

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 232/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«CASTAÑA DE GALICIA»****N° CE: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007****IGP (X) AOP ()****1. Denomination de l'IGP:**

«Castaña de Galicia»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit (voir annexe II):**

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'indication géographique protégée «Castaña de Galicia» est réservée aux fruits issus des cultivars autochtones galiciens de châtaigniers européens (*Castanea sativa*, Mill.) destinés à la consommation humaine et commercialisés à l'état frais ou congelé.

Ces cultivars sont constitués par l'ensemble des écotypes d'origine locale issus des sélections effectuées au cours des siècles par les agriculteurs, en vue d'en améliorer la productivité et la qualité. Leur morphologie et spécificités génétiques sont parfaitement décrites et identifiées par rapport à celles des autres zones productrices d'Espagne, du Portugal et de France. Ces cultivars sont considérés comme constituant un patrimoine irremplaçable en termes de ressources phytogénétiques, dans la perspective de la sauvegarde de la diversité biologique et génétique et bénéficient du statut, juridiquement défini, de «variétés de conservation».

Dans ces conditions, la préservation des techniques traditionnelles de la culture du châtaignier en Galice a rendu possible, au fil du temps, la sélection d'un ensemble homogène de cultivars autochtones, sur lesquels repose la renommée de la châtaigne galicienne.

Les propriétés principales qui caractérisent la «Castaña de Galicia» sont celles qui suivent:

- Péricarpe fin, de couleur marron et brillant.
- Épisperme (membrane) fin pénétrant légèrement dans la graine et se séparant facilement lors de l'épluchage.
- Goût sucré et texture ferme non farineuse.
- Une fois cueilli, le fruit a une teneur en humidité comprise entre 50 et 60 %.
- En général, le nombre de fruits par bogue est égal ou inférieur à 3.
- Teneur moyenne en hydrates de carbone égale à 59,5 % (moyenne sur matière sèche), c'est-à-dire, une valeur supérieure à celle enregistrée dans toutes les autres aires de production présentes sur le territoire espagnol.
- Très faibles pourcentages moyens de fruits fendillés (4,5 %) et à l'amande cloisonnée (2,1 %). Les châtaignes galiciennes présentent la valeur conjointe la plus basse pour ces deux paramètres par rapport au reste des aires de production espagnoles.

Après cette présentation des valeurs moyennes applicables à la châtaigne de Galice, sont énumérées ci-après les caractéristiques applicables, après cueillette, au fruit protégé par la dénomination l'IGP «Castaña de Galicia», à savoir:

- une humidité minimale de 50 % et maximale de 60 %,
- un pourcentage maximum de fruits à l'amande cloisonnée ne dépassant pas 12 %,
- un pourcentage minimum en hydrates de carbone égal à 55 %,
- un nombre maximum de fruits par kilogramme ne dépassant pas les 120, à l'état frais, et les 200, en cas de congélation.

Chacun des conditionnements de châtaignes IGP «Castaña de Galicia» ne saurait contenir plus de 5 % de fruits ne satisfaisant pas aux spécifications requises.

Le processus de congélation n'a trait qu'à l'allongement de la durée de conservation du produit, ne s'agissant pas, stricto sensu, d'un processus de transformation, de sorte que les fruits frais et congelés présentent les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques que celles exposées ci-dessus.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

À l'exception de sa culture en tant que telle, il n'existe pas de processus spécifiques à mettre en œuvre au sein de l'aire géographique délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Les châtaignes relevant de l'IGP «Castañas de Galicia» sont commercialisées sur le marché du frais dans des filets, des emballages de raphia ou de toile. S'agissant du produit congelé, celui-ci est commercialisé dans des conditionnements composés de matériels à usage alimentaire autorisés par la réglementation applicable en la matière. Dans les deux cas, les poids admis seront les suivants: 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg et 25 kg. D'autres formats sont également envisageables, pourvu qu'ils ne nuisent pas à la qualité du produit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les emballages des châtaignes commercialisées sous le couvert de l'indication géographique protégée «Castaña de Galicia» devront porter l'étiquette commerciale correspondant à chaque producteur/emballleur, ainsi qu'une étiquette de l'IGP, avec un code alphanumérique continu, autorisé et délivré par l'organe de contrôle, avec le logotype de l'indication géographique protégée.

