

INNE AKTY

KOMISJA

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 232/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CASTAÑA DE GALICIA”****NR WE: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Castaña de Galicia”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu [zgodnie z klasyfikacją z załącznika II]:**

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne „Castaña de Galicia” zostało zarezerwowane dla owoców z miejscowych galicyjskich odmian uprawnych kasztana jadalnego (*Castanea sativa* Mill.) przeznaczonych do spożycia przez ludzi i sprzedawanych w postaci świeżej lub zamrożonej.

Na wspomniane odmiany uprawne składają się ekotypy miejscowego pochodzenia powstałe w wyniku selekcji dokonywanej przez wieki przez rolników w celu poprawy wydajności i jakości. Ich budowa i właściwości genetyczne zostały doskonale opisane, w odróżnieniu od kasztanów jadalnych z innych obszarów produkcji w Hiszpanii, Portugalii i Francji. Te odmiany uprawne uznaje się za niezastąpione dziedzictwo pod względem zasobów fitogenetycznych z punktu widzenia zachowania różnorodności biologicznej i genetycznej i są one objęte ochroną prawną jako „odmiany dla zachowania bioróżnorodności”.

Zachowanie tradycyjnych metod uprawy kasztanów jadalnych w Galicji umożliwiło dobór jednorodnej grupy rodzimych odmian uprawnych, na której teraz opiera się renoma kasztanów galicyjskich.

Podstawowe cechy wyróżniające „Castaña de Galicia”:

- cienka, błyszcząca skórka w kolorze brązowym;
- cienka, okrywająca lekko nasiona łupina (membrana), łatwo oddzielająca się przy obieraniu;
- słodki smak, zwarta, nie mączysta tekstura;
- wilgotność owocu po zbiorze między 50 a 60 %;
- zazwyczaj w łupinie znajduje się do 3 owoców;
- średnia zawartość węglowodanów to 59,5 % (w suchej masie), co jest wartością wyższą niż wartości uzyskiwane na innych obszarach produkcji na terytorium Hiszpanii;
- bardzo niska zawartość procentowa owoców pękniętych (4,5 %) i z przegrodami wewnątrz owoców (2,1 %). W przypadku kasztanów galicyjskich suma tych parametrów jest najniższa w porównaniu z pozostałymi obszarami produkcji na terytorium Hiszpanii;

Po wskazaniu średnich wartości charakterystycznych dla kasztanów galicyjskich, w dalszej części opisywane są cechy owoców „Castaña de Galicia”, objętych ochroną w ramach ChOG (chronionego oznaczenia geograficznego), już po ich zbiorze:

- wilgotność minimalna 50 % i wilgotność maksymalna 60 %;
- maksymalna zawartość owoców z przegrodami: 12 %;
- minimalna zawartość węglowodanów: 55 %;
- maksymalna liczba owoców na kilogram nie większa niż 120 w przypadku owoców świeżych i 200 w przypadku owoców mrożonych.

W każdym opakowaniu kasztanów objętych ChOG „Castaña de Galicia” dopuszcza się zawartość do 5 % owoców nie spełniających określonych wymagań.

Proces zamrażania służy wyłącznie przedłużeniu okresu przechowywania i nie jest w sensie dosłownym procesem przetwarzania, w związku z czym owoce świeże i zamrożone charakteryzują się jednakowymi wymienionymi powyżej cechami fizycznymi, chemicznymi i organoleptycznymi.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Z wyjątkiem samej uprawy, na wyznaczonym obszarze geograficznym nie prowadzi się żadnych szczególnych procesów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Kasztany jadalne objęte ChOG „Castaña de Galicia” są sprzedawane w opakowaniach siatkowych, z rafii lub parcianki, w przypadku owoców świeżych oraz w opakowaniach z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnych z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności, w przypadku owoców mrożonych. W obu przypadkach dopuszczalna waga zapakowanego produktu to 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg i 25 kg; dopuszcza się również inne formaty, pod warunkiem zachowania jakości produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Kasztany jadalne będące w sprzedaży i objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Castaña de Galicia” powinny mieć na opakowaniu etykietę handlową odpowiednią dla danego producenta/pakującego oraz etykietę ChOG z kodem kreskowym, dopuszczonym i wydanym przez organ kontrolny i zawierającą oficjalne logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie ChOG musi znaleźć się określenie „Indicación Geográfica Protegida »Castaña de Galicia« ”.

