

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 78/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA"

EY-N:o: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

SMM () SAN (X)

1. Nimitys:

"Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

"Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa" -jauhon väri vaihtelee kermanvalkoisesta punaruskeaan. Jauhatuskarkeus on hieno ja tasalaatuinen. Hiukkaskoon ansiosta vähintään 70 prosenttia jauhosta läpäisee 0,106 mm:n sihdin ja koko aines läpäisee 0,45 mm:n sihdin.

Jauhossa on selvä sokerin maku. Moninaisissa haju- ja makuaromeissa voivat yhdistyä seuraavat erilaiset aromaattiset ryhmät: kuivattu kastanja, kuivatut hedelmät, keksit, mausteet ja maitotuotteet.

Jos kastanjat on ennen jauhamista paahdettu uunissa, jauho saa tummemman värin ja voimakkaammat värisävyt sekä selkeämmän keksin maun ja aromin.

Kastanjajauhon kosteuspitoisuus on enintään 10 prosenttia.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kastanjajauhon valmistuksessa käytetään seuraavia *Castanea sativa* Mill. -lajin paikallisia lajikkeita ja *Castanea sativa* -lajin paikallisesti jalostettuja lajikkeita:

Aligialincu; Ariata; Arizinca; Bastelicacciu; Campana; Campanari; Campanese; Carpinaghja; Chijina; Faretu; Frisgiata; Furcutone; Giallu; Giucatooghju; 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 tai Teghja; Tricciuta; Venachese; Vicu; Zittimi.

Hybridi-lajikkeiden käyttö ei ole sallittua.

Kastanjat korjataan 1. elokuuta ja 31. joulukuuta välisenä aikana niiden pudottua itsestään maahan. Koska puut ovat suuria, sato on perinteisesti korjattu maasta hedelmien kypsyttyä.

Kastanjoita tuottavat puut ovat vähintään 10 vuoden ikäisiä. Puut istutetaan perinteisin menetelmin niin, että ne kasvavat mahdollisimman hyvin. Hehtaarille istutetaan enintään 60 puuta vähintään 12 metrin välein. Puita hoidetaan säännöllisesti: maaperä perataan ilman kemiallisia rikkakasvien torjunta-aineita, puut karsitaan ja leikataan säännöllisesti, ja ne lannoitetaan ainoastaan luonnonmukaisilla lannoitteilla tai kalkitseamalla. Kiinteän keinokastelun käyttö on kiellettyä, sillä kastanjatarhojen perinteiset viljelymenetelmät halutaan säilyttää.

Vuotuinen enimmäissato on 150 kg kastanjoita puuta kohden ja 6 tonnia hehtaaria kohden, sillä kastanjantuotannossa halutaan noudattaa paikallisia luontaisia viljelymenetelmiä.

- Kuivaaminen: Perinteisessä kuivurissa, jossa käytetään paikallisia kastanjapuulajeja, leppää, mansikkapuuta, puukanervaa, saarnea, pyökkiä tai tammea sekä mahdollisesti kastanjankuorta, tai koneellisessa ilmakeivurissa. Kuivausaika on vähintään 18 päivää perinteisessä kuivurissa ja vähintään 6 päivää koneellisessa kuivurissa.
- Kuoriminen: Siemenen ympärillä olevat kaksi kuorikerrosta irrotetaan käsin tai koneellisesti.
- Lajittelu: Tuholaisten tai homeen voittamat taikka huonosti kuoritut hedelmät poistetaan. Jauhatusvalmiissa erissä saa olla enintään 5 prosenttia vahingoittuneita tai huonosti kuorittuja hedelmiä. Jos kastanjat varastoidaan ennen jauhatusa, varastointipaikan on oltava kuiva ja ilmava.
- Paahtaminen eli "biscuitage": Joskus kastanjat paahtetaan puulämmitteisessä uunissa, josta tuhkat on ensin poistettu. Tämän joissakin kylissä harjoitettavan perinteisen lisämenetelmän tarkoituksena on täydentää kuorintaa ja valmistella hedelmiä jauhatuksi.
- Jauhaminen: Hedelmät jauhetaan kivimyllyssä, jonka kivet ovat graniittia, piikiveä tai liusketta. Niitä ei murskata tätä ennen.