La mention Indication géographique protégée «Castaña de Galicia» figurera obligatoirement tant sur l'étiquette commerciale que sur l'étiquette de l'IGP.

Il est possible d'indiquer sur les étiquettes des produits transformés (purée de châtaigne, crème de châtaigne, sirops de châtaigne, alcools de châtaigne, marrons glacés, chocolats de marrons glacés, etc.) que les châtaignes utilisées pour leur élaboration sont issues de l'IGP «Castaña de Galicia», pourvu que la matière première respecte les exigences prévues dans le cahier des charges.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

La région géographique de l'indication géographique protégée «Castaña de Galicia» comprend la portion du territoire de la Communauté autonome de Galice délimitée, à l'ouest, par la «Dorsal gallega» et, au nord, par la «Sierra del Xistral».

Ainsi, du point de vue administratif, l'aire de culture comprend:

- La province de A Coruña: la région de Terra de Melide et les localités de Arzúa et de Boimorto (région de Arzúa).
- La province de Lugo dans son ensemble, à l'exception des localités de O Vicedo, Viveiro, Xove et Cervo (région de Mariña occidentale), Burela et Foz (région de Mariña centrale) et Barreiros et Ribadeo (région de Mariña orientale).
- La totalité des localités de la province de Ourense.
- Province de Pontevedra: les régions de Tabeirós-Terra de Montes et Deza, les localités de Cotobade, A Lama et Campo Lameiro (région de Pontevedra) et la localité de Cuntis (région de Caldas).

L'aire de production ainsi délimitée remplit des conditions pluviométriques, thermiques, ombrothermiques, hypsométriques et pédologiques optimales pour la culture de la châtaigne de qualité.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique délimitée présente des conditions climatiques favorables, propices au bon développement des cultures et à la qualité élevée de la châtaigne de Galice (températures modérées tout au long du développement et de la maturation du fruit et humidité ambiante, favorisant un degré d'humidité élevé au sein du fruit, caractéristiques qui confèrent une grande qualité au produit).

Les caractéristiques spécifiques de l'aire géographique de l'IGP, qui présentent un lien direct avec les paramètres considérés comme étant optimaux pour le châtaignier sont décrites d'une manière plus détaillée dans les paragraphes suivants:

- Pluviométrie: la zone de production est très arrosée, avec des précipitations annuelles cumulées de l'ordre de 1 000 mm, le régime pluviométrique se caractérisant toutefois par une certaine sécheresse estivale, qui disparaît à partir du mois de septembre, circonstances qui favorisent, toutes deux, la qualité de la châtaigne. Sont exclues de cette aire, les zones de Galice les plus proches de la côte, dans lesquelles les valeurs recommandées pour la culture du fruit sont dépassées.
- Température: l'aire enregistre des températures moyennes annuelles comprise entre 6 °C et 14 °C, ce qui correspond à la fourchette conseillée pour le châtaignier (entre 3 °C et 16 °C), avec des températures estivales élevées, qui favorisent la maturation et le développement des fruits.
- Ombrothermie: c'est la moitié orientale de la Galice qui présente le régime ombrothermique le plus favorable au châtaignier, espèce qui se développe au mieux dans des milieux dotés d'une certaine humidité ambiante, mais non excessive, cette dernière favorisant le développement de maladies comme la maladie de l'encre et le chancre.
- Hypsométrie: la zone délimitée coïncide avec les altitudes les plus adaptées pour le châtaignier (de 400 m à 900 m, sans dépasser pour autant les 1 200 m).
- Sols et lithologie: l'essentiel de la superficie est constitué de sols développés sur roches granitiques et métamorphiques (schistes et ardoises), aux textures franches, riches en matière organique, à faible pH et à teneur en calcaire actif modérée, considérés comme étant les plus adaptés à la culture du châtaignier.

