

## INNE AKTY

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**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 78/07)

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.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA”

NR WE: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Mąka „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” charakteryzuje się barwą o skali od kremowobiałej do brązowej oraz drobnym i jednolitym przemiałem odpowiadającym następującej granulometrii: co najmniej 70 % masy mąki musi przejść przez sito o gęstości 106 mikronów, a całość musi przejść przez sito o gęstości 450 mikronów.

Mąka wyróżnia się wyraźnym słodkim smakiem i złożonymi właściwościami zapachowymi i smakowymi, które mogą przypominać w szczególności następujące różne rodziny zapachowe: suszone kasztany, suszone owoce, biszkopty, przyprawy korzenne lub przetwory mleczne.

Mąka otrzymana z kasztanów poddanych „wypalaniu” ma ciemniejszy kolor o intensywnym zabarwieniu oraz wyraźniejszy smak i zapach biszkoptów.

Posiada ona poziom wilgotności nie większy niż 10 %.

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

Kasztany przeznaczone do wyrobu mąki pochodzą z następujących miejscowych odmian gatunku *Castanea sativa* Mill. i miejscowych odmian uprawnych gatunku *Castanea sativa*:

Aligialincu, Ariata, Arizinca, Bastelicacciu, Campana, Campanari, Campanese, Carpinaghja, Chijina, Faretu, Frisgiata, Furcutone, Giallu, Giucatohju, Ghjentile, Ghjentilone, Insetu, Insetu petrinu, Insetu pinzutu, Insitina, Leccia, Nocella, Macedonia, Marrunaghja, Minuta, Morianinca, Murasgione, Palatina di Monte, Palatina Prunaccia, Petra, Petra Ferrigna, Pianella, Pilosa, Pitrina, Povaru Pa, Radacampana, Radulacciu, Rossa, Rossa canale, Rossa pilosa, Rossuccia, Rossula, Russella, Russina, Terra Magnese, Tighjulana lub Teghja, Tricciuta, Venachese, Vicu, Zittimi.

Stosowanie odmian mieszańcowych jest zabronione.

Zbiory kasztanów trwają od dnia 1 października do dnia 31 grudnia, po naturalnym opadnięciu owoców. Tradycyjnie, z uwagi na duże rozmiary drzew, konieczny jest zbiór dojrzałych owoców z ziemi.

Kasztany pochodzą z drzew mających co najmniej 10 lat. Uprawę drzew prowadzi się zgodnie z dawnymi zwyczajami w sposób umożliwiający ich optymalny rozwój, tzn. z zachowaniem maksymalnego zagęszczenia 60 drzew na hektar i minimalnej odległości między drzewami równej 12 metrów; regularna pielęgnacja odbywa się poprzez oczyszczanie gleby bez chemicznego usuwania trawy; drzewa są regularnie prześwietlane i przycinane; nawożenie odbywa się jedynie poprzez zastosowanie nawozów organicznych lub wapna. W celu zachowania tradycyjnego sposobu uprawy kasztanowców zabrania się nawadniania przy pomocy stałych instalacji.

Maksymalne roczne plony ogranicza się do 150 kg świeżych kasztanów z jednego drzewa i do sześciu ton na hektar w celu przestrzegania naturalnej produkcji lasów kasztanowych zarządzanych zgodnie z miejscową tradycją:

- suszenie: w tradycyjnych suszarniach z wykorzystaniem drewna miejscowych gatunków kasztanowca, olchy, drzewa truskawkowego, jesionu, buku lub dębu, ewentualnie uzupełnionego skórkami kasztanów otrzymanymi z łuskania lub w suszarniach mechanicznych z drgającym powietrzem; okres suszenia trwa co najmniej 18 dni w przypadku suszarni tradycyjnej i co najmniej sześć dni w przypadku suszarni mechanicznej,
- łuskanie polegające na ręcznym lub mechanicznym oddzieleniu dwóch skórek (okrywy owocowej i kory) od nasienia,
- sortowanie, którego celem jest usunięcie owoców uszkodzonych przez pasożyty lub osad pleśniowy lub źle obłuskanych; partie kasztanów gotowe do mielenia zawierają najwyżej 5 % owoców uszkodzonych lub źle obłuskanych; kasztany przechowywane przed ich użyciem do produkcji składa się w suchym i wietrzonym miejscu,
- wypalanie: czynność nieobowiązkowa, uzupełniająca obróbkę termiczną, która polega na umieszczeniu owoców przesortowanych w piecu uprzednio rozgrzanym przy użyciu drewna i oczyszczonym z wszelkich osadów ze spalania; wypalanie stosuje się tradycyjnie w niektórych wsiach w celu dokończenia łuskania i przygotowania owoców do mielenia,
- mielenie, bez uprzedniego rozdrabniania owoców, w młynie o kamieniach zbudowanych z granitu, krzemienia lub łupka.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