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.4 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Kastanjajauho pakataan asianomaisella maantieteellisellä alueella enintään 5 kg:n kertakäyttöpakkauksiin.

Suoramyyntiä lukuun ottamatta jauho pakataan tyhjiö- tai suojakaasupakkauksiin.

Kastanjajauho on herkkä tuote, jossa usein tapahtuu muutoksia varastointi- ja säilytysolosuhteiden vuoksi, varsinkin kun lämpötila nousee talven päätyttyä.

Kun tuote pakataan maantieteellisellä alueella edellä kuvatulla tavalla, sitä ei tarvitse käsitellä myöhemmin, eikä ole vaaraa, että tuote pilaantuisi kosteuden, eltaantumisen ja homehtumisen vuoksi.

Jotta taattaisiin tämän hyvin herkän tuotteen paras mahdollinen laatu, jauhoa ei saa enää pitää kaupan tarkistetulla alkuperänimityksellä "Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa" sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 31. päivän joulukuuta jälkeen.

3.5 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Elintarvikkeiden merkintöjä ja esillepanoa koskevassa lainsäädännössä säädettyjen pakollisten merkintöjen lisäksi jokaisessa kastanjajauhopakkausissa on oltava seuraavat maininnat:

- Nimi "Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa" kirjaimin, joiden koko on vähintään puolet merkinnän suurimmista kirjaimista.
- Maininta "Appellation d'origine contrôlée" (tarkistettu alkuperänimitys) tai sen lyhenne "AOC" juuri ennen alkuperänimitystä tai heti sen jälkeen ilman välimainintoja.
- Jos kastanjat on kuivattu puulämmitteisessä uunissa, maininta "séchage au feu de bois".
- Jos jauhon valmistuksessa käytetyt kastanjat on paahdettu kuorimisen jälkeen uunissa, maininta "passé au four", "passé au four – infurnata" tai "passé au four – affurnata".

Kuhunkin pakkaukseen kiinnitetään INAO:n hyväksymä, ryhmittymän toimittama merkki.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Maantieteellinen alue kattaa 270 kuntaa, joista 233 kokonaan ja 37 osittain.

Corse du Sudin departementti:

Seuraavat kunnat kokonaan: 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-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.

Seuraavat kunnat osittain: Albitreccia; Calcatoggio; Casaglione; Cauro; Coggia; Eccica-Suarella; Grosseto-Prugna; San-Gavino-di-Carbini; Vico; Zona.

Haute-Corsen departementti:

Seuraavat kunnat kokonaan: 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; Gavignana; Ghisoni; Giocatojo; Isolaccio-di-Fiumorbo; Lano; Lento; Loreto-di-Casinca; Lozzi; Lugo-Di-Nazza; Luri; Manso; Matra; Mausoleo; Mazzola; Meria; Moita; 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.

Seuraavat kunnat osittain: 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. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Erityinen fyysinen ympäristö

Lähes 90 prosenttia Korsikan maaperästä soveltuu täydellisesti kastanjanviljelyyn, onhan kastanja kalkkia vieroksuva kasvi. Kastanjaa on viljelty Korsikalla jo 1 100-luvulta lähtien.

Alkuperänimityksen ”Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” saanutta kastanjaa viljellään laajalla alueella, jolle on luonteenomaista:

- Joko ruskea tai ranker-tyyppinen hapan maaperä, jossa on mukana hienojakoista ainesta ja jonka pH on 4–6.
- Vähäinen kalkkipitoisuus (alle 4 %).
- Syvä, kostea muttei kuitenkaan liian märkä, viileä, ilmava ja vettä läpäisevä maaperä.
- Tavallisesti piipitoinen maa-aines, mutta mukana on myös entisiä tulva-maita ja vulkaanisia maita.
- Korkeus merenpinnasta yleensä 400–1 200 metriä. Kastanjatarha voi joskus poikkeuksellisesti sijaita alle 400 metriä merenpinnasta, jos se on erimerkiksi kosteassa ja viileässä laaksossa.
- Vuotuinen keskilämpötila 10–13 °C. Kesä on kuiva ja melko pitkä. Kastanjapuu viihtyykin lauhkeilla alueilla. Se kestää hyvin talven kylmyyttä mutta on herkempi myöhäisille kevähallonille. Kastanja ei pidä voimakkaista, kuivaavista tuulista eikä kovasta auringonpaisteesta.
- Sademäärä 800–1 500 mm. Kastanjapuu on nirsompi vedensaannin suhteen: se tarvitsee vettä vähintään 700 mm vuodessa ja pitää kosteasta keväästä ja loppukesästä (kun kasvukausi alkaa ja kun siemen kehittyä lopulliseen muotoonsa).

