

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2020/C 243/10)

Европейската комисия одобри настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Castaña de Galicia“

ЕС №: PGI-ES-0609-AM01 — 31.1.2020 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Castaña de Galicia“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6 Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание „Castaña de Galicia“ е запазено за плодовете на автохтонни галисийски култивари на европейския кестен (*Castanea sativa*, Mill.), предназначени за консумация от човека и продавани в прясно или замразено състояние.

Тези култивари включват съвкупността на местни екоотипове в резултат от селекции, които земеделските стопани са извършвали през вековете с цел подобряване на тяхната продуктивност и качество, а тяхната морфология и генетична специфика са прецизно описани и идентифицирани като по този начин са разграничени от кестените от други райони на производство в Испания, Португалия и Франция. Култиварите се считат за незаменимо богатство от фитогенни ресурси за запазване на биологичното и генетично разнообразие и са получили названието „сортове за съхранение“ съгласно даденото от закона определение.

(¹) ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

Така, чрез запазване на традиционните техники за отглеждане на кестени в Галисия е станало възможно селектирането на една хомогенна съвкупност от автохтонни култивари, на която се дължи понастоящем известността и репутацията на галисийския кестен.

Основните отличителни характеристики на „Castaña de Galicia“ са:

- тънък перикарп с лъскав кафяв цвят;
- тънка семенна обвивка (мембрана), която леко прониква в ядката и се отделя лесно при белене;
- сладък вкус и твърда текстура без брашнена консистенция;
- между 50 и 60 % съдържание на влага в плода след откъсване;
- броят плодове в една външна обвивка обикновено е три или по-малко;
- средното процентно съдържание на въглехидрати е 59,5 % (в суха материя) — по-висока стойност спрямо всички останали райони на производство на територията на Испания;
- много ниски средни стойности на разпукване (4,5 %) и срастване на ядката с обвивката (2,1 %). Галисийските кестени имат най-ниската обща стойност и на двата параметъра в сравнение с тези в останалите райони на производство в Испания.

След като са представени средните стойности, определящи галисийския кестен, по-долу са описани необходимите характеристики, които трябва да се запазят в плода със ЗГУ „Castaña de Galicia“ след прибирането на реколтата:

- минимално съдържание на влага 50 % и максимално съдържание на влага 60 %;
- максимален процент на срастване на ядката с обвивката: 12 %;
- минимален процент въглехидрати: 55 %;
- максимален брой плодове за килограм: не повече от 120 за пресния продукт и 200 за замразения продукт.

Във всяка опаковка с кестени със ЗГУ „Castaña de Galicia“ се допускат максимум 5 % плодове, неотговарящи на посочените по-горе изисквания.

Процесът на замразяване е предназначен единствено за удължаване на срока на съхранение на продукта и не представлява преработка в буквалния смисъл, така че и пресните, и замразените плодове притежават същите физични, химични и органолептични характеристики, посочени по-горе.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

С изключение на самото отглеждане, няма специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Пресните кестени със ЗГУ „Castaña de Galicia“ се продават в мрежи или опаковки от рафия или зебло, а замразените — в опаковки за храни от материали, разрешени от действащото законодателство в областта на храните. И в двата случая разрешените разфасовки са от 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg и 25 kg. Запазва се възможността за други начини на опаковане, при условие че не се компрометира качеството на продукта.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху опаковките на кестените, продавани със защитеното географско указание „Castaña de Galicia“, трябва да е поставен търговският етикет на производителя/опаковчика и специалният етикет на ЗГУ с официалното лого на ЗГУ.

Думите „Indicación Geográfica Protegida ‘Castaña de Galicia’“ трябва да бъдат отбелязани както върху търговския етикет, така и върху специалния етикет на ЗГУ.

Върху етикетите на преработените продукти (като пюре от кестени, крем от кестени, кестени в сироп, кестени в алкохол, захаросани кестени, бонбони със захаросани кестени и др.) може да се посочи, че използваните за тяхното производство кестени са със ЗГУ „Castaña de Galicia“, при условие че суровината отговаря на изискванията, определени в продуктовата спецификация.

4. Кратко определение на географския район

Географският район, определен за производството на „Castaña de Galicia“, обхваща частта от територията на автономна област Галисия, намираща се между Dorsal Gallega на запад и Sierra del Xistral на север.

