

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2010/C 78/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

## „FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA”

NR. CE: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denumirea:**

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.6 – Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului cărui a se aplică denumirea de la punctul 1:*

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” are o culoare între alb-crem și roșcat și o consistență fină și omogenă care corespunde următoarei granulometriei: cel puțin 70 % din masa făinii trebuie să treacă printr-o sită cu ochiuri de 106 microni și toată făina trebuie să treacă printr-o sită cu ochiuri de 450 microni.

Produsul se remarcă prin gustul său dulce pronunțat și prin aromele olfactive și gustative complexe în care se pot regăsi în special următoarele familii aromatice: castane uscate, fructe uscate, biscuiți, condimente sau produse lactate.

Făina de castane coapte are o culoare mai închisă cu nuanțe pronunțate și prezintă un gust și o aromă mai puternică de biscuiți.

Nivelul de umiditate este mai mic sau egal cu 10 %.

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Castanele din care se produce făina provin din soiurile locale ale speciei *Castanea sativa* Mill. și din următoarele cultivare locale ale speciei *Castanea sativa*:

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

Soiurile hibride sunt interzise.

Recoltarea castanelor are loc între 1 octombrie și 31 decembrie, după căderea naturală a fructelor. În mod tradițional, dimensiunile mari ale copacilor impun recoltarea de pe sol a fructelor ajunse la maturitate.

Castanele provin din arbori cu vârsta de minimum 10 ani. Arborii sunt plantați conform vechilor tradiții, ceea ce permite dezvoltarea lor optimă (o densitate maximă de 60 de pomi pe hectar cu o distanță minimă de 12 metri între arbori), sunt întreținuți periodic prin curățarea solului fără erbicidare, sunt tunși și tăiați periodic și tratați numai cu îngrășăminte organice sau prin văuire. Pentru a păstra caracterul tradițional al plantațiilor de castani, este interzisă irigarea cu instalații fixe.

Recolta anuală maximă este de 150 kg de castane proaspete per arbore și de 6 tone la hectar, pentru a respecta producția naturală a unei plantații cultivate conform tradițiilor locale.

- Uscarea în uscător tradițional alimentat cu lemn de esențe locale de castan, arin, *Arbutus unedo*, ericacee, frasin, fag sau stejar, completate eventual cu coji de castane sau în uscător mecanic cu aer pulsant. Durata de uscare este de minimum 18 zile în cazul uscătorului tradițional și de minimum 6 zile în cazul uscătorului mecanic.
- Decorticarea care constă în separarea manuală ori mecanică a celor două învelișuri ale fructului (pericarp și coajă).
- Trierea al cărei obiectiv este eliminarea fructelor prost decorticate sau alterate de paraziți sau mușegaiuri. Loturile de castane de măcinat conțin maximum 5 % fructe alterate sau prost decorticate. Castanele depozitate înainte de prelucrare se păstrează în locuri uscate și aerisite.
- Coacerea („biscuitage”) operațiune facultativă complementară fierberii, care constă în punerea fructelor triate într-un cuptor preîncălzit cu lemne și curățat de orice reziduuri de ardere. Această operațiune se practică în mod tradițional în anumite sate pentru a finaliza decorticarea și a facilita măcinarea.
- Măcinarea fără zdrobirea prealabilă a fructelor, într-o moară cu pietre de granit, silex sau șist.

### 3.3. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

—

### 3.4. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

Ambalarea făinii de castane se face în interiorul ariei geografice, în ambalaje de unică folosință cu o capacitate maximă de 5 kg.

Cu excepția făinii comercializate prin vânzare directă, făina este ambalată în condiții de vid sau în atmosferă modificată, prin injectarea de gaz alimentar.

Făina de castane este un produs fragil care se alterează relativ ușor în funcție de condițiile de depozitare și conservare, în special când temperatura crește la sfârșitul iernii.

Ambalarea în aria geografică, în condițiile corespunzătoare precizate mai sus, evită manipulările ulterioare și degradarea produsului (adică umidificarea care determină rânțezirea sau mușegăirea produsului).

Pentru garantarea calității optime a acestui produs extrem de fragil, făina nu mai poate fi comercializată cu denumirea de origine controlată „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” după data de 31 decembrie a anului care urmează anului în care s-au recoltat castanele prelucrate.

