

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 232/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„CASTAÑA DE GALICIA”****EG-nummer: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Castaña de Galicia”

2. Lidstaat of derde land:

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De beschermde geografische aanduiding „Castaña de Galicia” heeft betrekking op de vruchten verkregen door de inheemse teelt van de Europese kastanjeboom (*Castanea sativa*, Mill.) in Galicië, die bestemd zijn voor menselijke consumptie en in ongewijzigde staat of ingevroren worden verhandeld.

Deze teelt omvat verschillende plaatselijke ecotypes die zijn voortgekomen uit de selecties die landbouwers door de eeuwen heen hebben gemaakt ter verbetering van de productiviteit en de kwaliteit. Door hun morfologie en genetische eigenheid ten opzichte van andere productiegebieden in Spanje, Portugal en Frankrijk werden ze probleemloos beschreven en geïdentificeerd. Deze kwekerijen worden beschouwd als onvervangbaar erfgoed van fyto-genetische hulpbronnen die de biologische en genetische diversiteit beschermen, en krijgen dan ook de wettelijke benaming „beschermde variëteiten”.

Dankzij het behoud van de traditionele kweektechnieken van kastanjabomen in Galicië is door selectie een homogene inheemse teelt tot stand gekomen, waar de huidige faam van de Galicische kastanje op berust.

De belangrijkste eigenschappen van de „Castaña de Galicia” zijn:

- Fijn pericarpium, bruine kleur en glimmend.
- Fijn epispermum (membraan) dat licht in het zaadje doordringt en bij het pellen gemakkelijk loskomt.
- Zoete smaak en vaste structuur, niet bloemig.
- Geoogste vrucht bevat tussen 50 en 60 % vochtigheid.
- Meestal 3 of minder vruchten per bolster.
- Gemiddeld 59,5 % koolhydraten (gemeten op de droge stof), wat een hogere waarde is dan die van alle andere productiegebieden in Spanje.
- Zeer laag percentage barsten (4,5 %) en vervormingen (2,1 %). Van beide parameters vertonen de Galicische kastanjes, in vergelijking met de overige Spaanse productiegebieden, de laagste waarde.

De gemiddelde waarden van geoogste Galicische kastanjes sluiten eveneens aan bij de kenmerken van de vrucht die door de BGA „Castaña de Galicia” wordt beschermd:

- Minimum 50 % vochtigheid en maximum 60 % vochtigheid.
- Maximumpercentage vervormde vruchten: 12 %.
- Minimumpercentage koolhydraten: 55 %.
- Maximum aantal vruchten per kilogram niet meer dan 120 voor vruchten in ongewijzigde staat en 200 voor ingevroren vruchten.

Ieder pak kastanjes met de BGA „Castaña de Galicia” mag maximum 5 % kastanjes bevatten die niet voldoen aan de specifieke vereisten.

Het vriesproces is uitsluitend bedoeld voor een langere bewaartijd van het product. In strikte zin gaat het dus niet om een verwerkingsproces, aangezien vruchten in ongewijzigde staat en ingevroren vruchten de hogervermelde fysische, chemische en organoleptische kenmerken behouden.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Behalve het kweken zelf, zijn er geen specifieke processen die in het afgebakende gebied moeten plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

De kastanjes met de BGA „Castaña de Galicia” worden verhandeld in netten, raffia- of juteverpakkingen (voor het product in ongewijzigde staat), of in houders bestaande uit materialen die volgens de van kracht zijnde wetgeving inzake levensmiddelen zijn toegelaten (voor het ingevroren product). In beide gevallen is het toegelaten gewicht 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg en 25 kg. Andere formaten zijn eveneens mogelijk, zolang de kwaliteit van het product gewaarborgd blijft.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De kastanjes die onder de beschermde geografische aanduiding „Castaña de Galicia” worden verhandeld, dragen op de verpakking een commercieel etiket van de producent/verpakker en een etiket van de BGA, met alfanumerieke code met correlatieve nummering, dat door het controleorgaan is toegelaten, en waarop het officiële logo van de beschermde geografische aanduiding staat.