Na etykietach produktów przetworzonych (na przykład purée z kasztanów, kremu z kasztanów, kasztanów w syropie, kasztanów w alkoholu, kasztanów kandyzowanych, czekoladek z kandyzowanymi kasztanami itp.) można umieścić informację o wykorzystaniu w produkcji kasztanów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Castaña de Galicia”, pod warunkiem że surowiec spełnienia wymagania określone w specyfikacji produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny wskazany w odniesieniu do chronionego oznaczenia geograficznego „Castaña de Galicia” obejmuje część terytorium Wspólnoty Autonomicznej Galicji ograniczoną przez Kordylierę Wewnętrzzną od zachodu i góry Sierra del Xistral od północy.

Z punktu widzenia podziału administracyjnego obszar upraw obejmuje:

- w prowincji La Coruña: powiat (*comarca*) Terra de Melide oraz gminy (*municipios*) Arzúa i Boimorto (powiat Arzúa);
- całą prowincję Lugo, za wyjątkiem gmin O Vicedo, Viveiro, Xove i Cervo (powiat Mariña Occidental), Burela y Foz (powiat Mariña Central) oraz Barreiros y Ribadeo (powiat Mariña Oriental);
- wszystkie gminy w prowincji Orense;
- w prowincji Pontevedra: powiaty „Tabeirós-Terra de Montes” i „Deza”, gminy: Cotobade, A Lama i Campo Lameiro (powiat Pontevedra) oraz gminę Cuntis (powiat Caldas).

Na wytyczenie obszaru produkcji wpływ mają opady deszczu, temperatura, zacienienie, wysokość nad poziomem morza oraz gleby optymalne do uprawy kasztanów wysokiej jakości.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się sprzyjającymi warunkami klimatycznymi, które odpowiadają za dobre uprawy i wysoką jakość kasztanów galicyjskich. Elementy decydujące o wysokiej jakości produktu to umiarkowane temperatury podczas całego okresu wzrostu i dojrzewania owoców oraz duża wilgotność, która wpływa na wysoki poziom wilgotności owoców.

W dalszej części opisane są w sposób bardziej szczegółowy specyficzne cechy obszaru geograficznego ChOG w bezpośrednim odniesieniu do parametrów uznawanych za optymalne dla kasztanów.

- Opady: obszar produkcji charakteryzuje się obfitymi opadami; roczna suma opadów wynosi 1 000 mm, jednocześnie lata są dość suche, a od września opady są obfite; obydwa warunki korzystnie wpływają na jakość kasztanów jadalnych. Z obszaru tego wyłączone są strefy Galicji położone bliżej wybrzeża, gdzie przekroczone są wartości zalecane do uprawy.
- Temperatura: obszar ten charakteryzuje się średnimi rocznymi temperaturami w zakresie 6–14 °C, które mieszczą się w zakresie zalecanym dla kasztanowców (3–16 °C), przy czym lata są gorące, co jest korzystne dla wzrostu i dojrzewania owoców.
- Stosunek temperatury do opadów: wschodnia połowa Galicji charakteryzuje się najbardziej korzystnym dla kasztanów stosunkiem temperatury do opadów. Kasztany są gatunkiem najlepiej rozwijającym się w środowiskach raczej wilgotnych, ale nie w nadmiernie wilgotnych, ponieważ te ostatnie sprzyjają rozwojowi chorób, takich jak choroba atramentowa i zgorzel.
- Wysokość n.p.m.: wyznaczony obszar odpowiada optymalnej dla kasztanowców wysokości n.p.m. (400–900 m.n.p.m. i nie wyżej niż 1 200 m.n.p.m.).
- Gleby i podłoże skalne: większość powierzchni pokrywają gleby powstałe na granitach i skałach metamorficznych (łupki i łupki serecytowe), o trwałej strukturze, bogate w substancje organiczne, o niskim poziomie pH i małej zawartości aktywnego wapnia; takie gleby uznawane są za najbardziej odpowiednie do uprawy kasztanów.