Erityiset inhimilliset tekijät

Korsikan kaikki kastanjapuut kuuluvat Välimeren alueelta peräisin olevaan *Castanea sativa* Mill. -lajiin lukuun ottamatta joitakin harvoja poikkeuksia (hybridejä ja eksoottisia lajeja, joilla on yritetty torjua kasvitauteja).

Nykyhetkellä siitepölyanalyysien ansiosta vaikuttaa varmalta, että kastanjapuu on jo vuosituhansia ollut Korsikalla kotoperäinen laji, vaikkakin foinikialaiset, kreikkalaiset, roomalaiset ja muut kansat levittivät sitä laajalti vuosisatojen kuluessa.

Hyvä kastanjasato merkitsi aina 1900-luvun alkuvuosiin saakka hyvinvointia kastanjan tuotantoalueilla. Kastanja oli näillä alueilla peruselintarvike, ja sitä syötiin tuoreena, paahdettuna tai keitettynä sekä kuivattuna ja jauhettuna. Kastanjoita säilytettiin tuoreina tynnyreissä tai maahan kaivetuihin koloissa mansikkapuun oksilla peitettynä, jotta hedelmät selviäisivät talvesta pilaantumatta. Suurin osa kastanjoista kuitenkin kuivattiin ja jauhettiin. Joulukuusta kesäkuuhun kastanjajauhosta valmistettiin useita erilaisia ruokia. Tästä on lukuisia todisteita, esimerkiksi Robiquet (La Corse 1835) kertoo, että eräissä häissä Alesanin kantonissa vieraille tarjottiin 22:ta erilaista kastanjajauhosta valmistettua ruokalajia. Kastanjajauhosta valmistettiin – joskus yhdessä vehnä-, ohra- tai ruisjauhon kanssa – eräänlaista nostattua leipää nimeltään ”pisticcine” tai ”frascagliola”.

Aina 1900-luvun alkuvuosiin saakka kastanjajauhoa käytettiin päivittäin puuroissa, ohukaisissa ja leivässä. Kastanjajauhosta valmistetuista ruoista, joita ennen ylenkatsottiin köyhien ruokana ja halpoina korvikkeina, on nykyisin arvostuksen kääntynyt päällelleen tullut haluttuja herkkuja, juhlaruokaa ja vahva identiteetin tunnus.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Korsikalaiselle kastanjajauholla on luonteenomaista selvä sokerinen maku, kermanvalkoisesta punaruskeaan vaihtuva väri, monimuotoiset haju- ja makuaromit (kuivattu kastanja, kuivatut hedelmät, keksit, mausteet ja maitotuotteet), erittäin hieno jauhatuskarkeus ja erityinen tasalaatuisuus.

Korsikalaisen kastanjajauhon kosteuspitoisuus on enintään 10 prosenttia.

Jos kastanjat paahdetaan uunissa kuorimisen jälkeen ("biscuitage"), jauho saa tummemman värin ja voimakkaammat värisävyt ja selkeämmän keksin maun ja aromin.

Kastanjajauhosta valmistetut eri ruoat ovat kaloripitoisia, ja niissä on hiilihydraatteja, rasvoja, mineraalisuoloja ja tarpeellisia vitamiineja. Proteiinien vähäisyys kompensoituu osittain maitotuotteilla (maito, kerma, brocciu-juusto tai tuorejuusto) ja leikkeleillä, joita usein syödään samaan aikaan. Niolun alueelta peräisin olevassa sanonnassa "pane di legnu e vinu di petra" (leipää puusta ja viiniä kivistä) korostuu ruokavalion vaatimattomuus ja yksipuolisuus, mikä osoittaa, miten tärkeä sija kastanjajauhosta tehdyllä leivällä oli perinteisessä ruokavaliassa.