### 3.5. Norme specifice privind etichetarea:

În afară de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementarea referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, pe eticheta fiecărui ambalaj de făină trebuie să figureze:

- denumirea „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” înscrisă cu caractere de dimensiune cel puțin egală cu jumătatea caracterelor celor mai mari care apar pe etichetă;
- mențiunea *appellation d'origine contrôlée* („denumire de origine controlată”) sau AOC („D.O.C”), imediat înainte sau după denumire, fără alte mențiuni intercalate;
- mențiunea facultativă *séchage au feu de bois* („uscare la foc de lemne”) în funcție de metoda de uscare;
- mențiunea facultativă *passé au four, passé au four – infurnata* sau *passé au four – affumata* („coaptă”) pentru făina de castane coapte.

Fiecare ambalaj este identificat printr-un sistem de marcare agreat de serviciile INAO și distribuit de acest grup.

## 4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria geografică cuprinde teritoriul a 270 de comune, dintre care 233 de comune integral și 37 de comune parțial.

Departamentul Corse du Sud (Corsica de sud):

Comune incluse integral: 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.

Comune incluse parțial în aria geografică: Albitreccia, Calcatoggio, Casaglione, Cauro, Coggia, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, San-Gavino-di-Carbini, Vico, Zonza.

Departamentul Haute – Corse (Corsica superioară):

Comune incluse integral: 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-Casina, 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, Pietri-caggio, 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.

Comune incluse parțial în aria geografică: Borgo, Canale-Di-Verde, Castellare-Di-Casinca, Cervione, Chiatria, 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. Legătura cu aria geografică:

### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

#### Particularitățile mediului natural

Aproape 90 % din teritoriul Corsicai reprezintă habitatul ideal al castanului (prezent pe insulă din secolul XII), datorită solului foarte sărac în calcar.

Aria geografică a denumirii DOP „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” corespunde unei vaste regiuni caracterizată de următoarele elemente:

- soluri acide, de tip brun acid sau tip ranker îmbogățit prin transportul elementelor fine, cu un pH între 4 și 6;
- soluri sărace în calcar (mai puțin de 4 %);
- soluri adânci, fără exces de umiditate, răcoroase, aerate și bine drenate;
- soluri în principal de siliciu, dar și terenuri aluvionare sau vulcanice;
- o altitudine cuprinsă în general între 400 m și 1 200 m. În mod excepțional, în anumite configurații geografice precum văile umede și răcoroase, castanii pot fi cultivați și mai jos de 400 m;
- temperaturi medii anuale cuprinse între aproximativ 10 °C și 13 °C și o vară lungă și uscată. Castanul este specific zonelor temperate. Deși nu este sensibil la rigorile iernii, înghețul târziu de primăvară îl poate afecta. Nu-i priesc vânturile puternice și uscate și soarele puternic;
- precipitații în intervalul 800-1 500 mm. Necesarul de umiditate este de minimum 700 mm pe an, cu o primăvară și un sfârșit de vară umede, perioadă în care începe ciclul său vegetativ și în care fructul ia forma finală.

#### Particularitățile mediului uman

Castanii din Corsica, cu rarele excepții ale soiurilor hibride sau speciilor exotice introduse pentru a lupta împotriva bolilor, fac toți parte din specia *Castanea sativa* Mill., originară din bazinul mediteranean.

Din analizele de polen reiese clar că acest arbore este indigen în Corsica de mii de ani, chiar dacă fenicienii, grecii, romanii și mulți alții l-au răspândit pe o arie foarte largă în decursul secolelor.

O bună recoltă de castane era până la începutul secolului XX sinonimul bunăstării în zonele producătoare de castane, unde castana constituia baza alimentației, fiind consumată proaspătă, prăjită sau fiartă, uscată sau transformată în făină. Castanele proaspete se conservau în butoaie sau în gropi săpate în pământ, căptușite cu crengi de copac, și rezistau toată iarna fără să se strice. Însă majoritatea castanelor erau uscate și transformate în făină. Din decembrie până în iunie se pregăteau tot felul de preparate din făină de castane, fapt atestat de diverse înscrisuri printre care menționăm o povestire de Robiquet (La Corse, 1835) în care se descrie o nuntă din cantonul Alesani unde invitaților li s-au oferit nu mai puțin de douăzeci și două de feluri de mâncare din făină de castane. De asemenea, din făina de castane amestecată uneori cu făină de grâu, de orz sau de seară, se prepara un fel de pâine crescută, denumită „pisticcine” sau „frascagiola”.