### 3.4. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie mąki kasztanowej w opakowania jednorazowego użytku o maksymalnej pojemności 5 kg odbywa się wewnątrz obszaru geograficznego.

Z wyjątkiem mąki wprowadzanej do obrotu w sprzedaży bezpośredniej mąkę pakuje się próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej poprzez wstrzyknięcie gazu spożywczego.

Mąka kasztanowa jest produktem wrażliwym, który może się psuć w zależności od warunków magazynowania i przechowywania, szczególnie jeżeli na koniec zimy wzrastają temperatury sezonowe.

Pakowanie w obszarze geograficznym w określonych wyżej właściwych warunkach umożliwia uniknięcie późniejszych manipulacji i zepsucia produktu związanego z ryzykiem wilgotnienia, a więc jełczenia i pleśnienia.

W celu zapewnienia optymalnej jakości tego niezwykle wrażliwego produktu mąki nie można wprowadzić do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” po dniu 31 grudnia roku następującego po roku zbioru kasztanów, których użyto do produkcji.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oprócz obowiązkowych napisów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych oznakowanie każdego opakowania mąki obejmuje:

- nazwę „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” naniesioną za pomocą znaków w rozmiarze równym co najmniej połowie największych znaków znajdujących się na etykiecie,
- informację „appellation d’origine contrôlée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub skrót „AOC” znajdujący się bezpośrednio przed chronioną nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych napisów między nimi,
- nieobowiązkową informację „séchage au feu de bois” (suszenie w piecu opalonym drewnem) zależnie od zastosowanego sposobu suszenia,
- nieobowiązkową informację „passé au four”, „passé au four – infurnata” lub „passé au four – affurnata” (poddana wypalaniu) w przypadku mąki otrzymanej z kasztanów poddanych wypalaniu.

Każde opakowanie identyfikuje się w systemie znakowania zatwierdzonym przez służby INAO, a jego dystrybucję realizuje grupa.

## 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje 270 gmin, w tym 233 gminy w całości i 37 gmin częściowo.

Departament Corse du Sud:

Gminy w całości objęte obszarem geograficznym: Altagène, Ambiegna, Arbori, Argiusta-Moriccio, Arro, Aullène, Azilone-Ampaza, Azzana, Balogna, Bastelica, Bocognano, Campo, Cannelle, Carbini, Carbuccia, Cardo-Torgia, Cargiaca, Ciamannacce, Corrano, Cozzano, Cristinacce, Cuttoli-Corticchiato, Evisa, Forciolo, Frasseto, Guagno, Guargualé, Guitera-Les-Bains, Letia, Levie, Lopigna, Marignana, Mela, Moca-Croce, Murzo, Ocana, Olivese, Orto, Ota, Palmeca, Pastricciola, Peri, Petreto-Bicchisani, Piana, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rosazia, Salice, Sampolo, Sari-d’Orcino, Sarrola-Carcopino, Serra-di-Scopamene, Soccia, Sorbollano, Sant’Andréa-d’Orcino, Santa-Maria-Siche, Tasso, Tavaco, Tavera, Tolla, Ucciani, Urbalacone, Valle-di-Mezzana, Vero, Zerubia, Zevaco, Zicavo, Zigliara, Zoza.

Gminy częściowo objęte obszarem geograficznym: Albitreccia, Calcatoggio, Casaglione, Cauro, Coggia, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, San-Gavino-di-Carbini, Vico, Zonza.