Uprawa kasztanowców wykazuje duże walory środowiskowe, jak również zdolność do doskonałego dostosowania się do warunków glebowych panujących w górach o dużej i średniej wysokości w centralnej Galicji, gdzie stała się najbardziej konkurencyjną alternatywą dla rolnictwa. Jednym z czynników, który wpłynął na wyznaczenie granic omawianego obszaru była historyczna ewolucja zagospodarowania terenu i form jego użytkowania (na korzyść upraw drzew szybko rosnących oraz upraw, takich jak kukurydza czy ziemniaki).

5.2. Specyfika produktu:

Poza cechami, na które wpływ mają wymienione w poprzednim punkcie warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji, które wpływają na optymalny wzrost owoców, produkcja kasztanów galicyjskich wymagała intensywnej pracy w zakresie doboru wykonywanej przez wieki przez rolników galicyjskich w „soutos” (pojęcie „souto” odnosi się do plantacji składających się z drzew o jednakowym lub zbliżonym wieku, które poddawane są tym samym zabiegom). W ten sposób czynnik ludzki, za pomocą tradycyjnych i starannych zabiegów, stał się motorem do ciągłej selekcji odmian (pod kątem cech produkcyjnych i jakościowych), która doprowadziła do stworzenia grupy jednorodnych ekotypów rodzimych, od których pochodzą dzisiejsze doskonałe jakościowo kasztany galicyjskie. Zespół tych czynników przyczynił się do uzyskania przez kasztany renomy i prestiżu, jakimi cieszą się obecnie.

Do dzisiaj stosowany model produkcji wypracowany w „soutos”, poza widocznym powiązaniem z kulturą i tradycją uprawy kasztanów w Galicji, jest też ważnym źródłem materiału roślinnego wykorzystywanego do tworzenia nowych plantacji kasztanowców, w których stosowane są nowoczesne techniki uprawy.

Wśród specyficznych cech jakościowych odróżniających kasztany galicyjskie od kasztanów pochodzących z innych obszarów produkcji należy wymienić:

- cienką łupinę, w dużym stopniu ułatwiającą obieranie owoców;
- niewielki procent owoców z wewnętrznymi przegrodami, co w równym stopniu jak wyżej wymieniona cecha wpływa na łatwość obierania;
- wysoką wilgotność, która jest parametrem cenionym zarówno w przypadku owoców przeznaczonych do spożycia na świeżo, jak i do przetwarzania;
- niewielki procent owoców popękanych, co znacząco zmniejsza odpadów podczas sortowania i selekcji;
- bardzo wysoką zawartość skrobi, która po procesie przemiany w cukier (naturalna hydroliza w trakcie dojrzewania oraz hydroliza pod wpływem procesów termicznych) zwiększa słodycz kasztanów.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Kasztanowiec w formie dzikiej występuje w Galicji od plejstocenu, ale udomowiono go i zaczęto uprawiać za czasów panowania rzymskiego. Następnie w okresie średniowiecza nowy impuls nadał im kler i szlachta rozpowszechniając uprawy kasztanowców w ścisłym powiązaniu z winnicami.

W ten sposób od dawnych czasów dokonywała się selekcja i rozpowszechnianie rodzimych odmian kasztanów o wysokiej jakości, dających najczęściej możliwości wykorzystania zarówno drewna, jak i owoców. Z drugiej strony rozproszenie się ludności związane z historią Galicji, praktycznie na całe jej dzisiejsze terytorium (obszary nadmorskie, płaskowyż centralny, doliny i góry) przyczyniło się do doboru licznych odmian cechujących się odmiennymi zdolnościami środowiskowymi, łączącymi doskonałe dostosowanie do rodzaju gleby z niewielkim procentem owoców z przegrodami wewnętrznymi, odpowiednim rozmiarem, niewielkim procentem pęknięć itd.

Optymalne dostosowanie się kasztanowców do warunków środowiskowych panujących na wyznaczonym obszarze geograficznym (specyfika obszaru geograficznego) przekłada się na wysoką jakość produktu, co wynika z logiki związku przyczynowo-skutkowego między dobrym rozwojem gatunku i uzyskaniem dobrych jakościowo owoców. Ponadto, umiarkowane temperatury podczas rozwoju i dojrzwania kasztanów, jak również wysoka wilgotność na obszarze produkcji wpływają na wysoką wilgotność owoców, co jest cechą bardzo cenioną zarówno w przypadku owoców przeznaczonych do spożycia na świeżo, jak i będących surowcem do przetworzenia.