Le châtaignier est une culture de grande valeur environnementale, parfaitement adaptée aux conditions édaphoclimatiques qui prévalent dans les zones de haute et moyenne montagne de la Galice intérieure, lieux où elle constitue l'alternative agronomique la plus concurrentielle. L'évolution historique même de l'aménagement du territoire et des formes de son exploitation (au profit des espèces à bois à croissance rapide et de la culture du maïs ou de la pomme de terre) est devenue, en soi, un facteur ayant contribué, de manière additionnelle, à la délimitation géographique en cause.

5.2. Spécificité du produit:

Outre la spécificité découlant des conditions édaphiques et climatiques de la zone de production, évoquées au point précédent et qui favorisent le développement optimal du fruit, la production de châtaigne de Galice s'appuie sur un travail de sélection de longue haleine, accompli au fil des siècles par les agriculteurs galiciens dans le cadre des «*soutos*» (ce terme désigne des plantations composées d'arbres d'un âge égal ou similaire et auxquelles sont appliquées des pratiques culturales identiques). Le facteur humain, qui s'est manifesté par des pratiques culturales traditionnelles soignées, a ainsi joué un rôle moteur dans le processus continu de sélection variétale (en ce qui concerne les caractéristiques productives et de qualité) ayant débouché sur une série d'écotypes autochtones qui a donné naissance à la châtaigne de Galice de qualité que l'on connaît actuellement. C'est la conjonction de tous ces facteurs qui est venue apporter à cette châtaigne la renommée et le prestige dont elle bénéficie à l'heure actuelle.

Le modèle de production constitué par les «*soutos*», toujours d'actualité, outre le fait qu'il illustre le lien existant entre la culture et la tradition dans la production de la châtaigne en Galice, joue également un rôle important en tant que source de matériel végétal utilisable dans les nouvelles plantations de châtaigniers, conduites selon des techniques culturales modernes.

Parmi les caractéristiques qui confèrent sa spécificité qualitative à la châtaigne de Galice par rapport aux châtaignes issues d'autres aires de production, il convient de souligner les suivantes:

- Un épisperme fin, ce qui facilite, grandement, l'épluchage du fruit.
- Un faible pourcentage d'amandes cloisonnées, question qui, tout comme le point précédent, exerce une influence considérable sur la facilité de l'épluchage.
- Teneur en humidité élevée, critère très prisé tant pour la consommation des fruits frais que pour l'élaboration des produits transformés.
- Un faible pourcentage de fruits fendillés, ce qui vient diminuer d'une manière significative les rebuts lors des processus de tri et de sélection.
- Une très haute teneur en amidon, ce qui apporte un goût plus sucré à la châtaigne après sa transformation en sucres (hydrolyse naturelle par maturation et hydrolyse induite par des processus thermiques).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique spécifique du produit (pour les IGP):

Le châtaignier est présent à l'état sylvestre en Galice depuis le Pléistocène mais sa domestication et l'introduction de sa culture datent de la domination romaine. Plus tard, au Moyen Âge, un nouvel élan a été insufflé par le clergé et la noblesse qui ont répandu la culture du châtaignier, intimement liée à celle de la vigne.

La sélection et la multiplication des variétés autochtones de châtaigniers de grande qualité, généralement aptes à une exploitation mixte (bois et fruits), sont donc des activités anciennes. Par ailleurs, la grande dispersion de la population qui, caractérise historiquement la Galice, occupant pratiquement tout le territoire (zones côtières, plateaux centraux, vallées et montagne), a favorisé la sélection de nombreuses variétés présentant diverses aptitudes liées au milieu, en combinant une excellente adaptation édaphoclimatique, et des fruits aux amandes peu cloisonnées, de taille adéquate, au faible taux de fissures, etc.

