

## ANDRE RETSAKTER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2010/C 78/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA«

EF-Nr.: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

BGB ( ) BOB ( X )

1. **Betegnelse:**

»Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa« er flødefarvet til rødbrunt fintmalet kastanjemel med følgende kornstørrelse: mindst 70 % af melet skal passere gennem en sigte med maskestørrelse på 106 mikrometer og resten gennem en sigte med maskestørrelse på 450 mikrometer.

Melet er kendetegnet ved en kraftig sød smag og komplekse duft- og smagsaromaer, med mindelser om bla. tørret kastanje, tørrede frugter, kiks, krydderier og mejeriprodukter.

Mel fremstillet af kastanjer, som er »ristet«, har en mørkere og stærkere farve og en kraftigere smag og duft af kiks.

Vandindholdet er 10 % eller derunder.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Kastanjer, der anvendes til fremstilling af mel, kommer fra følgende lokale sorter af arten *Castanea sativa* Mill. og lokale kultivarer af arten *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 Parlamentet, Radacampana, Radulacciu, Rossa, Rossa canale, Rossa pilosa, Rossuccia, Rossula, Russella, Russina, Terra Magnese, Tighjulana eller Teghja, Tricciuta, Venachese, Vicu, Zittimi.

Hybridsorter er forbudte.

Kastanjerne høstes fra den 1. oktober til den 31. december efter frugternes naturlige nedfald. Da kastanjetræerne er store, opsamles de modne frugter traditionelt fra jorden.

Kastanjerne kommer fra træer, der mindst er 10 år gamle. Træerne forvaltes efter gammel sædvane, således at træerne kan udvikle sig optimalt, dvs. med en maksimal tæthed på 60 træer pr. hektar med en indbyrdes afstand på mindst 12 meter. Jorden renses regelmæssigt uden brug af kemiske ukrudtsmidler, og træerne udtynnes og beskæres regelmæssigt og tilføres udelukkende organisk gødning og kalk. Vanding fra faste anlæg er forbudt ud fra ønsket om at bevare den traditionelle dyrkningsform.

Det årlige udbytte er begrænset til 150 kg friske kastanjer pr. træ og til 6 tons pr. hektar, da dette er i overensstemmelse med den naturlige produktion i en kastanjelund, der dyrkes efter lokal sædvane.

- Tørring: i traditionelt tørringsanlæg, der fyres med lokale sorter af kastanje, el, jordbærtræ, lyng, ask, bøg og eg, eventuelt suppleret med kastanjeskaller fra afskalningen, eller i mekanisk tørringsanlæg med luftindblæsning. Tørringen varer mindst 18 dage i traditionelt tørringsanlæg og mindst 6 dage i mekanisk tørringsanlæg.
- Afskalning, som består i manuel eller mekanisk adskillelse af frugtens to skræller (frøgemme og skal).
- Sortering, der tager sigte på at frasortere frugter, der er skadet af parasitter eller mug, eller som ikke er korrekt afskallet. Et parti formalingsklare kastanjer må indeholde højst 5 % skadede eller ukorrekt afskallede frugter. Kastanjerne opbevares på et tørt og gennembluftet sted inden forarbejdning.
- Ristning: Som en fakultativ supplerende operation kan de sorterede frugter ristes i en ovn, der forinden er opvarmet med brænde og renses for forbrændingsrester. Denne ristning praktiseres traditionelt i visse landsbyer og tjener til at fuldende afskalningen og gøre frugterne klar til formaling.
- Formaling, uden forudgående ituskæring, i mølle med møllesten af granit, flint eller skifer.

### 3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

### 3.4. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

Kastanjemelet emballeres i engangsbeholdere på højst 5 kg. Emballering finder sted inden for det geografiske område.

Medmindre melet afsættes ved direkte salg, anvendes vakuumpakning eller gaspakning (modificeret atmosfære).

Kastanjemel er et sart produkt, som kan påvirkes af lagrings- og opbevaringsforholdene, især når temperaturerne stiger ved vinterens ophør.

Ved emballering i det geografiske område og på passende vilkår som beskrevet ovenfor undgås det, at produktet håndteres yderligere og beskadiges som følge af fugt og dermed harskning og mugning.

For at sikre dette yderst skrøbelige produkt den bedst mulige kvalitet må melet ikke markedsføres med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Farine de châtaignes corse/Farina castagnina corsa« efter den 31. december i året efter høsten af de pågældende kastanjer.