Departament Haute – Corse:

Gminy w całości objęte obszarem geograficznym: Aiti, Alando, Albertacce, Altiani, Alzi, Ampriani, Antisanti, Asco, Bigorno, Bisinchi, Brando, Bustanico, Cagnano, Calacuccia, Cambia, Campana, Campi, Campile, Campitello, Canari, Canavaggia, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casabianca, Casalta, Casamaccioli, Casanova, Casevecchie, Castellare-di-Mercurio, Castello-di-Rostino, Castifao, Castiglione, Castineta, Castirla, Chisa, Corscia, Corte, Croce, Crocicchia, Erbajolo, Erone, Favalello, Felce, Feliceto, Ficaja, Focicchia, Gavnano, Ghisoni, Giocatojo, Isolaccio-di-Fiumorbo, Lano, Lento, Loreto-di-Casinca, Lozzi, Lugo-Di-Nazza, Luri, Manso, Matra, Mausoleo, Mazzola, Meria, Moita, Moltifao, Monacia-d’Orezza, Monte, Morosaglia, Muracciole, Murato, Muro, Nessa, Nocario, Noceta, Novale, Olcani, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmi-Capella, Olmo, Omessa, Ortale, Ortiporio, Parata, Penta-Acquatella, Perelli, Pero-Casevecchie, Pianello, Piano, Piazzali, Piazzole, Piedicorte-di-Gaggio, Piedicroce, Piedigriggio, Piedipartino, Pie-d’Orezza, Pietralba, Pietracorbara, Pietra-di-Verde, Pietraserena, Pietri-caggio, Pietroso, Piève, Piobetta, Pioggiola, Poggio-di-Nazza, Poggio-di-Venaco, Poggio-d’Oletta, Poggio-Marinaccio, Polveroso, Popolasca, Porri, Porta, Prato-di-Giovellina, Prunelli-di-Casacconi, Pruno, Quercitello, Rapaggio, Rapale, Riventosa, Rospigliani, Rusio, Rutali, Saliceto, Scata, Scolca, Sermano, Silvareccio, Sisco, Sorio, Soveria, Stazzona, Sant’Andrea-di-Bozio, Sant’Andrea-di-Cotone, San-Damiano, San-Gavino-d’Ampugnani, San-Gavino-di-Fiumorbo, San-Giovanni-di-Moriani, San-Lorenzo, San-Martino-di-Lota, Santa-Lucia-di-Mercurio, Santa-Maria-di-Lota, Santo-Pietro-di-Venaco, Santa-Reparata-di-Moriani, Tarrano, Tomino, Tox, Tralonca, Vallecalle, Valle-d’Alesani, Valle-di-Rostino, Valle-d’Orezza, Vallica, Velone-Orneto, Venaco, Verdesse, Vezzani, Vignale, Vivario, Volpajola, Zalana, Zuani.

Gminy częściowo objęte obszarem geograficznym: Borgo, Canale-Di-Verde, Castellare-Di-Casinca, Cervione, Chiatra, Furiani, Giuncaggio, Linguizzetta, Lucciana, Oletta, Pancheraccia, Penta-Di-Casinca, Poggio-Mezzana, Prunelli-Di-Fiumorbo, Serra-Di-Fiumorbo, Sorbo-Ocagnano, San-Giuliano, Santa-Lucia-Di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, San-Nicolao, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Valle-Di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

#### Specyfika środowiska fizycznego

Prawie 90 % terytorium Korsyki, ze względu na niewielką zawartość wapnia w glebie, doskonale odpowiada kasztanowcom obecnym na wyspie od XII w.

