

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2020/C 243/10)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Castaña de Galicia“

EU č.: PGI-ES-0609-AM01 - 31.01.2020

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Castaña de Galicia“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení „Castaña de Galicia“ je vyhrazeno pro plody pocházející z místních galicijských kultivarů kaštanovníku jedlého (*Castanea sativa*, Mill.), určené k lidské spotřebě a uváděné na trh v čerstvém či zmrazeném stavu.

K uvedeným kultivarům patří skupina ekotypů místního původu pocházejících ze selekce, kterou zemědělci po staletí prováděli za účelem zlepšení jejich produktivních a jakostních vlastností. Tyto kultivary jsou velmi dobře popsány a zdokumentovány z hlediska morfologie a genetické jedinečnosti, kterými se odlišují od kultivarů z ostatních oblastí produkce ve Španělsku, Portugalsku a Francii. Pro zachování biologické a genetické rozmanitosti jsou tyto kultivary považovány za nenahraditelné dědictví fytoгенетických zdrojů a na základě právní definice byly klasifikovány jako „odřůdy určené pro zachování“.

(¹) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Díky zachování tradičních způsobů pěstování kaštanů v Galicii tak mohlo dojít k selekci homogenního souboru místních kultivarů, na kterém se zakládá dobré jméno a proslulost galicijských kaštanů.

Základní vlastnosti, kterými se kaštany „Castaña de Galicia“ vyznačují, jsou:

- jemné oplodí hnědé zářivé barvy,
- jemné osemení (membrána), které lehce proniká do semene a po odloupení se snadno oddělí,
- sladká chuť a pevná nemoučná struktura,
- 50 až 60 % obsah vody v plodu po sklizni,
- ve slupce se běžně nachází nejvýše tři plody,
- průměrný procentuální podíl uhlovodíků ve výši 59,5 % (měřeno v sušině), což přesahuje podíl v plodech ze všech ostatních oblastí produkce na území Španělska,
- velmi nízký průměrný procentuální podíl puklých (4,5 %) a přepažených plodů (2,1 %). V případě obou parametrů mají galicijské kaštany ve srovnání s ostatními oblastmi produkce ve Španělsku nejnižší hodnotu.

Po udání průměrných hodnot, kterými se galicijské kaštany vyznačují, následují kritéria, která plody musí splňovat, aby mohly být po sklizni označeny CHZO „Castaña de Galicia“:

- minimální obsah vody 50 %, maximální obsah vody 60 %,
- maximální podíl přepažených plodů: 12 %,
- minimální podíl uhlovodíků: 55 %,
- maximální počet plodů na kilogram nepřesahuje 120 kusů u čerstvých produktů a 200 kusů u zmražených produktů.

V každém balení kaštanů s CHZO „Castaña de Galicia“ se připouští nejvýše 5 % plodů, které nesplňují uvedené požadavky specifikace.

Zmrazování se provádí výlučně pro účely prodloužení období konzervace produktu, aniž by se v přesném slova smyslu jednalo o proces zpracování, a čerstvé i zmrazené plody vykazují stejné výše uvedené fyzické, chemické a organoleptické vlastnosti.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

S výjimkou vlastního pěstování se v označené územní oblasti neprovádějí specifické postupy.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Čerstvé kaštany s CHZO „Castaña de Galicia“ se uvádějí na trh v síťovém balení, balení z rafie nebo pytlů. Zmrazené produkty jsou na trh uváděny v obalech z materiálů, které jsou podle platných právních předpisů v potravinářském průmyslu povoleny k balení potravin. V obou případech jsou povoleny hmotnosti 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg a 25 kg. Možné jsou i jiné formáty balení za předpokladu, že se nezhorší jakost produktu.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kaštany uváděné na trh pod chráněným zeměpisným označením „Castaña de Galicia“ musejí být na obalu označeny obchodní etiketou, která odpovídá vlastní značce každého producenta/každé balírny a vlastní značce CHZO, a úředním logem chráněného zeměpisného označení.

Na obchodní etiketě, jakož i na etiketě s CHZO se musí povinně uvést chráněné zeměpisné označení „Castaña de Galicia“.

Na etiketách u zpracovaných produktů (jako např. u kaštanového protlaku, kaštanové pasty, kaštanového syru, kaštanů v alkoholu, ledových kaštanů, cukrovinek z ledových kaštanů ...) se může uvést, že kaštany použité při jejich zpracování jsou kaštany s CHZO „Castaña de Galicia“ za předpokladu, že surovina splňuje požadavky specifikace.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, ze které pochází kaštany s CHZO „Castaña de Galicia“, zahrnuje část území autonomní oblasti Galicie, která je na západě ohraničena pahorkatinou Dorsal Gallega a na severu pohořím Sierra del Xistral.

