

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 232/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„CASTAÑA DE GALICIA“****ES č.: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007****CHZO (X) CHOP ()****1. Názov CHZO:**

„Castaña de Galicia“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. Druh výrobku (príloha II):**

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Chránené zemepisné označenie „Castaña de Galicia“ je vyhradené pre plody pochádzajúce z pôvodných galícijských kultivarov európskych gaštanov (*Castanea sativa*, Mill.), ktoré sú určené na ľudskú spotrebu a na trh sa uvádzajú v čerstvom alebo zmrazenom stave.

Tieto kultivary sú tvorené súborom miestnych ekotypov pochádzajúcich zo šľachtení, ktoré po stáročia uskutočňovali poľnohospodári s cieľom zlepšiť ich výnosnosť a kvalitu. Ich morfológia a genetické osobitosti sú v porovnaní s morfológiou a genetickými osobitosťami kultivarov pochádzajúcich z ostatných oblastí produkcie Španielska, Portugalska a Francúzska dokonale opísané a vymedzené. Tieto kultivary sa považujú za nenahraditeľné dedičstvo fytoгенетických zdrojov z hľadiska ochrany biologickej a genetickej diverzity a majú právne vymedzený štatút „odrôd na uchovávanie“.

Za týchto podmienok ochrana tradičných techník pestovania gaštanu v Galícii postupom času umožnila vyšľachtiť rovnorodý súbor pôvodných kultivarov, na ktorých sa zakladá dobrá povest galícijského gaštanu.

Základné vlastnosti, ktoré charakterizujú „Castaña de Galicia“, sú tieto:

- Oplodie gaštanového sfarbenia a lesklého vzhľadu.
- Tenké osemenie (blana), mierne prenikajúce do semena a ľahko sa oddeľujúce pri lúpaní.
- Sladká chuť a pevná, nie mäkká štruktúra.
- Obsah vlhkosti plodu po zbere je od 50 do 60 %.
- V ostnatej tobolke sú najviac 3 plody.
- Priemerný obsah uhlíhydrátov je 59,5 % (priemerný obsah v sušine), čo je vyššia hodnota ako hodnota zaznamenaná vo všetkých ostatných oblastiach produkcie nachádzajúcich sa na španielskom území.
- Veľmi malé priemerné percentuálne podiely plodov s povrchovými trhlinkami (4,5 %) a jadrom s priehradkami (2,1 %). Galícijské gaštany vykazujú najnižšiu hodnotu týchto dvoch parametrov v porovnaní s gaštanmi zo zvyšných španielskych oblastí produkcie.

Po vyššie uvedenom opise priemerných hodnôt vzťahujúcich sa na galícijský gaštan nasleduje vymenovanie vlastností, ktoré sa po zbere vzťahujú na plod s chráneným zemepisným označením „Castaña de Galicia“, a to:

- minimálna vlhkosť 50 % a maximálna vlhkosť 60 %,
- maximálny percentuálny podiel plodov majúcich jadro s priehradkami nepresahuje 12 %,
- minimálny percentuálny podiel uhlíhydrátov 55 %,
- maximálny počet plodov na jeden kilogram nepresahuje 120 v prípade čerstvých plodov a 200 v prípade zmrazených plodov.

Žiadne z balení gaštanov s CHZO „Castaña de Galicia“ by nemalo obsahovať viac ako 5 % plodov, ktoré nespĺňajú predpísanú špecifikáciu.

Proces zmrazovania slúži iba na predĺženie doby uchovania výrobku a v prísnom zmysle slova nejde o proces spracovania, takže čerstvé plody a mrazené plody majú tie isté fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti, ako sú vlastnosti opísané vyššie v texte.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Okrem pestovania ako takého neexistujú osobitné postupy, ktoré by sa mali uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti produkcie.

3.6. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:

Gaštany, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Castañas de Galicia“, sa čerstvé uvádzajú na trh v sieťkach, obaloch z rafie alebo plátenných obaloch. Pokiaľ ide o mrazený výrobok, uvádza sa na trh v obaloch z materiálov na potravinárske účely povolených príslušnými právnymi predpismi. V oboch prípadoch budú prípustné tieto hmotnosti: 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg a 25 kg. Dá sa uvažovať aj o iných veľkostiach, pokiaľ nepoškodzujú kvalitu výrobku.

3.7. Osobitné pravidlá označovania:

Na baleniach gaštanov uvádzaných na trh pod chráneným zemepisným označením „Castaña de Galicia“ sa bude musieť nachádzať obchodná etiketa zodpovedajúca jednotlivému výrobcovi/baliarni, ako aj etiketa CHZO so súvislým alfanumerickým kódom, ktorý povolil a vydal kontrolný orgán, s logom chráneného zemepisného označenia.

