

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 78/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA“

ЕО №: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование:

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“

2. Държава-членка или трета държава:

Франция

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Брашното „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“ се характеризира с кремаво-бял до червеникавокафяв цвят и с фино и хомогенно смилане със следния гранулометричен състав: най-малко 70 % от брашното трябва да преминава през сито с отвори 106 микрона, а 100 % трябва да преминават през сито с отвори 450 микрона.

Брашното се отличава с ясно изразен сладък вкус и комплексни ароматно-вкусови характеристики, в които се съчетават по-конкретно следните различни семейства от аромати: сушени кестени, сушени плодове, бисквити, подправки или млечни продукти.

Брашното, произведено от кестени, които са преминали през процес на препичане „biscuitage“, има по-тъмен цвят с по-голяма наситеност, както и по-ясно изразен вкус и аромат на бисквити.

Съдържанието на влага в брашното е по-малко или равно на 10 %.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Кестените, предназначени за производство на брашното, произхождат от местни сортове от вида *Castanea sativa* Mill. и от местни културни сортове от вида *Castanea sativa*, както следва:

Aligialincu; Ariata; Arizinca; Bastelicacciu; Campana; Campanari; Campanese; Carpinaghja; Chijina; Faretu; Frisgiata; Furcutone; Giallu; Giucatoghju; Ghjentile; Ghjentilone; Insetu; Insetu petrinu; Insetu pinzutu; Insitina; Leccia; Nocella; Macedia; 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 ou Teghja; Tricciuta; Venachese; Vicu; Zittimi.

Хибридните сортове са забранени.

Реколтата от кестени се прибира в периода от 1 октомври до 31 декември след като плодовете паднат сами. По традиция реколтата от узрели плодове се събира от земята поради големите размери на кестеновите дървета.

Кестените се берат от дървета на най-малко 10-годишна възраст. Дърветата се отглеждат по традиционните начини, които осигуряват оптимално развитие на дърветата, т.е. отглеждане при максимална гъстота от 60 дървета на хектар и 12 метра минимално разстояние между две съседни дървета, редовно почистване на почвата от плевели без използване на химични препарати, редовно подкастриране и резитба, подхранване само с органични торове или чрез варуване. Напояването със стационарни инсталации е забранено, за да се запази традиционният начин на отглеждане на кестеновите плантации.

Максималният годишен добив е ограничен до 150 kg пресни кестени от едно дърво и до 6 тона от хектар, за да не се надхвърля естествената производителност на кестеновите плантации, отглеждани съгласно местната практика.

- сушене: в традиционна сушилни с изгаряне на дърва от местните дървесни видове — кестен, елша, арбутус (ягодово дърво), калуна, ясен, бук или дъб, евентуално допълнени с отстранените при беленето кестенови обвивки — или в механична сушилни с принудително подаване на въздух. Продължителността на сушене е най-малко 18 дни при сушене в традиционна сушилни и най-малко 6 дни при сушене в механична сушилни,
- белеене: включва ръчно или механично отделяне на двете обвивки (перикарпа и меката обвивка) на ядката на плода,
- сортиране: целта му е да се отстранят повредените от вредители или от плесен, както и лошо обелените плодове. Партидите от готови за смилане кестени съдържат не повече от 5 % повредени или лошо обелени плодове. Количествата, които се складира преди употреба, се съхраняват на сухо и проветриво място,
- препичане „biscuitage“: допълнителен незадължителен процес на термична обработка, при който сортираните плодове преминават през пещ с изгаряне на дърва, предварително загрята и почистена от всякакви остатъци от горенето. Този процес се практикува традиционно в някои села с цел довършване на процеса на белеене и подготовка на плодовете за смилане,
- смилане: извършва се без предварително раздробяване, като плодовете се смилат в мелница с мелнични камъни, направени от гранит, кремък или шисти.

3.3. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.4. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Опаковането на брашното от кестени се извършва в рамките на географския район, в опаковки за еднократна употреба с максимален капацитет 5 kg.

С изключение на брашното за директна продажба, брашната се опаковат във вакуумни опаковки или в модифицирана атмосфера, като се използва газ, подходящ за опаковане на храни.

Брашното от кестени е чувствителен продукт, чието качество лесно се променя в зависимост от условията на складиране и съхранение, особено при повишаване на външните температури в края на зимата.

Чрез опаковане в рамките на географския район при посочените по-горе подходящи условия се избягват по-нататъшните манипулации и влошаването на качеството на продукта, което е свързано с риск от овлажняване, а оттам и от гранясване и плесенясване.

С цел да се гарантира оптимално качество на този изключително чувствителен продукт, брашното не може да се пуска на пазара с контролираното наименование за произход „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“ след 31 декември на годината, следваща годината на реколта на кестените, от които е произведено брашното.