Ze správního hlediska do oblasti pěstování patří:

- v provincii A Coruña: okres Terra de Melide a obce Arzúa a Boimorto (okres Arzúa),
- území provincie Lugo, s výjimkou obcí O Vicedo, Viveiro, Xove a Cervo (okres Mariña Occidental), Burela a Foz (okres Mariña Central) a Barreiros a Ribadeo (okres Mariña Oriental),
- všechny obce provincie Ourense,
- provincie Pontevedra: okresy Tabeirós-Terra de Montes a Deza, obce Cotobade, A Lama a Campo Lameiro (okres Pontevedra) a obec Cuntis (okres Caldas).
- Uvedená oblast produkce je vymezena na základě určitých srážkových a teplotních podmínek, podmínek daných vztahem mezi srážkami a teplotou, výškových a půdních podmínek, které jsou optimální pro pěstování jakostních kaštanů.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast se vyznačuje klimatickými podmínkami, jež jsou příznivé pro úspěšné pěstování a díky nimž mají galicijské kaštany vyšší jakost. K uvedeným podmínkám patří mírné teploty při růstu a zrání plodu a vlhkost prostředí, díky níž se plody vyznačují zvýšeným procentuálním podílem vody. V důsledku těchto podmínek mají produkty vysokou jakost.

Následuje podrobný popis charakteristických vlastností zeměpisné oblasti CZHO v přímé souvislosti s vlastnostmi považovanými za optimální pro pěstování kaštanů:

- Srážky: oblast produkce se vyznačuje zvýšenými srážkami, celkové roční množství srážek se pohybuje v řádech tisíců mm. V létě se však vyskytuje i období sucha, které končí v září. Tyto podmínky příznivě ovlivňují jakost kaštanů. Do uvedené oblasti nejsou zahrnuty oblasti Galicie nacházející se v blízkosti pobřeží, v nichž srážky přesahují uvedené hodnoty doporučené pro pěstování.
- Teplota: průměrné roční teploty v oblasti se pohybují od 6 do 14 °C, což je v rozmezí teplot doporučených pro pěstování kaštanů (3 až 16 °C). Zvýšené letní teploty příznivě ovlivňují zrání a růst plodů.
- Podmínky dané vztahem mezi srážkami a teplotou: středovýchod Galicie je oblastí s nejpříznivějšími srážkově-teplotními podmínkami pro pěstování kaštanu, rostliny, které se nejlépe daří v prostředí s určitou vlhkostí, v žádném případě však s nadměrnou vlhkostí, která by způsobovala choroby jako např. inkoustovou chorobu a rakovinu kůry kaštanovníku.
- Výškopis: vymezená oblast leží v nadmořské výšce, kde se kaštan nejlépe přizpůsobí (v rozmezí 400 až 900 m, ne však výše než 1 200 m).
- Půdy a horniny: většinu povrchu tvoří kypré žulovité půdy a půdy složené z metamorfovaných hornin (různých druhů břidlic), bohaté na organickou hmotu, s nízkými hodnotami pH a nízkým obsahem aktivního vápence. Tento typ půdy se považuje za nejvhodnější pro pěstování kaštanu.

Pěstování kaštanu je ekologicky prospěšné a dokonale přizpůsobené půdním a klimatickým podmínkám, které panují v horských a podhorských oblastech vnitrozemí Galicie, takže kaštany jsou zde nejkonkurenceschopnější alternativní zemědělskou plodinou. Vlastní historický vývoj uspořádání a obhospodařování území (ve prospěch rychle rostoucích druhů dřeva a pěstování kukuřice či brambor) se sám o sobě stal faktorem, který nejvíce přispěl k vymezení daného území.

5.2. Specifičnost produktu

Vedle specifických vlastností, které plynou z vhodných půdních a klimatických podmínek oblasti produkce, uvedených v předchozím bodu, a díky nimž plody optimálně rostou, spočívá produkce galicijských kaštanů na intenzivní selekci, kterou po staletí prováděli galicijští zemědělci v tzv. „soutos“, (výraz „soutos“ označuje plantáže, které sestávají ze stromů stejného či podobného věku a u kterých se používají stejné způsoby obdělávání). Lidský faktor tak díky tradičním a pečlivým způsobům obdělávání působil jako hnací síla neustálé selekce odrůd (s ohledem na produktivní vlastnosti a jakost) s cílem vytvořit řadu místních ekotypů, ze kterých se vyvinuly dnešní jakostní galicijské kaštiny. Spojením těchto prvků dosáhly kaštiny věhlasu a proslulosti, které si uchovávají dodnes.

I dnes používaný produkční model plantáží „soutos“ je nejen důkazem vazby mezi kulturou a tradicí produkce kaštanů v Galicii, ale je i významným zdrojem rostlinného materiálu, který se používá na nových plantážích kaštanovníků, jež jsou vhodné k používání moderních způsobů obdělávání.