Zowel op het commerciële etiket als op het etiket van de BGA staat de beschermde geografische aanduiding „Castaña de Galicia” vermeld.

Indien de grondstof voldoet aan de vereisten van het productdossier, dan mag op de etiketten van de verwerkte producten (zoals kastanjemoes, kastanjecrème, kastanjes op siroop, kastanjes op alcohol, marrons glacés, marron glacé snoepjes...), aangegeven worden dat de gebruikte kastanjes afkomstig zijn uit het gebied van de BGA „Castaña de Galicia”.

4. **Beknpte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het geografische gebied van de beschermde geografische aanduiding „Castaña de Galicia” omvat het grondgebied van de Comunidad Autónoma de Galicia dat in het westen wordt afgebakend door de Dorsal Gallega en in het noorden door de Sierra del Xistral.

Vanuit administratief oogpunt omvat het productiegebied:

- De provincie A Coruña: Gewest Terra de Melide en de gemeenten Arzúa en Boimorto (Gewest Arzúa).
- De hele provincie Lugo, behalve de gemeenten O Vicedo, Viveiro, Xove en Cervo (Gewest Mariña Occidental), Burela en Foz (Gewest Mariña Central) en Barreiros en Ribadeo (Gewest Mariña Oriental).
- Alle gemeenten van de provincie Ourense
- De provincie Pontevedra: de gewesten Tabeirós-Terra de Montes en Deza, de gemeenten Cotobade, A Lama en Campo Lameiro (Gewest Pontevedra) en de gemeente Cuntis (Gewest Caldas).

Voor de kweek van kwaliteitsvolle kastanjes beantwoordt dit productiegebied aan de ideale omstandigheden wat de pluviometrie, de warmte, de ombrothermie, de hypsometrie en de grond betreft.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

In het afgebakende geografische gebied heerst een klimaat dat gunstig is voor het verloop van de kweek en Galicische kastanjes van hoge kwaliteit oplevert. Zo brengen de gematigde temperaturen en de vochtigheid van de omgeving tijdens de ontwikkeling en de rijping vruchten voort met een hoge vochtigheidsgraad. Deze kenmerken bezorgen het product een hoge kwaliteit.

Nu volgt een meer gedetailleerde beschrijving van het verband tussen de specifieke kenmerken van het geografische gebied van de BGA en de parameters die voor de kastanje als ideaal worden beschouwd:

- Pluviometrie: het productiegebied ligt in een regenachtig gebied. Jaarlijks valt er gemiddeld 1 000 mm regen. De regenperiode wordt echter onderbroken door de zomerdroogte die tot september aanhoudt. Dit zijn gunstige omstandigheden voor de kwaliteit van de kastanjes. De voor de teelt aanbevolen waarden worden in de Galicische gebieden die het dichtst bij de kust gelegen zijn echter overschreden en deze gebieden zijn dus van het productiegebied uitgesloten.
- Temperatuur: in het gebied varieert de gemiddelde jaarlijkse temperatuur van 6 tot 14 °C (de aanbevolen temperatuur voor de kastanjeboom is 3-16 °C. De hoge temperaturen in de zomer begunstigen de rijping en de groei van de vruchten.
- Ombrothermie: de oostelijke helft van Galicië is voor de kastanjeboom op ombrothermisch gebied de meest gunstige, aangezien de boom zich beter ontwikkelt in omgevingen met een zekere luchtvochtigheid. Teveel luchtvochtigheid kan echter ziektes veroorzaken, zoals verkleuring en sjanker.
- Hypsometrie: de hoogten in het afgebakende gebied zijn geschikt in de zin dat de kastanjeboom zich kan aanpassen (van 400 tot 900 m, maar niet hoger dan 1 200 m).
- Grond en litografie: het grootste deel van het oppervlak is gelegen op gronden die zich boven graniet en metamorfe rotsen (schist en leisteën) hebben gevormd, met een duidelijke structuur, rijk aan organisch materiaal, met een lage pH-waarde en een laag actief kalksteengehalte, wat voor de teelt van de kastanjeboom het meest geschikt zou zijn.