Chránené zemepisné označenie „Castaña de Galicia“ bude povinne uvedené tak na obchodnej etikete, ako aj na etikete CHZO.

Na etiketách spracovaných výrobkov (gaštanové pyré, gaštanový krém, gaštanové sirupy, gaštanové liehoviny, ľadové gaštany, čokolády s ľadovými gaštanmi atď.) sa môže uviesť, že gaštany použité na ich výrobu pochádzajú z gaštanov s CHZO „Castaña de Galicia“, pokiaľ surovina spĺňa požiadavky ustanovené v špecifikácii.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje chránené zemepisné označenie „Castaña de Galicia“, zahŕňa časť územia autonómneho spoločenstva Galícia, ktoré na západe vymedzuje „Dorsal gallega“ a na severe „Sierra del Xistral“.

Z administratívneho hľadiska oblasť pestovania zahŕňa:

- provinciu A Coruña: oblasť Terra de Melide a lokality Arzúa a Boimorto (oblasť Arzúa),
- celú provinciu Lugo okrem lokalít O Vicedo, Viveiro, Xove a Cervo (oblasť Mariña occidentale), Burela a Foz (oblasť Mariña centrale) a Barreiros a Ribadeo (oblasť Mariña orientale),
- všetky lokality provincie Ourense,
- provinciu Pontevedra: oblasti Tabeirós-Terra de Montes a Deza, lokality Cotobade, A Lama a Campo Lameiro (oblasť Pontevedra) a lokalitu Cuntis (oblasť Caldas).

Takto vymedzená oblasť produkcie spĺňa optimálne podmienky týkajúce sa množstva zrážok, teplotné a dažďovo-teplotné podmienky, podmienky týkajúce sa nadmorskej výšky a pôdne podmienky pre pestovanie kvalitných gaštanov.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Vymedzená zemepisná oblasť má klimatické podmienky, ktoré prospeievajú dobrému rastu plodín a vysokej kvalite galícijského gaštana (mierne teploty počas celej doby rastu a zrenia plodu a vlhkosť okolitého prostredia, ktoré napomáhajú vysokému stupňu vlhkosti plodu, čo sú vlastnosti, ktoré výrobku dodávajú vysokú kvalitu).

Osobitné vlastnosti zemepisnej oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHZO, ktoré majú priamy súvis s parametrami považovanými za optimálne pre gaštan, sú podrobnejšie opísané v nasledujúcich odsekoch:

- Množstvo dažďových zrážok: oblasť produkcie je síce veľmi daždivá, s ročným úhrnom zrážok okolo 1 000 mm, ale režim dažďových zrážok sa vyznačuje aj určitou letnou suchosťou, ktorá sa vytráca počínajúc mesiacom september. Oba tieto faktory prispievajú ku kvalite gaštana. Z tejto oblasti sú vylúčené oblasti Galície, ktoré sú najbližšie k pobrežiu a v ktorých sú hodnoty odporúčané pre pestovanie plodiny prekročené.
- Teplota: oblasť zaznamenáva priemerné ročné teploty od 6 °C do 14 °C, čo zodpovedá rozpätiu odporúčanému pre gaštan (od 3 °C do 16 °C), a vyznačuje sa vysokými letnými teplotami, ktoré napomáhajú zreniu a rastu plodov.
- Dažďovo-teplotné pomery: východná polovica Galície vykazuje najpriaznivejší režim dažďových zrážok a teplôt pre gaštan, druh, ktorý najlepšie rastie v prostrediach s určitou okolitou vlhkosťou, avšak nie nadmernou, ktorá by podporovala rozvoj chorôb, akými sú atramentová choroba a rakovina kôry.
- Nadmorská výška: nadmorská výška označenej oblasti sa zhoduje s nadmorskými výškami, ktoré sú pre gaštanový strom najvhodnejšie (od 400 m do 900 m, pričom však nepresahuje 1 200 m).
- Pôdy a litológia: podstatnú časť plochy tvoria pôdy vytvorené na granitových a metamorfovaných horninách (bridlice) s voľnou štruktúrou, bohatých na organické látky, s nízkym pH a malým obsahom aktívneho vápenca, ktoré sú považované za najvhodnejšie na pestovanie gaštana.

Gaštan je plodina s veľkou environmentálnou hodnotou. Je dokonale prispôsobený pôdno-klimatickým podmienkam prevládajúcim v oblastiach vysokého a stredne vysokého pohoria vnútrozemskej Galície, takže v týchto oblastiach predstavuje najkonkurencieschopnejšiu agronomickú alternatívu. Samotný historický vývoj územného rozvoja a spôsobov využívania územia (v prospech rýchlorastúcich drevín a pestovania kukurice alebo zemiakov) sa sám osebe stal faktorom, ktorý dodatočne prispel k uvedenému zemepisnému vymedzeniu.

