

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 78/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA“****EG-Nr.: FR-PDO-005-0581-22.12.2006****g.g.A. ( ) g.U. ( X )****1. Name:**

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:****3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“, korsisches Kastanienmehl, ist ein cremeweißes bis rötlich-braunes Mehl mit feiner, homogener Körnung. Für den Feinheitsgrad des Mehls gelten folgende Werte: Der Siebdurchgang muss bei einer Maschenweite von 106 µm mindestens 70 % und bei einer Maschenweite von 450 µm 100 % betragen.

Das Kastanienmehl zeichnet sich durch einen ausgeprägten süßen Geschmack und komplexe Duft- und Geschmacksaromen aus, die vor allem an trockene Kastanien, Trockenfrüchte, Keks, Gewürze oder Milchprodukte erinnern.

Wenn das Kastanienmehl aus gerösteten Kastanien hergestellt wird, weist es eine dunklere und intensivere Farbe auf, und die Keksaromen treten stärker hervor.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Mehls beträgt maximal 10 %.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die Kastanien zur Herstellung des Mehls stammen von lokalen Unterarten der Edelkastanie *Castanea sativa* Mill. und von folgenden lokalen Kultursorten:

Aligialincu, Ariata, Arizinca, Bastelicacciu, Campana, Campanari, Campanese, Carpinaghja, Chijina, Faretu, Frisgiata, Furcutone, Giallu, Giucatoghju, 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 oder Teghja, Tricciuta, Venachese, Vicu, Zittimi.

Hybriden sind nicht zugelassen.

Geerntet wird zwischen dem 1. Oktober und 31. Dezember, nachdem die reifen Früchte von selbst abgefallen sind. Da die Bäume sehr hoch sind, werden die reifen Früchte seit jeher vom Boden aufgesammelt.

Die Kastanien stammen von mindestens 10 Jahre alten Bäumen. Die Bäume werden nach althergebrachter Art so gezogen, dass sie sich optimal entwickeln können. Die maximale Dichte beträgt 60 Pflanzen pro Hektar mit einem Mindestabstand von 12 Metern zwischen den einzelnen Pflanzen. Der Boden wird ohne chemische Unkrautvernichtungsmittel freigehalten. Die Bäume werden regelmäßig ausgelichtet und beschnitten und ausschließlich mit organischen Mitteln gedüngt oder gekalkt. Fest installierte Bewässerungsanlagen sind verboten, um die traditionelle Kastanienkultur zu bewahren.

Der jährliche Ertrag ist auf maximal 150 kg frische Kastanien pro Baum und auf 6 Tonnen pro Hektar begrenzt, da dies der natürlichen Produktion eines nach örtlicher Tradition bewirtschafteten Kastanienhains entspricht.

- Trocknen: Getrocknet werden die Früchte in traditionellen Dörrhäusern, in denen Holz der örtlichen Baumarten Kastanie, Erle, Erdbeerbaum, Baumheide, Esche, Buche und Eiche und manchmal auch die abgeschälten Fruchthüllen der Kastanien verbrannt werden, oder in mechanischen Umlufttrocknern. Im traditionellen Dörrhaus werden die Kastanien mindestens 18 Tage und im mechanischen Trockner mindestens 6 Tage lang getrocknet.
- Schälen: Die beiden Häute (Schale und Samenhaut) werden manuell oder mechanisch vom Kern abgetrennt.
- Sortieren: Schadhafte, von Schädlingen oder Schimmel befallene sowie schlecht geschälte Früchte werden ausgesondert. Eine Partie mahlfertiger Kastanien darf nicht mehr als 5 % qualitätsgeminderte oder schlecht geschälte Früchte enthalten. Bis zur Verarbeitung werden die Kastanien an einem trockenen, belüfteten Ort gelagert.
- Rösten: Fakultativ können die sortierten Früchte in einem zuvor mit Holz aufgeheizten und von allen Verbrennungsrückständen gereinigten Ofen geröstet werden. Dieser Verarbeitungsschritt wird in einigen Dörfern traditionell vorgenommen, um die geschälten Früchte von letzten Hautrückständen zu befreien und sie für das Mahlen vorzubereiten.
- Mahlen: Die Früchte werden ohne Vorzerkleinerung dann in Mühlen mit Mahlsteinen aus Granit, Flint oder Schiefer gemahlen.