De teelt van de kastanjeboom heeft een hoge milieuwaaarde, en kan zich perfect aanpassen aan het heersende bodemklimaat in de berggebieden en het halfgebergte van het Galicische binnenland, waar deze teelt de meest rendabele keuze is. De historische evolutie van de ruimtelijke ordening (ten gunste van snel groeiende houtsoorten en teelten, zoals de maïs- of aardappelteelt) werd op zich een extra element dat heeft bijgedragen tot de hogervermelde geografische afbakening.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Naast de kenmerkende en geschikte bodem- en klimatologische omstandigheden van het productiegebied, die onder het vorige punt werden vermeld en die zorgen voor de optimale ontwikkeling van de vrucht, berust de productie van de Galicische kastanjes op een intensief selectieproces dat door de eeuwen heen door de Galicische boeren werd uitgevoerd in de „soutos” (plantages met bomen van dezelfde of vergelijkbare leeftijd waarop dezelfde cultuurgebonden praktijken van toepassing zijn). Op die manier was de menselijke factor, door de traditionele en zorgvuldige kweektechnieken, een drijvende kracht achter de voortdurende variëteitsselectie (op basis van de renderende kenmerken en de kwaliteit), om een reeks inheemse ecotypes te vormen, zoals de huidige kwaliteitsvolle Galicische kastanje. Al deze elementen samen bezorgden deze kastanje de faam en het aanzien die hij tot op heden kent.

In Galicië bestaat er een verband tussen de productie van kastanjes en de cultuur en traditie. Bovendien vormt het rendabele systeem van de „soutos”, dat nog steeds bestaat, een belangrijke bron van vegetatief teeltmateriaal dat kan worden gebruikt in nieuwe plantages van kastanjabomen waar moderne kweektechnieken kunnen worden toegepast.

De kenmerken waardoor de Galicische kastanjes zich kwalitatief onderscheiden van de kastanjes uit andere productiegebieden zijn:

- Fijn epispermum, wat het pellen van de vrucht in grote mate vereenvoudigt.
- Laag aantal vervormingen, wat, net zoals het vorige punt, een zeer gunstige invloed heeft op het pellen.
- Hoog vochtgehalte, een zeer belangrijke parameter voor de consumptie van zowel kastanjes in ongewijzigde staat als voor de verwerking van kastanjes.
- Laag aantal barsten, waardoor het aantal restjes van mindere kwaliteit bij de selectie beperkt blijft.
- Zeer hoog percentage zetmeel, waardoor de kastanje na omzetting van het zetmeel in suikers (natuurlijke hydrolyse door rijping en geïnduceerde hydrolyse door thermische processen) een behoorlijk zoete smaak krijgt.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

In Galicië kwam de kastanjeboom vanaf het pleistoceen in het wild voor, maar het domesticeren en telen van de boom begon pas tijdens de Romeinse overheersing. Tijdens de Middeleeuwen gaven de clerus en de adel de teelt van kastanjabomen, die geassocieerd werd met die van de wijngaarden, een nieuwe impuls door de teelt uit te breiden.

Zo werden inheemse kastanjesoorten van hoge kwaliteit van oudsher geselecteerd en verspreid. Zowel omwille van het hout als van de vrucht leenden ze zich voor gebruik. Anderzijds was de wijde verspreiding van de plantenpopulatie, die historisch gezien kenmerkend was voor Galicië en bijna het volledige grondgebied betrof (kustgebieden, centrale hoogvlaktes, valleien en bergen), gunstig voor de selectie van talrijke soorten met verschillende eigenschappen naargelang de omgeving, zoals een uitstekend aanpassingsvermogen aan bodem en klimaat, een klein aantal vervormingen, een gepaste omvang, een klein aantal barsten, enz.