3.5. Специфични правила за етикетирание:

Освен задължителните данни, предвидени в нормативните разпоредби за етикетирането и представянето на хранителни продукти, етикетирането на всяка опаковка брашно включва:

- името „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“, изписано с букви с размер, равен най-малко на една втора от размера на най-големите букви върху етикета,
- означението „appellation d'origine contrôlée“ („контролирано наименование за произход“) или съкращението „АОС“ („КНП“) непосредствено преди или след името на наименованието, без друг текст между тях,
- незадължителното означение „séchage au feu de bois“ (сушене в сушилня на дърва) в зависимост от използвания начин на сушене,
- незадължителното означение „passé au four“, „passé au four — infurnata“ или „passé au four — affurnata“ (препечено в пещ) за брашно, което е произведено от кестени, подложени на препичане „biscuitage“.

Всички опаковки се идентифицират от система за маркиране, одобрена от службите на INAO (Национален институт за наименованията за произход) и предоставяна от групата на производителите.

4. Кратко определение на географския район:

Географският район обхваща 270 общини, от които 233 общини са обхванати изцяло, а 37 общини — частично.

Департамент Corse du Sud:

Изцяло обхванати общини: Altagène, Ambiegna, Arbori, Argiusta-Moriccio, Arro, Aullène, Azilone-Ampaza, Azzana, Balogna, Bastelica, Vocognano, Campo, Cannelle, Carbini, Carbuccia, Cardo-Torgia, Cargiaca, Ciemannacce, 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, Palneca, 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.

Частично обхванати общини: Albitreccia, Calcatoggio, Casaglione, Cauro, Coggia, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, San-Gavino-di-Carbini, Vico, Zona.

Департамент Haute — Corse:

Изцяло обхванати общини: 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, Gavignano, Ghisoni, Giocatojo, Isolaccio-di-Fiumorbo, Lano, Lento, Loreto-di-Casina, Lozzi, Lugo-Di-Nazza, Luri, Manso, Matra, Mausoleo, Mazzola, Meria, Moïta, 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-gaggio, 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.

Частично обхванати общини: 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. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Специфична характеристика на природната среда

Поради бедните на варовик почви, почти 90 % от територията на Корсика е изключително подходяща за кестеновото дърво, което се отглежда на острова от XII век.

Географският район на контролираното наименование за произход „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“ представлява обширен район, характеризираш се със следното:

- кисели почви от типа кафяви кисели или ранкерни почви, обогатени от преноса на фини частици, с рН между 4 и 6,
- бедни на варовик почви (съдържание под 4 %),
- дълбоки, не много влажни, свежи, проветриви и добре отцедливи почви,
- преобладаващо силикатни почви, но също така площи със стари алувиални наноси и площи с вулканични почви,
- преобладаваща надморска височина между 400 m минимална и 1 200 m максимална надморска височина. По изключение, при някои форми на релефа, като влажни и прохладни долини, кестеновите плантации могат да се засадят под 400 m,
- средногодишни температури около 10 °C—13 °C и доста дълго и сухо лято. Кестенът е дърво на умерения климат. Не е много чувствителен към зимния мраз, но е чувствителен към късните пролетни застудявания. Не понася силни и сухи ветрове, нито силно слънчево греене,
- количество на валежите 800—1 500 mm. Кестенът има по-големи изисквания по отношение на влагата — нуждае се най-малко от 700 mm годишно и от наличие на валежи през пролетта и края на лятото, когато започва вегетативния му период и се оформя окончателно плодът.

Специфична характеристика на човешката среда

С редки изключения, обхващащи хибридните сортове или екзотичните видове, въведени с цел борба с болестите, всички кестенови дървета в Корсика са от вида *Castanea sativa* Mill., който произхожда от средиземноморския басейн.

Благодарение на поленовия анализ, понастоящем се смята, че кестенът е автохтонен растителен вид в Корсика от хилядолетия, макар че финикийците, гърците, римляните и много други народи са разширили ареала на вида в течение на вековете.

До началото на XX век богатата реколта от кестени се е смятала за синоним на благосъстояние в кестенопроизводителните райони, където кестените, консумирани пресни, печени, варени, сушени и във вид на брашно, са били основна храна. Кестените са съхранявани в прясно състояние в бъчви или в ровници, облицовани с клони от арбутус (ягодено дърво), като по този начин плодовете презимуват, без да се развалят. Но по-голямата част от кестените са изсушавани и преработвани в брашно. В периода от декември до юни от кестеново брашно са приготвяни най-различни ястия, за което свидетелстват различни сведения и изследвания, например в история, разказана от Robiquet (La Corse 1835 г.), се описва как на сватба в кантона Alesani са били предложени на гостите двадесет и две различни блюда, приготвени от кестеново брашно. Брашното от кестен, смесено понякога с брашно от пшеница, ечемик или ръж, е използвано за приготвяне на един вид квасен хляб, наричан „pisticcine“ или „frascaghiola“.