От административна гледна точка районът на производство обхваща:

- провинция Ла Коруня: окръг Terra de Melide и общините Arzúa и Voimorto (окръг Arzúa);
- цялата провинция Луго, с изключение на общините O Vicedo, Viveiro, Xove и Cervo (окръг Mariña Occidental), Burela и Foz (окръг Mariña Central), както и Barreiros и Ribadeo (окръг Mariña Oriental);
- всички общини от провинция Оренсе;
- провинция Понтеведра: окръзите Tabeirós-Terra de Montes и Deza, общините Cotobade, A Lama и Campo Lameiro (окръг Pontevedra) и община Cuntis (окръг Caldas);
- определеният район на производство се характеризира с оптимални валежни, температурни и почвени условия, както и оптимална височина и съотношение на температури и валежи за отглеждането на качествени кестени.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

В определения географски район се наблюдават благоприятни климатични условия, които гарантират доброто култивиране и отличното качество на галисийския кестен; те включват умерени температури по време на развитието и зреенето на плода и ниво на атмосферна влажност, което позволява високо съдържание на влага в плода — характеристики, гарантиращи високото качество на продукта.

Подробно описание на специфичните характеристики на определения географски район, които са пряко свързани с параметрите, считани за оптимални за кестените:

- количество на валежите: районът на производство се характеризира с високо ниво на валежите с годишни стойности от около 1 000 mm, но и период на засушаване през лятото, който приключва до месец септември. И двете обстоятелства допринасят за качеството на кестените. Извън района на производство остават крайбрежните зони на Галисия, където стойностите са по-високи от препоръчителните за отглеждането на кестени;
- температура: в района се измерват средни годишни температури между 6 и 14 °C, които са в границите на препоръчителните интервали за кестените (3—16 °C), с високи летни температури, благоприятстващи зреенето и развитието на плодовете;
- средно съотношение на температури и валежи: в източната половина на Галисия се наблюдава по-благоприятно средно съотношение на температури и валежи за кестена — вид, който се развива по-добре в райони с определена атмосферна влажност, която обаче в никакъв случай не трябва да е прекалена, тъй като това би благоприятствало развитието на болести като мастилена болест и рак по кестена;
- надморска височина: определеният район се намира на надморска височина, към която кестенът е най-добре приспособен (400—900 m, но не повече от 1 200 m);
- почви и литология: по-голямата част от района се състои от почви, развили се върху гранитни и метаморфни скали (шисти и глинести седиментни скали), с пясъклива структура, богати на органична материя, с ниско рН и ниско съдържание на активен варовик, считани за най-подходящия вид почви за отглеждането на кестени.

Отглеждането на кестени е с изключително висока екологична стойност и е идеално за почвено-климатичните условия, преобладаващи в планинските и среднопланинските райони във вътрешността на Галисия, където тази земеделска алтернатива се оказва най-конкурентна. Начинът, по който се е развило използването на земята (в полза на бързорастящи дървесни видове и на култури като царевича и картофи), е фактор, допринасящ за очертаването на границите на определения район.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Освен от спецификата, осигурена от подходящите почвени и климатични условия в района на производство, посочени в предходната точка и водещи до оптимално развитие на плодовете, производството на галисийските кестени се основава и на интензивната работа по селекцията, извършвана през вековете от галисийските земеделски стопани в т. нар. *souito* (насаждения, състоящи се от еднакви или близки по възраст дървета, при които се използват едни и същи техники за отглеждане). По този начин, чрез използването на внимателни, традиционни практики на отглеждане, човешкият фактор е изиграл ролята на двигател в постоянната селекция на сортовете (на основата на продуктивността и качеството), като е произвел поредица от автохтонни екотипове, които са се превърнали в това, което днес е качественият галисийски кестен. Съвкупността от тези фактори е допринесла за славата и престижа, които този кестен притежава днес.

В наши дни моделът за производство чрез *souito* все още се използва и освен че демонстрира връзката с културата и традицията на отглеждането на кестени в Галисия, също така изпълнява важната роля на източник на растителен материал за нови кестенови насаждения, спрямо които могат да се прилагат съвременни техники за отглеждане.

Сред характеристиките, на които се дължи специалното качество на галисийския кестен в сравнение с кестените от други райони на производство, може да бъдат посочени:

- тънка семенна обвивка, която улеснява до голяма степен беленето на плода;
- нисък процент на срастване на ядката с обвивката, което подобно на тънката семенна обвивка улеснява до голяма степен беленето на плода;
- високо съдържание на влага — изключително ценен фактор както за консумацията в пряко състояние на кестените, така и при преработването им;
- нисък процент на разпукване, което значително намалява брака при сортирането;
- изключително висок процент на съдържание на нишесте, което придава по-сладък вкус на кестена при неговото трансформиране в захари (с естествена хидролиза при зреенето и хидролиза, предизвикана от термичните процеси).