### 3.5. Specifikke mærkningsregler:

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, skal mærkningen af hver enkelt pakke kastanjemel omfatte:

- Navnet »Farine de châtaignes corse/Farina castagnina corsa« anført med bogstaver, der er mindst halvt så store som de største bogstaver på etiketten
- Angivelsen »appellation d'origine contrôlée« eller forkortelsen »AOC« umiddelbart før eller efter betegnelsen
- Fakultativ angivelse »séchage au feu de bois« (tørret over brændeild) alt efter anvendt tørringsmetode
- Fakultativ angivelse »passé au four«, »passé au four — infurnata« eller »passé au four — affurnata« (ovnristet) for mel fremstillet af ristede kastanjer.

Hver pakning forsynes med et mærke, der er godkendt af INAO og udleveret af sammenslutningen.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område omfatter 270 kommuner, hvoraf 233 kommuner er fuldstændigt omfattet og 37 kommuner delvist.

I departementet Corse du sud:

Kommuner, som er fuldstændigt omfattet: Altagene, 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, 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.

Kommuner, som er delvist omfattet: Albitreccia, Calcatoggio, Casaglione, Cauro, Coggia, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, San-Gavino-di-Carbini, Vico, Zonza.

I departementet Haute — Corse:

Kommuner, som er fuldstændigt omfattet: 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-Casinca, Lozzi, Lugo-Di-Nazza, Luri, Manso, Matra, Mausoleo, Mazzola, Meria, Moïta, Moltifao, Monacia-d'Orezza, Monte, Morosaglia, Muracciale, 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, Pietricaggio, 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.

Kommuner, som er delvist omfattet: 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. Tilknytning til det geografiske område:

### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det fysiske miljøes egenart

Næsten 90 % af Korsikas jord er perfekt egnet til kastanjen, som er en surbundsplante (kalkskyende), der har vokset på øen siden det 12. århundrede.

Det geografiske område for BOB-betegnelsen »Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa« dækker et stort areal, der er kendetegnet ved:

- Sure jorde, af typen sur brunjord eller ranker-jorde, beriget ved tilførsel af fine partikler og med en pH-værdi på mellem 4 og 6.
- Kalkfattige jorde (under 4 %).
- Dybe, tilpas fugtige, friske, gennemluftede og veldrænedes jorde.
- I det væsentlige kiselholdige jorde, men også gamle alluvialjorde og vulkanske områder.
- Højde generelt mellem 400 m og 1 200 m. Kastanjelunde kan undtagelsesvis plantes i områder beliggende under 400 m, når der er tale om særlige geografiske forhold, f.eks. fugtige og kølige dale.
- Gennemsnitlige årstemperaturer på mellem 10 °C og 13 °C og en ret lang og tør sommer — Kastanjen hører til i den tempererede zone. Resistent over for vinterkulde, men ret følsom over for forårsfrost. Den skyer voldsom, udtørrende blæst og stærk sol.
- Nedbør mellem 800 og 1 500 mm. Kastanjen er ret vandkrævende: Mindst 700 mm om året, med rigelig nedbør forår og eftersommer, når dens vækstperiode begynder eller frugten antager sin endelige form.

Det menneskelige miljøes egenart

På nær sjældne hybrider eller fremmede arter, som er indført til bekæmpelse af sygdomme, hører Korsikas kastanjer alle til arten *Castanea sativa* Mill., som stammer fra Middelhavsområdet.

Takket være pollenanalyser kan det nu med ret stor sikkerhed fastslås, at kastanjen har været hjemmehørende på Korsika i årtusinder, selv om fönikerne, grækerne, romerne og mange andre har udbredt arten i århundredernes løb.

En god kastanjehøst var indtil begyndelsen af det 20. århundrede ensbetydende med trivsel i kastanjedyrkningsområderne, hvor kastanjerne — som blev spist friske, ristede eller kogte, tørrede eller i form af mel — var et hovednæringsmiddel. De rå kastanjer blev opbevaret i tønder eller i huller i jorden dækket til med grene fra jordbærtræet og kunne således holde sig vinteren over. Størstedelen af kastanjerne blev dog tørret og malet til mel. Fra december til juni blev kastanjemelet tilberedt på mange forskellige måder. Dette fremgår af en række rapporter og undersøgelser, bl.a. en anekdote af Robiquet (La Corse, 1835), som beskriver et bryllup i kantonen Alesani, hvor gæsterne fik serveret toogtyve forskellige retter tilberedt af kastanjemel. Man fremstillede en slags gærbrød, kaldt »pisticcine« eller »frascagliola«, af kastanjemel, til tider blandet med hvede-, byg- eller rugmel.

