku, w którym odbył się zbiór kasztanów. Młyn nie może przerabiać więcej niż pięć kwintali

suchych kasztanów dziennie, aby uniknąć sytuacji, w której zbyt szybkie mielenie zablokuje kamień i spowoduje jego nagrzanie przez co produkt końcowy utraci swoją cenną cechę, jaką jest aksamitność w dotyku i delikatność w smaku.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Farina di Castagne della Lunigiana” charakteryzuje się wyraźnym słodkim smakiem, który zdecydowanie odróżnia go od podobnych produktów dostępnych na rynku i który zawdzięcza w głównej mierze uprawianym kasztanowcom oraz cechom glebowo-klimatycznym obszaru produkcji, a także działalności człowieka, który od wieków zajmował się produkcją mąki. Ukształtowanie terenu, a w szczególności wysokość i warunki klimatyczne, decydują o słodkości owocu. Szczególne cechy orograficzne, morfologiczne, hydrograficzne i klimatyczne regionu Lunigiana powodują, że obszar ten jest szczególnie odpowiedni dla produkcji słodkich owoców kasztanowca, który doskonale rośnie na całym obszarze – od dolin aż po wysokość tysiąca m. n.p.m. Szczególne ukształtowanie orograficzne obszaru produkcji, który ma formę kotliny, oraz wschodnio-zachodnia ekspozycja zboczy, na których rosną kasztanowce, temperatury, które nigdy nie są zbyt wysokie, odnotowywane w ciągu całego roku, a szczególnie w miesiącach biologicznej aktywności rośliny (od czerwca do września), świeże letnie prądy powietrza napływające od pobliskiego morza, łagodzące oddziaływanie letnich szczytowych temperatur i chroniące roślinę przed stresem – wszystkie te czynniki umożliwiają stałe gromadzenie się znacznych ilości cukrów w kasztanach, z których produkuje się mąkę. Z punktu widzenia morfologicznego region Lunigiana charakteryzuje się wąskimi i głębokimi dolinami, przez które przepływają cieki wodne o charakterze rwących potoków, wzgórzami, górami i rowami tektonicznymi. Dzięki tej specyficznej morfologii powstała obfita i bogata siatka hydrologiczna składająca się z potoków, która została w mądry sposób wykorzystana przez mieszkańców jako źródło energii dla licznych młynów wodnych. Po dziś dzień młyny stanowią charakterystyczną cechę wiejskiej architektury na tym obszarze i po dziś dzień są używane do mielenia suchych kasztanów. Ponadto kamienie młyńskie, w które wyposażone są te młyny, zasilane w dawniejszych czasach prądem potoków, a następnie prądem elektrycznym, umożliwiają powolne i stałe mielenie kasztanów, bez nadmiernego nagrzewania, a dzięki temu wyprodukowanie mąki aksamitnej w dotyku i delikatnej w smaku. Ponadto na obszarze produkcji zlokalizowane są też specjalne suszarnie (zwane *gradili*), które są rozproszone na całym obszarze lasów kasztanowych i podobnie jak młyny charakteryzują region Lunigiana, stanowiąc jednocześnie świadectwo przetwórstwa kasztanów na tym obszarze geograficznym. Wystarczy przypomnieć sobie piętnastowieczne kroniki Giovanniego Antonio da Faie, w których mówi się o znaczeniu kasztanowców dla miejscowej gospodarki oraz o konieczności utrzymania produkcji kasztanów, które stanowiły „dwie trzecie chleba regionu Lunigiana”. Ten sam autor mówi również o niewielkiej różnicy między ceną mąki pszennej i mąki z kasztanów. Ze specyfiką obszaru produkcji i tradycyjną techniką mielenia łączy się również wkład czynnika ludzkiego. Człowiek nadzoruje bowiem i kontroluje wszystkie fazy wytwarzania mąki, począwszy od zbioru kasztanów po suszenie i mielenie z pełnym poszanowaniem miejscowej tradycji. Datą rozpoczęcia zbioru, która zbiega się z początkiem okresu swobodnego opadania owoców, jest dzień Świętego Michała, tj. 29 września; jest to okres ustalony od dawnych czasów, ponieważ wówczas warunki klimatyczne sprzyjają otwieraniu łupin najwcześniejszych odmian. Również wśród przysłów używanych na tym obszarze znane jest powiedzenie „Per San Michelo la castagna nel panéro” (*Na Świętego Michała kasztan w koszyku*). W momencie zbioru na miejscu odbywa się pierwsza selekcja zdrowych owoców, a następnie przygotowanie suszarni zwanych *gradili*, w których układa się kasztany i przez co najmniej 25 dni utrzymuje pod działaniem ognia stale nadzorowanego przez człowieka i zasilanego – zgodnie z tradycją – wyłącznie drewnem kasztanowców. Po osuszeniu a przed mieleniem suche kasztany sprawdza się i usuwa z nich ręcznie zabrudzenia. Bez wątplenia produkcja i przetwórstwo kasztanów w regionie Lunigiana z czasem nabrały dużego znaczenia gospodarczego, bowiem od XV do XVIII wieku wprowadzono do wszystkich statutów poszczególnych gmin regionu Lunigiana, od Rocca Sigillina po Tresana, Equi i Moncigoli, od Gragnola po Pontremoli, ścisłe przepisy i sankcje za ich nieprzestrzeganie, dotyczące ochrony kasztanów, które od wieków były obecne na tym obszarze. Świadectwa archeologiczne wykazują obecność kasztanów w regionie Lunigiana od I wieku n.e. i ich rozpowszechnienie się między V a VI w. Znaleziska odkryte w okolicy kościoła Pieve di Sorano (Filattiera), tam gdzie znajdowała się bizantyjska osada w miejscu wcześniejszego gospodarstwa rzymskiego, należą do najstarszych znanych znalezisk we Włoszech i przede wszystkim świadczą o szybkiej „rewolucji”, jaka dokonała się w rolnictwie przez zastąpienie dębu kasztanowcem, który znalazł tutaj idealne środowisko dla rozwoju, dzięki czemu utrzymał się przez wieki i przyczynił do zapewnienia ludności stałego i ważnego źródła pożywienia. W regionie Lunigiana, ziemi o antycznych początkach, zachowały się zwyczaje i obyczaje, które odróżniają go na tle folkloru włoskiego. W trakcie *Festa della Ricca* (święta bogatej), najbogatsza gospodyni w wiosce częstowała podwieczorkiem, a w *Filetto* proszono o słodką mąkę z kasztanów. Również *la baladura* (*la ballatura*), czynność polegająca na deptaniu na klepisku kasztanów częściowo obranych ze skórki w celu ich całkowitego oczyszczenia z łusek, stanowiła prawdziwe święto, najweselsze i najradośniejsze w ciągu całego cyklu przetwarzania kasztanów, któremu towarzyszyło śpiewanie ludowych pieśni. Na tym terenie nie brakowało też wyrażen dialekalnych i tradycji związanych z uprawą kasztanów. Podobnie i sztuka kulinarna