Până în primii ani ai secolului XX, făina de castane era consumată zilnic, sub formă de colărezi, clătite sau pâine. Preparatele pe bază de făină de castane, odinioară „mâncarea săracului”, disprețuită și considerată un înlocuitor de calitate inferioară, au devenit acum, printr-o stranie răsturnare a sorții, specialități căutate, mâncăruri festive, simbolizând tradiția locului.

## 5.2. Specificitatea produsului:

„Farine de châtaigne corse” are un gust dulce pronunțat, o culoare între alb-crem și roșcat și prezintă arome olfactive și gustative complexe și unice care aduc a castane uscate, fructe uscate, biscuiți, condimente sau produse lactate, precum și o consistență fină și omogenă specifică.

Nivelul de umiditate este mai mic sau egal cu 10 %.

Coacerea în cuptor (facultativă) dă fructului o culoare mai închisă cu nuanțe pronunțate, un gust și arome mai pregnante de biscuiți.

Diversele preparate pe bază de făină de castane, bogate în calorii, furnizează aportul necesar de glucide, lipide, săruri minerale și vitamine. Conținutul redus de proteine este parțial compensat de produsele lactate (lapte, smântână, brocciu sau brânză proaspătă) și de mezelurile care se consumă adesea la aceeași masă. Expresia din zona Niolu „pane di legnu e vinu di petra” (pâine de lemn și vin de piatră), prin care se subliniază frugalitatea și monotonia acestui tip de alimentație, evidențiază locul deținut de pâinea de castane în alimentația tradițională.

În Corsica, castanele și făina de castane sunt „sărbătorite” de mai multe ori pe an, la târguri, și anume:

- Ziua Castanei, care are loc la Evisa în noiembrie. În această zi s-a înființat asociația producătorilor de castane, cu ocazia celei de-a 10-a aniversări în 2003;
- „A Fiera di a Castagna”, târgul castanei de la Bocognano din decembrie, dedicat castanelor și produselor derivate, a fost creat acum 20 de ani și joacă un rol important în reînnoirea filierei de producție a castanelor. Este cea mai importantă festivitate a insulei și atrage anual 30 000 de vizitatori.

## 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Corsica și castanul sunt făcute pentru o prietenie trainică. Solul insulei deține tot ceea ce este necesar pentru dezvoltarea castanului, iar climatul său îi este favorabil.

„Arborele de pâine” s-a impus de-a lungul secolelor ca o bază nelipsită a alimentației populațiilor din interiorul Corsicai. Cele peste patruzeci de soiuri înregistrate astăzi au fost selecționate în funcție de capacitatea lor de a fi transformate în făină. Producătorii au fost interesați din totdeauna mai mult de făina care se poate obține din castane decât de utilizarea lor brută.

La alegerea soiurilor s-au favorizat fructele cu cea mai mare capacitate de optimizare a avantajelor oferite de spațiul insulei. De exemplu, o perioadă de recoltare „târzie” (începând cu jumătatea lunii octombrie) permite fructelor să beneficieze cât mai mult de zilele însorite.

Conținutul bogat de zahăr este în egală măsură un criteriu de selecție a soiurilor corsicane, ceea ce-i conferă făinii de castane corsicane gustul dulce pronunțat.

Pe de altă parte, selecția acestor soiuri încă utilizate în zilele noastre a fost efectuată în funcție de capacitatea lor de uscare (pentru a obține o umiditate finală mai mică sau egală cu 10 %) și de decojire. Grija permanentă de a obține fructe bune să fie transformate în făină care să aibă calitățile naturale ale locului a dat naștere acestui produs unic.

Diversele etape de producție și de transformare a castanei proaspete în făină intensifică culorile de la alb-crem la roșcat și aromele olfactive și gustative complexe care aduc a castane uscate, fructe uscate, biscuiți, condimente sau produse lactate.

Coacerea la cuptor (facultativă) dă fructului o culoare mai închisă cu nuanțe susținute, un gust și arome mai pregnante de biscuiți.

Aceste arome sunt accentuate de textura fină și omogenă asemănătoare mătășii. Finețea caracteristică a făinii de castane corsicane se explică prin faptul că fructele au fost întotdeauna măcinate în mori de cereale cu pietre de granit, silex sau șist, în virtutea sistemului agropastoral corsican, caracterizat de culturi extinse de cereale.

Această simbioză între alegerea soiurilor, utilizarea instrumentelor tradiționale și măiestria producătorilor face din făina de castane corsicane un produs unic legat de un teritoriu de excepție.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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

---