### 3.3 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

### 3.4 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Das Kastanienmehl wird in dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet in Einwegverpackungen von maximal 5 kg abgepackt.

Mit Ausnahme des im Direktverkauf angebotenen Mehls wird das Produkt unter Vakuum oder Schutzgas verpackt.

Kastanienmehl ist ein empfindliches Produkt, dessen Qualität durch Lagerung und Verpackung beeinträchtigt werden kann, vor allem, wenn die Temperaturen gegen Ende des Winters ansteigen.

Das Verpacken im geografischen Gebiet unter den beschriebenen Bedingungen verhindert, dass das Produkt nachträglich manipuliert werden kann und dass es durch Feuchtigkeit ranzig wird und schimmelt.

Um die optimale Qualität des extrem empfindlichen Produkts zu gewährleisten, darf nach dem 31. Dezember des Jahres nach dem Erntejahr der Kastanien das Mehl aus diesen Früchten nicht mehr unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“ in Verkehr gebracht werden.

### 3.5 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Zusätzlich zu den nach Maßgabe der Rechtsvorschriften für die Etikettierung und die Aufmachung von Lebensmitteln erforderlichen Angaben wird auf dem Etikett jeder Verpackung von Kastanienmehl Folgendes vermerkt:

- Der Name „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa“: die Buchstaben müssen mindestens halb so groß sein wie die größten Buchstaben auf dem Etikett.
- Der nationale Eintragungshinweis „appellation d'origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) bzw. die Abkürzung „AOC“ steht ohne weitere Zusätze unmittelbar vor oder hinter dem Namen.
- Auf die Art der Trocknung kann mit der Angabe „séchage au feu de bois“ (über Holzfeuer getrocknet) hingewiesen werden.
- Mehl, das aus gerösteten Kastanien hergestellt wurde, kann mit dem Hinweis „passé au four“, „passé au four — infurnata“ oder „passé au four — affurnata“ (im Ofen geröstet) versehen werden.

Jede Verpackung wird mit einer vom französischen Institut für Ursprungsbezeichnungen INAO zugelassenen und von der Erzeugergemeinschaft vergebenen Kennzeichnung versehen.

## 4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet umfasst 270 Gemeinden, davon 233 vollständig und 37 teilweise.

Departement Corse du Sud:

Folgende Gemeinden vollständig: 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, Palneca, Pastricciola, Peri, Petreto-Bicchisano, 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-Siché, Tasso, Tavaco, Tavera, Tolla, Ucciani, Urbalacone, Valle-di-Mezzana, Vero, Zerubia, Zevaco, Zicavo, Zigliara, Zoza.

Folgende Gemeinden teilweise: Albitreccia, Calcatoggio, Casaglione, Cauro, Coggia, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, San-Gavino-di-Carbini, Vico, Zonza.

Departement Haute-Corse:

Folgende Gemeinden vollständig: 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, Erabajolo, 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, 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, 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.

Folgende Gemeinden teilweise: 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, Vesco-vato.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

#### Spezifik der natürlichen Umwelt

Fast 90 % der Fläche Korsikas sind für den kalkmeidenden Kastanienbaum perfekt geeignet, der seit dem 12. Jahrhundert auf der Insel zu finden ist.

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet, auf das sich die geschützte Ursprungsbezeichnung „Farine de châ-taigne corse/Farina castagnina corsa“ bezieht, entspricht einer großen Region, die folgende natürliche Merkmale aufweist:

- saure Braunerdeböden oder durch transportiertes Feinmaterial angereicherte Rankerböden mit pH-Werten zwischen 4 und 6;
- kalkarme Böden (weniger als 4 % Kalkanteil);
- tiefgründige, mäßig feuchte, frische, belüftete und gut drainierte Böden;
- überwiegend silikatische Böden, aber auch Flächen mit altem Schwemmland und vulkanischem Gestein;
- höhen durchweg zwischen mindestens 400 m und höchstens 1 200 m. Unter bestimmten geogra-fischen Bedingungen, z.B. in feuchten, frischen Talmulden, können Kastanienhaine ausnahmsweise auch in Höhen unter 400 m angesiedelt sein;
- jahresdurchschnittstemperaturen zwischen 10 °C und 13 °C und recht lange trockene Sommer. Die Kastanie ist ein Baum der gemäßigten Zonen. Während strenge Winter ihr kaum etwas anhaben können, leidet sie unter späten Frösten im Frühjahr. Heftige, austrocknende Winde und starke Sonneneinstrahlung setzen ihr zu;
- Niederschläge zwischen 800 mm und 1 500 mm. Die Kastanie stellt hohe Ansprüche an die Wasserversorgung. Sie benötigt mindestens 700 mm Wasser pro Jahr, ein feuchtes Frühjahr, da in dieser Zeit ihr Vegetationszyklus beginnt, und einen feuchten Spätsommer, da dann die Frucht ihre endgültige Form annimmt.