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството, репутацията или друга специфична характеристика на продукта

Кестенът като див вид вирее в Галисия още от плейстоцена, но облагородяването и отглеждането му като култура започва по време на римското владичество. По-късно, през Средновековието, настъпва нов тласък, когато духовенството и благородниците популяризират и разширяват отглеждането на кестени в тясна връзка с отглеждането на лозя.

По този начин още от древността се е извършвала селекция и разпространение на автохтонни висококачествени сортове на кестена, като цяло с добри резултати, що се отнася до смесеното му използване като дървен материал и плодно дърво. Освен това обстоятелството, че в исторически план Галисия се характеризира с голяма разпръснатост на населението, което е заело практически цялата ѝ територия (крайбрежни зони, централни плата, долини и планински райони), е благоприятствало селекцията на многобройни сортове, всеки пригоден към различна среда, които съчетават отлична приспособимост към почвено-климатичните условия, нисък процент на срастване на ядката с обвивката, достатъчна големина, ниска степен на разпукване и др.

Оптималното приспособяване на кестена към условията на околната среда в определения район (специфична характеристика на географския район) само по себе си гарантира високо качество на продукта, тъй като доброто развитие на дървесния вид води до добиването на качествени плодове. Освен това умерените температури по време на развитието и зреенето на кестените и високата атмосферна влажност в района на производство осигуряват високо съдържание на влага в плода — изключително ценен фактор както за консумацията на кестените в пряко състояние, така и за употребата им като суровина за преработване.

Техниките за управление, използвани в *souito*, по традиция представляват основният модел на производство на кестени в Галисия. В контекста на този модел на производство постепенно се е извършвала селекция и облагородяване на кестена от земеделските стопани въз основа на продуктивността и качеството, като е създадена съвкупност от местни екотипове, довели до отглежданите понастоящем автохтонни култивари, на които се дължат качеството, репутацията и славата на галисийските кестени.

Престижът на галисийските кестени е отразен в добрата им позиция на пазара: на испанския пазар е обичайно да се продават кестени, които идват от друго място, но са обозначени като галисийски, което е доказателство за репутацията им. По-долу са посочени само някои от библиографските препратки, които подкрепят историческата репутация на галисийския кестен:

- запазените в галисийските манастири многобройни документи, в които се посочва значението на кестена в Галисия през Средновековието. Тези документи се споменават в книги, включително „*El priorato beneditino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media*“ (Бенедиктинският приорат „Сан Виченцо де Помбейро“ и неговата колекция от дипломатически документи от Средновековието) и „*El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos*“ (Манастирът „Сан Клодио до Рибейро“ през Средновековието: изследвания и документи) от М. Лукас Алварес и П. Лукас Домингес, както и „*Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira*“ [Колекция от дипломатически документи на цистерцианския манастир „Санта Мария де Осейра“] от М. Романи Мартинес;
- коментарът на Александър Дюма относно качеството на галисийските кестени в романа му „*От Париж до Кадис*“, написан през 1847 г.;
- обстоятелството, че кестеновите насаждения се считат за един от най-важните елементи на галисийския аграрен пейзаж, посочено от Абел Буйе в неговото произведение „*La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*“;
- многобройните препратки към *fiesta del magosto* (популярен фестивал на много места в Галисия, чийто главен герой е кестенът), като например препратката към него от Мануел Мургуия в книгата му „*Historia de Galicia*“ (История на Галисия) (1865 г.);
- използването на галисийския кестен в рецепти като събраните от Мануел Пуга и Парга (1874—1917 г.) в книгата му „*La Cocina Práctica*“ (1905 г.) и в многобройните ястия, описани от Алваро Синкero в „*La Cocina Gallega*“ (1973 г.).

Допълнително непряко доказателство за широкото разпространение, репутацията и престижа на галисийските кестени се съдържа в анализа на честотата на препратките към галисийския кестен в интернет спрямо кестените от друг произход. При търсене в Гугъл от 20 ноември 2008 г. за „*castaña/s gallega/s*“ (галисийски кестени) и същия израз на галисийски (*castaña/s galega/s*) бяха получени общо 5 600 резултата, докато при търсенето за „*castaña/s española/s*“ (испански кестени) бяха получени по-малко от 200 резултата. Нямаше и двадесет резултата за кестени с друг произход (Астурия, Андалусия и Екстремадура).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/tramitacion/IGP_Castana_de_Galicia_-_Pliego_de_condiciones_septiembre_2019_definitivo.pdf