regionu Lunigiana obejmuje szeroką gamę dań na bazie mąki kasztanowej, spośród których należy wymienić: polenta *la pattona* (*pattòna*), podpłomyki *focaccine* (*cian*), pączki smażone na patelni *frittelle cotte in padella* (*fritei*, *padlèti*), specjalne lasagne (*lasagna bastarda*), chleb (*pane marocca*). Te produkty gastronomiczne często spożywane były z nabiałem lub wędlinami. Wreszcie, aby pojąć, jak bardzo kasztanowiec przeniknął do obyczajów ziemi regionu Lunigiana, wystarczy powiedzieć, że – według wierzeń – dzieci nie były przynoszone przez bociany ani nie znajdowano ich w kapuście, ale w pustym pniu starego kasztanowca.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Massa Carrara

Adres: Via VII Luglio 14  
54033 Carrara MS  
ITALIA

Tel. +39 05857641

Faks +39 0585776515

E-mail: —

#### 4.8. Etykietowanie:

Produkt objęty ChNP „Farina di Castagne della Lunigiana” jest wprowadzany na rynek od dnia 15 listopada roku, w którym został wyprodukowany, pakowany w przezroczyste woreczki plastikowe o pojemności 500 g, 1 kg lub 5 kg. Woreczki plastikowe mogą być umieszczone w pojemnikach papierowych lub płóciennych. Opakowania muszą być zabezpieczone nieusuwalną plombą w taki sposób, by wyjęcie zawartości nie było możliwe bez zerwania plomby. Na plombie jednorazowego użytku umieszczonej w celu zabezpieczenia każdego opakowania należy odcisnąć napis: „Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P.” oraz rok produkcji. Kolor plomby, różny dla różnych opakowań w zależności od pojemności, jest następujący: biały dla opakowania o pojemności 500 g; brązowy dla opakowania o pojemności 1 kg i czerwony dla opakowania o pojemności 5 kg. Ponadto na każdym opakowaniu jest umieszczona etykieta, zawierająca oprócz informacji wymaganych przepisami prawa również następujące dane: logo mąki „Farina di Castagne della Lunigiana” ChNP i data pakowania oraz termin przydatności do spożycia, który nie może przekraczać jednego roku.

Logo nazwy składa się z rysunku dwóch kasztanów leżących na sobie, przy czym kasztan na pierwszym planie jest pochylony w lewą stronę a drugi ułożony pionowo. Obydwa kasztany mają kolor brązowy, na zaokrąglonej części połysk koloru jasnobrązowego, a ich dolna część ma kolor orzechowy. Tło składa się z trzech pasów o jednakowych wymiarach w kolorach włoskiej flagi: zielonym, białym i czerwonym. Z prawej strony zielonego pasa widnieje napis „Denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Nazwa „Farina di Castagne della Lunigiana” musi być wyrażona w języku włoskim.