До началото на XX век брашното от кестен е консумирано ежедневно под формата на каша, палачинки или хляб. Ястията от кестеново брашно — храна на бедните и нискокачествен заместител, първоначално пощенявани — чрез неочакван обрат във вкусовете се превръщат днес в търсен деликатес, празнична храна и желан признак за местна идентичност.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Брашното „farine de châtaigne corse“ се характеризира с ясно изразен сладък вкус, кремаво-бял до червеникавокафяв цвят, комплексни и уникални ароматно-вкусови характеристики, напомнящи аромата на сушени кестени, сушени плодове, бисквити, подправки или млечни продукти, и специфично, много фино и хомогенно смилане.

Съдържанието на влага в брашното „farine de châtaigne corse“ е по-малко или равно на 10 %.

Препичането в пещ (незадължително), наречено „biscuitage“, придава по-тъмно оцветяване с по-голяма наситеност, както и по-ясно изразен вкус и аромат на бисквити.

Различните ястия, приготвяни от брашно от кестен и богати на калории, осигуряват необходимите въглехидрати, мазнини, минерални соли и витамини. Ниското съдържание на белтъчини в тях се компенсира частично от млечните продукти (мляко, сметана, brocciu или прясно сирене) и колбасните изделия, които често ги съпътстват. Изразът от областта Niolu „pane di legnu e vinu di petra“ (дървен хляб и каменно вино), с който се подчертава скромният и еднообразен характер на този начин на хранене, показва значението на хляба от кестеново брашно в традиционното хранене.

В Корсика кестенът и произвежданото от него брашно се „честват“ неколккратно през годината чрез провежданите панаири, а именно:

- Journée du Marron (Денят на кестена), който се провежда през ноември в Evisa. По случай 10-годишнината на празника, през 2003 г. на този ден е учредено сдружението на любителите на кестена,
- „A Fiera di a Castagna“ — Панаирът на кестена, който се провежда през декември в Vicosoprano и е посветен на кестена и произвежданите от него продукти, е възникнал преди 20 години и играе голяма роля за възраждане на кестенопроизводството. Този най-голям панаир на острова привлича ежегодно по 30 000 посетители.

5.3. Причинна връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Корсика и кестеновото дърво си подхождат по съвършен начин. Земята на острова удовлетворява всички изисквания на кестеновото дърво по отношение на почвата, а климатът на острова благоприятства развитието на дървото.

В течение на вековете „хлебното дърво“ се е наложило като незаменима основна храна за хората от вътрешността на Корсика. Съществуващите днес повече от четиридесет сорта са селектирани с оглед на пригодността им за преработване в брашно. Всъщност, извън консумацията на плода в прясно състояние, в центъра на вниманието на производителите винаги е било производството на брашно.

Ето защо при подбора на сортове са предпочетени сортовете с плодове, които дават най-големи възможности за оптимално използване на предимствата, предлагани от територията на острова, например така наречената „късна“ реколта (започваща от средата на октомври), която дава възможност на плодовете да използват максимално дълго слънчевото греене.

Захарното съдържание е друг критерий за селекция на корсиканските сортове, на което се дължи характерният ясно изразен сладък вкус на „farine de châtaigne corse“.

От друга страна селекцията на тези използвани и досега сортове се основава на пригодността им за възможно най-добро сушене (с крайно съдържание на влага по-малко или равно на 10 %) и белене. Непрекъснатите усилия за получаване на плодове, подходящи за преработка в брашно, заедно с природните характеристики на територията на Корсика, са довели до създаването на продукт с неповторима типичност.

При различните етапи на производството и преработката на пресните кестени в брашно се развива оцветяване, вариращо от кремаво-бяло до червеникавокафяво, както и комплексни и уникални ароматно-вкусови характеристики, напомнящи аромата на сушени кестени, сушени плодове, бисквити, подправки или млечни продукти.

Препичането в пещ (незадължително), наречено „biscuitage“, придава по-тъмно оцветяване с по-голяма наситеност, както и по-ясно изразен вкус и аромат на бисквити.

Тези аромати се подчертават от фината и хомогенна консистенция, напомняща мекотата на коприната. Характерната фина консистенция на „farine de châtaigne corse“ се обяснява с факта, че — поради земеделско-скотовъдната система с екстензивно отглеждане на зърнени култури в Корсика — кестените винаги се смилат в мелници с мелнични камъни, направени от гранит, кремък или шисти.

Това съчетание, в което вземат участие подборът на сортове, използването на традиционни оръдия на труда и уменията на кестенопроизводителите от Корсика, превръща „farine de châtaigne corse“ в уникален продукт, свързан със също така единствена по рода си територия.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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