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” odpowiada rozległemu regionowi, który charakteryzuje się:

- kwaśnymi glebami typu brunatnego kwaśnego lub rankerami wzbogaconymi nanosami drobnych cząsteczek i pH w granicach 4–6,
- glebami ubogimi w wapień (poniżej 4 %),
- glebami głębokimi, niezbyt wilgotnymi, świeżymi, dotlenionymi i dobrze odwodnionymi,
- glebami przede wszystkim krzemowymi, ale również terenami dawnych namulisk i terenami wulkanicznymi,
- wysokością wynoszącą na ogół od co najmniej 400 m do najwyżej 1 200 m; wyjątkowo, w położeniu geograficznym pewnego typu, jak np. wilgotne i zielone doliny, lasy kasztanowe można sadzić poniżej 400 m,
- średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi ok. 10–13 °C i długą suchą porą letnią; kasztanowiec jest drzewem regionów umiarkowanych; jest niezbyt wrażliwy na ostrą zimę, lecz jest bardziej wrażliwy na późne wiosenne przymrozki; mogą mu zaszkodzić gwałtowne i wysuszające wiatry oraz silne nasłonecznienie,
- opadami 800–1 500 mm; kasztanowiec jest bardziej wymagający pod względem higrometrii: co najmniej 700 mm opadów rocznie, z wilgotną wiosną i wilgotnym końcem lata, czyli okresem, w którym kasztanowiec zaczyna swój okres wegetacji, i okresem, w którym nasienie przyjmuje swój ostateczny kształt.

#### Specyfika środowiska ludzkiego

Wszystkie kasztanowce z Korsyki – z rzadkimi wyjątkami odmian mieszańcowych lub gatunków egzotycznych wprowadzonych w ramach próby zwalczania chorób – należą do gatunku *Castanea sativa* Mill., pochodzącego z basenu Morza Śródziemnego.

Obecnie – dzięki analizom pyłkowym – wydaje się pewne, że kasztanowiec jest gatunkiem rodzimym na Korsyce od tysięcy lat, nawet jeżeli Fenicjanie, Grecy, Rzymianie i inne narody w znacznej mierze rozpowszechniły gatunek w ciągu wieków.

Do pierwszych lat XX wieku dobre zbiory kasztanów były synonimem dobrobytu w regionach lasów kasztanowych, w których kasztany świeże, pieczone lub gotowane, suszone i przetworzone na mąkę stanowiły podstawę żywienia. Świeże kasztany przechowywano w beczkach lub wgłębieniach w ziemi wyłożonych gałęziami drzewa truskawkowego; w ten sposób owoce przetrzymywały zimę, nie psując się. Większość kasztanów jednak suszono, a następnie przetwarzano na mąkę. Od grudnia do czerwca z mąki kasztanowej przygotowywano wszelkiego rodzaju wyroby, o czym świadczą różne sprawozdania i badania. Wystarczy przywołać anegdotę Robiqueta („Recherches historiques et statistiques sur la Corse”, 1835 r.) o pewnym weselu w okręgu Alesani, podczas którego biesiadnikom podano dwadzieścia dwa różne dania na bazie mąki kasztanowej. Z mąki kasztanowej, czasem zmieszanej z mąką pszenną, jęczmienną lub żytnią, wypiekano swego rodzaju wyrośnięty chleb zwany „pisticcine” lub „frascagliola”.

Do pierwszych lat XX w. mąkę kasztanową spożywano codziennie w postaci kleików, naleśników lub chleba. Wyroby na bazie mąki kasztanowej, które pierwotnie stanowiły niedoceniane dania biedoty lub gorsze zastępniki, stają się obecnie – w wyniku niezwyklej zmiany perspektywy – wyszukаныmi smakołykami, daniami świątecznymi i z dumą podkreślanyymi znakami tożsamości.

## 5.2. Specyfika produktu:

Korsykańska mąka kasztanowa charakteryzuje się wyraźnym słodkim smakiem, barwą o skali od kremowobiałej do brązowej, złożonymi i wyjątkowymi właściwościami zapachowymi i smakowymi przypominającymi suszone kasztany, suszone owoce, biszkopty, przyprawy korzenne lub przetwory mleczne oraz charakterystycznym szczególnie drobnym i jednolitym przemiałem.

Korsykańska mąka kasztanowa posiada poziom wilgotności nie większy niż 10 %.

Umieszczenie w piecu (nieobowiązkowe), zwane wypalaniem, nadaje mące ciemniejszy kolor o intensywnym odcieniu oraz wyraźniejszy smak i zapach biszkoptów.