Mezi vlastnostmi, kterými se galicijské kaštiny odlišují od kaštanů pocházejících z ostatních oblastí produkce, lze jmenovat:

- jemné osemení, což do značné míry usnadňuje vyloupení plodu,
- nízký průměrný podíl přepažení, což – stejně jako v předchozím bodu – významně usnadňuje vyloupení plodu,
- zvýšený procentuální podíl vody, což je velmi cenná vlastnost jak pro spotřebu čerstvých kaštanů, tak pro úpravu zpracovaných kaštanů,
- nízký procentuální podíl puklin, což významně snižuje vyřazování při selekci,
- velmi vysoký procentuální podíl škrobu, což po jeho přeměně na cukr (způsobenou přírodní hydrolýzou v průběhu zrání či hydrolýzou vyvolanou teplotními procesy) kaštanům propůjčuje výrazně sladkou chuť.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu

Kaštanovník se v lesích Galicie vyskytuje již od pleistocénu, ale jeho zdomácnění a hospodářské pěstování započalo až v římském období. Později, ve středověku, podnítila pěstování kaštanů církev a šlechta díky podpoře, kterou mu poskytovala. Tak se pěstování kaštanů, těsně spjaté s pěstováním vinné révy, rozšířilo.

Od pradávna tak docházelo k selekci a šíření místních odrůd kaštanovníku vysoké jakosti, obecně vhodných k využití dřeva i plodů. Na druhou stranu přispělo výrazné rozptýlení obyvatel (pro Galicii vždy typické), kteří žijí prakticky na celém jejím území (pobřeží, náhorních plošinách ve vnitrozemí, údolích a horách), k selekci četných odrůd, jež se v různé míře přizpůsobily prostředí a vykazují velmi dobrou adaptaci na půdní podmínky, jakož i nízkou tvorbu přepážek, vhodnou velikost, nízký počet puklin atd.

Díky optimální přizpůsobivosti kaštanovníku přírodním podmínkám vymezené zeměpisné oblasti (specifický charakter zeměpisné oblasti) má tak produkt zvýšenou jakost, která souvisí s logickým vztahem mezi dobrým růstem stromu a získáváním jakostních plodů. Kromě toho mají plody v důsledku mírných teplot v období růstu a zrání kaštanovníku, jakož i díky zvýšené vlhkosti prostředí v oblasti produkce zvýšený procentuální podíl vody, což je velmi ceněná vlastnost jak pro spotřebu v čerstvém stavu, tak pro použití kaštanů jako suroviny při zpracování na jiné produkty.

Na druhé straně představoval tradičně způsob pěstování na plantážích soutos základní produktivní model pěstování kaštanovníku v Galicii. Toto produktivní prostředí umožnilo zemědělcům díky produktivitě a jakosti provést pozvolnou selekci, a došlo tak ke zdomácnění kaštanovníku. Díky tomu vznikly skupiny místních ekotypů, z nichž pocházejí současné místní kultivary používané v produkci, které daly vzniknout jakosti a proslulosti galicijských kaštanů.

Prestiž galicijských kaštanů potvrzuje i jejich tržní postavení. Na španělském trhu bylo vždy obvyklé, že pod označením galicijské kaštiny se prodávaly i kaštiny jiného původu, což dokazuje jejich proslulost. Historickou proslulost galicijských kaštanů dokumentují tyto bibliografické odkazy:

- četné dokumenty zachované v galicijských kláštrech, které odkazují na význam kaštanovníku v Galicii ve středověku. Jedná se o odkazy v různých dílech, mezi nimiž vynikají spisy El priorato benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media a El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos, jejichž autory jsou M. Lucas Álvarez a P. Lucas Domínguez, či spis Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira od M. Romaní Martíneze.
- Alexandre Dumas učinil zmínku o kvalitě galicijských kaštanů ve svém románu „Z Paříže do Cádizu“ z roku 1847.
- Úvaha o kaštanovníkových hájích jako o jednom z nejdůležitějších prvků zemědělské krajiny v Galicii, zaznamenaná Abelem Bouhierem v díle „La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interpretation d'un vieux complexe agraire“.
- Četné odkazy na slavnosti „magosto“ (lidová slavnost pořádaná na mnoha místech v Galicii, kde ve středu zájmu je kaštanovník), jako příklad lze uvést zmínku, kterou Manuel Murguía učinil ve svém díle Historia de Galicia (1865).
- Důležitou roli hrají galicijské kaštiny v receptech, například v receptech, které sebral Manuel Puga y Parga (1874–1917) ve své knize La Cocina Práctica (1905), či v četných pokrmech, které popsal Álvaro Cunqueiro v knize La Cocina Gallega (1973).

Dalším nepřímým důkazem hojného rozšíření a značného věhlasu a proslulosti galicijských kaštanů jsou časté odkazy na internetu související s galicijskou kuchyní a kuchyní jiného původu. Tak například při vyhledávání přes službu Google s datem 20. listopadu 2008 bylo nalezeno přibližně 5 600 výsledků odkazujících na „castaña/s gallega/s“ (galicijský/é kaštan/y) a „castaña/s galega/s“ (stejný výraz v galicijštině), zatímco při zadání výrazu „castaña/s española/s“ (španělský/é kaštan/y) tento počet nepřekročí 200. U kaštanů jiného původu (Asturie, Andalusie či Extremadura) počet v žádném z těchto případů nepřekročil dvacítku.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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