L'adaptation optimale du châtaignier aux conditions environnementales de l'aire géographique délimitée (la spécificité de l'aire géographique) confère déjà, en tant que telle, une qualité élevée au produit, laquelle découle d'un lien causal logique entre un bon développement de l'espèce et l'obtention de fruits de qualité. En outre, des températures tempérées tout au long du développement et de la maturation de la châtaigne et un degré élevé d'humidité ambiante dans la zone de production confèrent au fruit un pourcentage d'humidité considérable, facteur très apprécié tant pour la consommation à l'état frais que pour l'utilisation en tant que matière première pour l'élaboration de produits transformés.

Par ailleurs, les soins cultureux appliqués dans les «*soutos*» ont constitué le modèle productif traditionnel de la production galicienne de la châtaigne. La sélection progressive et de la domestication du châtaignier, fondée sur la productivité et sur la qualité, s'est déroulée dans ce cadre, donnant naissance à l'ensemble des écotypes locaux dont sont issus les cultivars autochtones actuellement mis en production et sur lesquels reposent la qualité et la réputation de la châtaigne de Galice.

Le prestige des châtaignes galiciennes se reflète dans la bonne position qu'elles occupent sur le marché espagnol. Certaines châtaignes d'autres provenances se vendent même sous le distinctif «galiciennes», ce qui prouve leur réputation. Parmi les nombreuses références bibliographiques qui viennent étayer la réputation historique de la châtaigne de Galice, on peut citer les suivantes:

- l'abondante documentation conservée dans les monastères galiciens concernant l'importance de la châtaigne en Galice au Moyen Âge. Cette documentation est citée par des ouvrages divers, dont, en particulier, «El priorato benedictino de San Vincenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media» et «El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos» de M. Lucas Álvarez et P. Lucas Domínguez, ou encore «Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira» de M. Romaní Martínez,
- l'évocation de la qualité des châtaignes de Galice par Alexandre Dumas, dans son récit de voyage «De Paris à Cadix», écrit en 1847,
- le fait qu'Abel Bouhier, dans son ouvrage intitulé «La Galice: essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire», considère les châtaigneraies comme un des éléments les plus saillants du paysage agricole galicien,
- les références multiples aux festivités du «*magosto*» (fête populaire célébrée dans de nombreuses localités partout en Galice, dont la châtaigne est la vedette) telles que celle, pour n'en citer qu'une, évoquée par Manuel Murguía dans son ouvrage «Historia de Galicia» (1865),
- le rôle gastronomique de premier choix réservé à la châtaigne galicienne dans les recettes de cuisine, comme celles proposées par Manuel Puga y Parga (1874-1917) dans son livre «La Cocina Práctica» (1905), ou encore dans les nombreux plats décrits par Álvaro Cunqueiro dans «La Cocina Gallega» (1973).

Une manière indirecte additionnelle de prouver la place importante occupée par la châtaigne de Galice et sa réputation et prestige consiste à étudier les occurrences sur Internet des mots-clés «châtaigne galicienne» par rapport à celles relatives aux châtaignes d'autres provenances. À titre d'exemple, une recherche sur Google, effectuée le 20 novembre 2008, à partir des mots-clés «castaña/s gallega/s» (en espagnol) et «castaña/s galega/s» (en galicien), a permis d'afficher 5 600 occurrences, contre moins de 200 pour les mots-clés «castanã/s española/s» voire moins de 20 réponses pour les châtaignes d'autres provenances (Asturies, Andalousie ou Estrémadure).

Référence à la publication du cahier des charges:

Ordonnance du 3 novembre 2006 portant acceptation de la demande d'enregistrement de l'Indication géographique protégée «Castaña de Galicia».

Diario Oficial de Galicia número 219, del día 14 de noviembre de 2006. (Journal officiel de Galice numéro 219, du 14 novembre 2006).

<http://dxosi.xunta.es:90/Doc/Dog2006.nsf/FichaContenido/234BE?OpenDocument>