#### Spezifik von Anbau und Tradition

Abgesehen von wenigen Ausnahmen, bei denen es sich um Hybriden oder exotische Arten handelt, die zur Bekämpfung von Baumkrankheiten eingeführt worden sind, wächst auf Korsika die Edelkastanie *Castanea sativa* Mill., die im Mittelmeerraum beheimatet ist.

Wie mit Hilfe von Pollenanalysen nahezu zweifelsfrei festgestellt werden konnte, ist die Kastanie seit Tausenden von Jahren auf Korsika heimisch; im Laufe der Jahrhunderte hat diese Baumart sodann durch Phönizier, Griechen, Römer und andere Völker eine weite Verbreitung gefunden.

Bis ins frühe 20. Jahrhundert war eine gute Kastanienenernte gleichbedeutend mit dem Wohlergehen der Menschen in den Kastanienanbauregionen, wo die Früchte — frisch, geröstet oder gekocht, getrocknet und zu Mehl vermahlen — die Grundlage der Ernährung bildeten. Frische Kastanien wurden in Fässern oder aber in mit Zweigen vom Erdbeerbaum ausgekleideten Erdlöchern den Winter über gelagert, ohne zu verderben. Die meisten Kastanien wurden jedoch getrocknet und zu Mehl verarbeitet. Von Dezember bis Juni wurde das Kastanienmehl dann in vielen Variationen als Speise zubereitet, wie zeitgenös-sischen Berichten und Erhebungen zu entnehmen ist. So liest man in einer Abhandlung des Ingenieurs und Gelehrten Robiquet (La Corse, 1835) u. a. die Anekdote, dass den Gästen eines Hochzeitsfestes im Canton Alesani zweiundzwanzig verschiedene Gerichte aus Kastanienmehl serviert wurden. Für „pis-ticcine“ oder „frascagliola“, ein Art Hefebrot, wurde das Kastanienmehl manchmal auch mit Weizen-, Gersten- oder Roggenmehl gemischt.

Bis ins frühe 20. Jahrhundert wurde Kastanienmehl täglich in Form von Brei, Pfannkuchen oder Brot verzehrt. Damals waren Gerichte aus Kastanienmehl Armenspeisen und ein minderwertiges, wenig geschätztes Ersatzprodukt, doch inzwischen hat sich ein erstaunlicher Wandel vollzogen. Heute gelten diese Gerichte als besondere Köstlichkeiten; es sind Festtagsgerichte und regionaltypische Speisen, die sich großer Beliebtheit erfreuen.

### 5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Das korsische Kastanienmehl zeichnet sich durch seinen deutlich süßen Geschmack, seine cremeweiße bis rötlich-braune Farbe, seine einzigartigen, komplexen Duft- und Geschmacksaromen, die an trockene Kastanien und Trockenfrüchte, Keks, Gewürze und Milchprodukte erinnern, sowie durch eine besonders feine und homogene Körnung aus.

Der Feuchtigkeitsgehalt des korsischen Kastanienmehls beträgt maximal 10 %.

Durch das (fakultative) Rösten der Kastanien wird die Farbe des Mehls dunkler und intensiver, und die Keksaromen treten stärker hervor.