Het optimale aanpassingsvermogen van de kastanjeboom aan de omstandigheden van het afgebakende geografische gebied (specifieke aard van de geografische zone) zorgt op zich al voor een hoge kwaliteit van het product. Dit kan worden afgeleid uit het logische verband tussen een goede ontwikkeling van de boomsoort en een resultaat van kwaliteitsvolle vruchten. Bovendien zorgen de gematigde temperaturen tijdens de groei en de rijping van de kastanjes, evenals de hoge luchtvochtigheid in het productiegebied voor een hoog vochtgehalte in de vrucht, wat zeer belangrijk is voor de consumptie van kastanjes in ongewijzigde staat en voor het gebruik van kastanjes als te verwerken grondstof.

Anderzijds was de manier van werken op de „soutos” traditioneel het basissysteem voor de productie van Galicische kastanjes. Deze productieve habitat maakte het de landbouwers mogelijk om de kastanjabomen geleidelijk te selecteren en te domesticeren. Voor de landbouwers waren de criteria productiviteit en kwaliteit. Zo werden stilaan alle plaatselijke ecotypes, waaruit de huidige inheemse kwekerijen bestaan, geproduceerd. Daarop is de kwaliteit en de faam van de Galicische kastanje gebaseerd.

De goede naam van de Galicische kastanje blijkt uit haar gunstige positie op de Spaanse markt, waar vaak ook andere kastanjes dan de Galicische worden verkocht. Dit is een bewijs van de faam. Een aantal bibliografische referenties waaruit de historische reputatie van de Galicische kastanjes blijkt:

- De grote hoeveelheden documentatie die in de Galicische kloosters zijn bewaard getuigen van het belang van de kastanjes in het Galicië van de Middeleeuwen. Deze documentatie is in verschillende werken terug te vinden, zoals in „El priorato benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media” en „El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos” van M. Lucas Álvarez en P. Lucas Domínguez of „Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira” van M. Romaní Martínez.
- De vermelding van Alexandre Dumas in zijn roman „De Paris a Cádiz”, geschreven in 1847, in verband met de kwaliteit van de Galicische kastanjes.
- De beschouwing dat de kastanjabossen één van de belangrijkste elementen van het agrarische landschap in Galicië zijn, is terug te vinden in het werk van Abel Bouhier „La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire”.
- De talloze verwijzingen naar het magostofeest (volksfeest dat in Galicië op talrijke plaatsen wordt gevierd, en waar alles in het teken staat van de kastanje), zoals de vermelding van Manuel Murguía in zijn werk „Historia de Galicia” (1865), om maar een voorbeeld te noemen.
- Op gastronomisch vlak vormt de Galicische kastanje het hoofdbestanddeel van vele recepten, zoals die van Manuel Puga y Parga (1874-1917) in zijn boek „La Cocina Práctica” (1905), of van de talrijke gerechten die door Álvaro Cunqueiro beschreven zijn in „La Cocina Gallega” (1973).

Naast de wijde verspreiding, de faam en de goede naam van Galicische kastanjes is een onrechtstreeks bewijs ook het aantal verwijzingen die op het internet over de Galicische kastanjes zijn te vinden in vergelijking met het aantal hits over kastanjes van een andere oorsprong. Zo levert een zoekopdracht via Google op 20 november 2008, met als zoekterm in het Spaans „castaña/s gallega/s” en in het Galicisch („castaña/s galega/s”), in totaal ongeveer 5 600 resultaten op, terwijl de zoekterm „castaña/s española/s” nog geen 200 resultaten geeft. Wanneer kastanjes van een andere oorsprong (Asturias, Andalucía of Extremadura) worden gezocht, levert dit nooit meer dan twintig resultaten op.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

Bij besluit van 3 november 2006 werd de aanvraag tot registratie van de beschermde geografische aanduiding „Castaña de Galicia” goedgekeurd.

Diario Oficial de Galicia número 219 del día 14 de noviembre de 2006 (Publicatieblad van Galicië nummer 219, 14 november 2006).

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