Korsikalla kastanjapuuta ja -jauhoa juhlitaan useaan otteeseen läpi vuoden erilaisissa tapahtumissa:

- Evisassa järjestetään marraskuussa Kastanja-päivät. Vuonna 2003 Kastanja-päivien 10. vuosipäivänä perustettiin kastanjakilta.
- "A Fiera di a Castagna" eli joulukuussa Bocognanossa pidettävät Kastanja-markkinat on omistettu kastanjalle ja siitä saataville tuotteille. Markkinat pidettiin ensimmäisen kerran 20 vuotta sitten, ja ne ovat olleet merkittävässä asemassa kastanja-alan saattamisessa uuteen kukoistukseen. Näillä Korsikan suurimmilla markkinoilla käy vuosittain 30 000 vierasta.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Korsika ja kastanja ovat kuin luodut toisilleen. Saaren maaperä täyttää kaikki kastanjapuulla maaperän suhteen olevat vaatimukset, ja saaren ilmasto suosii puun kasvua.

Tästä "leipäpuusta" muodostui vuosisatojen kuluessa saaren sisäosien asukkaiden ravitsemuksen kulmakivi. Nykyisin viljelyksessä olevat yli 40 lajiketta on valittu sen perusteella, kuinka hyvin ne voidaan jalostaa jauhoksi. Tuottajia on nimenomaan kiinnostanut jauho hedelmän raakakäytön ohella.

Lajikevalinta on siten suosinut hedelmiä, joiden kasvatuksessa saaren maaperän tuomia etuja on pystytty hyödyntämään parhaiten. Jos sato esimerkiksi voidaan korjata myöhään (lokakuun puolivälistä alkaen), hedelmät voivat hyödyntää auringonvaloa parhaalla mahdollisella tavalla.

Sokeripitoisuus on myös yksi lajikkeiden valintaperusteista, sillä sen ansiosta korsikalainen kastanjajauho saa sille ominaisen selkeästi sokerisen maun.

Toisaalta lajikkeisiin, joita viljellään vielä nykyisinkin, on päädytty sen vuoksi, että niiden kuivatus (lopputuotteen kosteuspitoisuus enintään 10 %) ja kuoriminen on onnistunut parhaalla mahdollisella tavalla. Jauhatukseen parhaiten sopivien hedelmien valinta yhdessä Korsikan maaperän luontaisten ominaisuuksien kanssa ovat johtaneet tähän tuotteeseen, jolle ei löydy vertaistaan.

Tuoreiden kastanjoiden läpikäymien erilaisten valmistus- ja jauhatusvaiheiden ansiosta jauho saa kermanvalkoisesta punaruskeaan vaihtelevan värin sekä moninaiset ja ainutlaatuiset haju- ja makuaromit, joissa voivat yhdistyä kuivattu kastanja, kuivatut hedelmät, keksit, mausteet ja maitotuotteet.

Jos kastanjat paahdetaan uunissa kuorimisen jälkeen ("biscuitage"), jauho saa tummemman värin ja voimakkaammat värisävyt ja selkeämmän keksin maun ja aromin.

Aromit tuo korostetusti esille hieno ja tasalaatuinen silkin pehmeyttä muistuttava koostumus. Korsikalaiselle kastanjajauholla ominainen hieno jauhatuskarkeus selittyy sillä, että koska Korsikalla on harrastettu laajalti viljanviljelyä, kastanjat on aina jauhettu viljamylyssä, jonka kivet ovat graniittia, piikiveä tai liusketta.

Lajikevalinta, perinteisten työvälineiden käyttö, korsikalainen kastanja-alan taitotieto ja aivan erityinen maaperä synnyttävät yhdessä ainutlaatuisen tuotteen.

Eritelmän julkaisuviite:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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