In den verschiedenen kalorienreichen Speisezubereitungen liefert das Kastanienmehl mit seinen Nährstoffen die notwendigen Kohlehydrate, Fette, Mineralstoffe und Vitamine. Der geringe Proteingehalt wird häufig durch den gleichzeitigen Verzehr von Milchprodukten (Milch, Sahne, Brocciu oder Frischkäse) und von Fleisch- und Wurstwaren teilweise ausgeglichen. Die aus dem Hochtal des Niolu stammende Redensart „pane di legnu e vinu di petra“ (Holzbrot und Steinwein) verweist auf die Einfachheit und Eintönigkeit dieser Ernährung und zugleich auf die bedeutende Rolle, die Kastanienbrot in der traditionellen Ernährung gespielt hat.

Zu Ehren der Kastanie und des daraus gewonnenen Mehls finden auf Korsika im Laufe des Jahres verschiedene produktspezifische Märkte mit Festcharakter statt:

- im November die „Journée du Marron“ (Tag der Marone) in Evisa. Anlässlich des zehnjährigen Bestehens dieser Veranstaltung wurde 2003 eine Kastanien- und Maronenbruderschaft gegründet,
- im Dezember „A Fiera di a Castagna“, der festliche Kastanienmarkt in Bocognano, der die Kastanie und ihre Produkte ins Zentrum der Aufmerksamkeit rückt. Er wurde vor 20 Jahren ins Leben gerufen und spielt eine wichtige Rolle beim Wiederaufblühen der Kastanienwirtschaft. Dieses größte Marktereignis der Insel zieht Jahr für Jahr 30 000 Besucher an.

### 5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Korsika und die Kastanie sind füreinander geschaffen. Der Boden der Insel enthält alles, was der Baum benötigt, und ihr Klima begünstigt seine Entwicklung.

Im Laufe der Jahrhunderte ist dieser „Brotbaum“ für die lokale Bevölkerung im Innern der Insel zu einer unverzichtbaren Nahrungsgrundlage geworden. Es gibt heute über 40 Unterarten, die nach ihrer Eignung für die Verarbeitung zu Kastanienmehl selektiert worden sind, denn neben der Verwendung der rohen Früchte sind die Erzeuger seit jeher besonders an dem Mehl interessiert.

Bei der Auswahl der Unterarten wurde nach den Früchten gesucht, die am besten geeignet sind, die natürlichen Gegebenheiten der Insel optimal zu nutzen. So können beispielsweise spät (ab Mitte Oktober) geerntete Kastanien möglichst lange von der Sonne profitieren.

Auch der Zuckergehalt ist ein Auswahlkriterium für die korsischen Unterarten. Er verleiht dem korsischen Kastanienmehl seinen charakteristischen süßen Geschmack.

Andererseits wurden die heute noch verwendeten Varietäten auch danach ausgewählt, ob sich die Kastanien gut trocknen (auf maximal 10 % Feuchtigkeitsgehalt) und schälen lassen. Durch das ständige Bemühen, Früchte zu erhalten, die sich gut zu Mehl verarbeiten lassen, in Verbindung mit den natürlichen Qualitäten des korsischen Erzeugungsgebiets, erhält dieses regionaltypische Produkt seinen unvergleichlichen Charakter.

Während der verschiedenen Stufen der Verarbeitung der frischen Kastanien zu Mehl entsteht die cremeweiße bis rötlich-braune Farbe, und es entwickeln sich die einzigartigen, komplexen Duft- und Geschmacksaromen, die an trockene Kastanien, Trockenfrüchte, Keks, Gewürze und Milchprodukte erinnern.

Durch das (fakultative) Rösten der Kastanien im Ofen wird die Farbe des Mehls dunkler und intensiver, und die Keksaromen treten stärker hervor.

Diese Aromen werden durch die seidige Konsistenz des Mehls aufgrund seiner besonders feinen und homogenen Körnung noch betont. Der erlesene Charakter des korsischen Kastanienmehls kommt dadurch zustande, dass die Kastanien seit jeher in Kornmühlen mit Granit-, Flint- oder Schiefersteinen gemahlen werden. Ermöglicht wird dies dank dem agropastoralen Landnutzungssystem auf der Insel Korsika mit seinem extensiven Getreideanbau.

Das beschriebene enge Zusammenspiel von Selektion der lokalen Kultivare, Verwendung traditioneller Gerätschaften und dem generationenlang erworbenen Fachwissen in der korsischen Kastanienwirtschaft macht aus dem korsischen Kastanienmehl ein einzigartiges Produkt, das aus einem ebenso unvergleichlichen Erzeugungsgebiet stammt.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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

---