Różnorodne wysokokaloryczne wyroby na bazie mąki kasztanowej są źródłem niezbędnych węglowodanów, tłuszczu, soli mineralnych i witamin. Niewielką ilość białek w tych produktach częściowo rekompensują przetwory mleczne (mleko, śmietana, ser brocciu lub świeży twaróg) i produkty wędliniarskie, które często im towarzyszą. Powiedzenie z regionu Niolo „pane di legnu e vinu di petra” (chleb z drewna i wino z kamienia), podkreślające prostotę i jednorodność tej żywności, wyraźnie określa miejsce, jakie chleb kasztanowy zajmuje w tradycyjnym żywieniu.

Na Korsyce „święto” kasztana i mąki kasztanowej obchodzi się kilka razy w roku w formie targów, w szczególności:

- „Journée du Marron” (dzień kasztana), który odbywa się w Evisie w listopadzie; przy okazji 10. rocznicy dnia kasztana w 2003 r. powstało bractwo kasztanowe;
- „A Fiera di a Castagna”, targi kasztana w Bocognano organizowane w grudniu, poświęcone kasztanom i pochodzącym z nich produktom, powstały 20 lat temu i odgrywają bardzo ważną rolę w odrodzeniu sektora produktów kasztanowych; te najważniejsze targi na wyspie przyciągają 30 000 odwiedzających rocznie.

## 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):

Korsyka i kasztanowiec pasują do siebie w naturalny sposób. Gleba wyspy spełnia wszystkie potrzeby głębokie drzewa, a jej klimat sprzyja jego rozwojowi.

To „drzewo chlebowe” w ciągu wieków stało się niezastąpioną podstawą żywienia ludności w głębi Korsyki. Czterdzieści kilka odnotowanych obecnie odmian wybrano ze względu na ich przydatność do przerobu na mąkę. Poza wykorzystaniem nieprzetworzonego owocu to właśnie mąka znajduje się bowiem od zawsze w centrum zainteresowania producentów.

Wybór odmian opierał się zatem na owocach, które dawały największe możliwości pełnego wykorzystania zalet obszaru wyspy. Na przykład „późny” (od połowy października) okres zbiorów sprawia, że owoce mogą jak najdłużej korzystać ze skutków nasłonecznienia.

Duża zawartość cukrów również stanowi kryterium wyboru odmian korsykańskich, co nadaje korsykańskiej mące kasztanowej charakterystyczny wyraźnie słodki smak.

Ponadto wyboru odmian stosowanych również obecnie dokonano ze względu na ich przydatność do suszenia (przy końcowym poziomie wilgotności nie większym niż 10 %) i jak najlepszego łuskania. Ciągła dbałość o uzyskanie owoców odpowiednich do przetworzenia na mąkę powiązaną z właściwościami naturalnymi obszaru Korsyki umożliwiła stworzenie produktu o nieporównywalnej specyfice.

Różne etapy produkcji i przetwarzania świeżych kasztanów na mąkę przyczyniają się do powstania kolorów w skali od kremowobiałego do brązowego oraz złożonych i wyjątkowych właściwości zapachowych i smakowych przypominających suszone kasztany, suszone owoce, biszkopty, przyprawy korzenne lub przetwory mleczne.

Umieszczenie w piecu (nieobowiązkowe), zwane wypalaniem, nadaje mące ciemniejszy kolor o intensywnym odcieniu oraz wyraźniejszy smak i zapach biszkoptów.

Zapach ten podkreśla drobna i jednolita tekstura przypominająca delikatność jedwabiu. Charakterystyczny drobny przemiał korsykańskiej mąki kasztanowej wynika z faktu, że – w związku z systemem rolno-pasterskim Korsyki charakteryzującym się ekstensywną uprawą zbóż – kasztany zawsze miały się w młynach zbożowych o granitowych, krzemowych lub łupkowych kamieniach.

Ta alchemia pomiędzy wyborem odmian, stosowaniem tradycyjnych narzędzi i umiejętnościami Korsykan w dziedzinie produkcji kasztanów sprawia, że korsykańska mąka kasztanowa jest wyjątkowym produktem powiązany z nieporównywalnym obszarem.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDFarineDeChataigneCorseFarinaCastagninaCorsa.pdf>

---