Indtil begyndelsen af det 20. århundrede indgik kastanjemel i den daglige kost i form af grød, pandekager eller brød. Fødevarer tilberedt af kastanjemel, der dengang blev ringeagtet som fattigmandskost og et underlødigt erstatningsprodukt, er i dag, ved skæbnens ironi, blevet efterspurgt lækkerier og festmad med et særligt lokalt præg.

## 5.2. Produktets egenart:

»Farine de châtaigne corse« er kendetegnet ved en markant sød smag, flødefarvet til rødbrun farve, komplekse og egenartede duft- og smagsaromaer med noter af tørret kastanje, tørrede frugter, kiks, krydderier og mejeriprodukter og en fintmalet, ensartet konsistens.

Vandindholdet er 10 % eller derunder.

Ristning i ovn (fakultativt), benævnt »biscuitage«, giver melet en mørkere og stærkere farve og en kraftigere smag og duft af kiks.

De forskellige tilberedninger baseret på kastanjemel er rige på kalorier og indeholder de nødvendige kulhydrater, fedtstoffer, mineraler og vitaminer. Deres lave proteinindhold erstattes til dels af de mælkeprodukter (mælk, fløde, »brocciu« eller friskost) og charcuterivarer, som de ofte ledsages af. Talemåden fra regionen Niolu »pane di legnu e vinu di petra« (brød af træ og vin af sten) vidner om, hvor sparsom og ensformig denne føde var, og hvor stor en rolle kastanjen spillede i den traditionelle kost.

På Korsika »fejres« kastanjen og kastanjemelet flere gange i årets løb på diverse markeder, bl.a.:

- »Journée du Marron« (kastanjedagen), som afholdes i Evisa i november. På tiårsdagen for kastanjedagen i 2003 blev kastanje-lauget oprettet.
- »A Fiera di a Castagna«, kastanjemessen i Bocognano i december, blev oprettet for 20 år siden og spiller en vigtig rolle for genopdagelsen af kastanjen og kastanjeprodukterne. Den største af Korsikas messer besøges hvert år af 30 000.

## 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Korsika og kastanjen er skabt for hinanden. Øens jordbund opfylder alle træets behov, og klimaet er gunstigt for dets udvikling.

I århundredernes løb er dette »brødtræ« blevet et uundværligt fødegrundlag for befolkningen i det indre af Korsika. De ca. 40 sorter, der findes i dag, er udvalgt, fordi de kan males til mel. Ud over den direkte anvendelse af frugten har det nemlig altid været melet, producenterne har været interesseret i.

Man har således valgt de sorter, som bedst kunne udnytte de fordele, Korsika bød på. F.eks. en såkaldt »sen« høstperiode (fra medio oktober), så frugterne kunne få mest mulig sol.

Også sukkerindholdet tæller ved valget af sorter, hvilket forklarer den korsikanske kastanjes karakteristiske søde smag.

På den anden side er udvælgelsen af de sorter, som stadig anvendes i dag, sket ud fra ønsket om, at de er lette at tørre (endeligt fugtindhold på højst 10 %) og skrælle. Dette stadige ønske om at udvikle frugter, der kan males til mel, har — sammen med den korsikanske jords særlige egenskaber — resulteret i dette enestående produkt.

Under de forskellige faser i fremstillingen og forarbejdningen af de friske kastanjer til mel antager produktet farver fra hvid-flødefarvet til rødbrun og udvikler komplekse og egenartede duft- og smagsaromaer med noter af tørret kastanje, tørrede frugter, kiks, krydderier og mejeriprodukter.

Ristning i ovn (fakultativt), benævnt »biscuitage«, giver melet en mørkere og stærkere farve og en kraftigere smag og duft af kiks.

Disse aromaer fremhæves af en fin, glat og silkeagtig konsistens. Denne fine konsistens kan forklares ved, at kastanjerne altid er blevet malet i kornmøller med møllestene af granit, flint eller skifer. Årsagen hertil er Korsikas græsningsystem kombineret med ekstensiv korndyrkning.

Denne alkymi mellem valget af sort og udnyttelsen af de traditionelle redskaber og kundskaber har gjort »farine de châtaigne corse« til et enestående produkt, som er knyttet til en enestående region.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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

---