Ponadto czynności wykonywane w „soutos” doprowadziły do stworzenia podstawowego modelu produkcji kasztanów galicyjskich. To miejsce produkcji odpowiada za dokonanie stopniowej selekcji i udomowienia kasztana przez rolników pod kątem jego wydajności i jakości, co doprowadziło do stworzenia grupy ekotypów lokalnych, z których wywodzą się dzisiejsze rodzime odmiany uprawne i które stały się fundamentem dla dobrej jakości, reputacji i sławy kasztanów galicyjskich.

Renoma kasztanów galicyjskich znajduje odzwierciedlenie w pozycji, jaką cieszą się one w obrocie na rynku hiszpańskim (na którym sprzedaje się również kasztany pochodzące z innych obszarów niż Galicja), co świadczy o ich dobrej reputacji. Spośród odniesień bibliograficznych, które ugruntowują historyczną dobrą reputację kasztanów galicyjskich można wymienić następujące:

- Liczne dokumenty zachowane w klasztorach galicyjskich, świadczące o znaczeniu kasztanów w Galicji w okresie średniowiecza. Dokumenty cytowane są w różnych dziełach, spośród których można wymienić: „El priorato benedictino de San Vincenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media” („Godność przeora benedyktyńskiego w San Vincenzo de Pombeiro i jego kolekcja dyplomatyczna w średniowieczu”) oraz „El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media. Estudio y Documentos” („Klasztor w S. Clodio do Ribeiro w średniowieczu. Studium i dokumenty”) M. Lucasa Álvareza i P. Lucasa Domíngueza lub „Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. („Kolekcja dyplomatyczna klasztoru cystersów w Sta. María de Oseira”) M. Romaní Martíneza”.
- Wzmiankę Aleksandra Dumasa o jakości kasztanów galicyjskich w powieści „De París a Cádiz” („Z Paryża do Kadyksu”) napisanej w 1847 r.
- Uznanie gajów kasztanowych za jeden z najważniejszych elementów rolniczego pejzażu Galicji przez Abela Bouhiera w jego dziele „La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire” („Galicja. Esej o analizie geograficznej i interpretacji dawnego modelu agrarnego.”).
- Liczne wzmianki o święcie kasztanów („fiesta de magosto” – jest to święto ludowe obchodzone w wielu miejscowościach w Galicji, którego tematem jest kasztan), na przykład wzmianka Manuela Murguía (Manuel Murguía) w jego „Historii Galicji” (1865).
- Kasztan galicyjski był też ważnym składnikiem przepisów gastronomicznych, na przykład przepisów zebranych przez Manuela Puga y Pargi (1874–1917) w książce „La Cocia Practica” („Kuchnia praktyczna”) (1905) oraz licznych dań opisanych przez Álvaro Cunqueiro w książce „La Cocina Gallega” („Kuchnia galicyjska”) (1973 r.).

Pośrednim dowodem na znaczenie reputacji i prestiżu kasztanów galicyjskich jest analiza liczby odniesień znalezionych w Internecie dla kasztanów galicyjskich oraz kasztanów innego pochodzenia. Na przykład wyszukiwanie za pomocą wyszukiwarki Google w dniu 20 listopada 2008 r. słów „castaña/s gallega/s” („kasztan/y galicyjski/e”) i ich odpowiedników w języku galicyjskim („castaña/s galega/s”) dało w sumie 5 600 wyników, podczas gdy wyszukiwanie słów „castaña/s española/s” („kasztan/y hiszpański/e”) dało wynik poniżej 200 odniesień, a w przypadku kasztanów z innych regionów (Asturii, Andaluzji czy Estremadury) wynik nie sięgał nigdy nawet dwudziestu odniesień.

Odniesienie do publikacji opisu:

Rozporządzenie z dnia 3 listopada 2006 r., na mocy którego aprobuje się pozytywną opinię dotyczącą wniosku o rejestrację nazwy „Castaña de Galicia” jako chronionego oznaczenia geograficznego.

Dziennik Urzędowy Galicji numer 219 z dnia 14 listopada 2006 r.

<http://dxosi.xunta.es:90/Doc/Dog2006.nsf/FichaContenido/234BE?OpenDocument>