5.2. Špecifickosť výrobu:

Okrem špecifickosti vyplývajúcej z pôdnych a klimatických podmienok oblasti produkcie, uvedených v predchádzajúcom bode, ktoré napomáhajú optimálnemu rastu plodiny, sa pestovanie galícijských gaštanov zakladá na dlhodobej šľachtiteľskej práci, ktorú dlhé storočia vykonávali galícijskí poľnohospodári v rámci *soutos* (tento výraz označuje sady pozostávajúce zo stromov rovnakého alebo podobného veku, na ktoré sa vzťahujú rovnaké pestovateľské postupy). Ľudský faktor, ktorý sa prejavil starostlivo vykonávanými tradičnými pestovateľskými postupmi, tak zohral kľúčovú úlohu v nepretržitom procese šľachtenia odrôd (pokiaľ ide o výnosové a kvalitatívne vlastnosti), ktorý vyústil do radu pôvodných ekotypov, ktoré viedli k vzniku kvalitného galícijského gaštanu, ako ho poznáme v súčasnosti. Práve spojenie všetkých týchto faktorov prinieslo gaštanu súčasnú povest a vychýrenosť.

Model produkcie tvorený *soutos*, ktorý je stále aktuálny, nielenže objasňuje existujúcu súvislosť medzi plodinou a tradíciou v produkcii gaštanov v Galícii, ale zároveň zohráva významnú úlohu ako zdroj rastlinného materiálu použiteľného v nových výsadbách gaštanov, uskutočňovaných v súlade s modernými pestovateľskými postupmi.

Z charakteristických vlastností, ktoré galícijskému gaštanu dodávajú kvalitatívnu osobitosť v porovnaní s gaštanmi pochádzajúcimi z iných oblastí produkcie, treba zdôrazniť tieto:

- Tenké osemenie, čo uľahčuje šúpanie plodu.
- Malý percentuálny podiel jadier s priehradkami, čo je skutočnosť, ktorá má rovnako ako skutočnosť uvedená v predchádzajúcom odseku značný vplyv na ľahkosť šúpania.
- Vysoký obsah vlhkosti – kritérium, ktoré je veľmi cenené tak pri konzumácii čerstvých plodov, ako aj pri výrobe spracovaných výrobkov.
- Malý percentuálny podiel plodov s povrchovými trhlinkami, čo výrazne znižuje množstvo odpadu počas procesu triedenia a výberu.
- Veľmi vysoký obsah škrobu, čo gaštanu dodáva sladšiu chuť po jeho premene na cukry (prirodzená hydrolýza dozrievaním a hydrolýza vyvolaná tepelnými procesmi).

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Divoký gaštan sa vyskytuje v lesoch v Galícii už od pleistocénu, ale jeho zdomácnenie a začiatky jeho pestovania sa datujú od čias rímskej nadvlády. Neskôr, v stredoveku, podporili jeho nový rozmach duchovenstvo a šľachta, ktorí rozšírili pestovanie gaštanového stromu, ktoré bolo úzko späté s pestovaním viniča.

Šľachtenie a rozmnožovanie pôvodných odrôd vysokokvalitného gaštanu, ktoré sú vo všeobecnosti vhodné na zmiešané využívanie (drevo a plody), sa teda vykonávali už od vekov. Na druhej strane, veľká rozptýlenosť obyvateľstva ktorá je historicky príznačná pre Galíciu a vďaka ktorej je osídlené prakticky celé územie (pobrežné oblasti, centrálné plošiny, údolia a pohorie), napomohla vyšľachteniu mnohých odrôd, ktoré majú rôzne schopnosti spojené s prostredím ako napríklad vynikajúce prispôsobenie sa pôdno-klimatickým podmienkam a plody, ktoré majú nízky podiel jadier s priehradkami, primeranú veľkosť, malý podiel trhlín atď.

Optimálne prispôsobenie sa gaštanu podmienkam životného prostredia vymedzenej zemepisnej oblasti (špecifickosť zemepisnej oblasti) ako také dodáva výrobku vysokú kvalitu, ktorá vyplýva z logickej príčinnej súvislosti medzi dobrým rastom druhu a získavaním kvalitných plodov. Okrem toho mierne teploty počas celej doby rastu a zrenia gaštanu a vysoký stupeň okolitej vlhkosti v oblasti produkcie dodávajú plodu značne vysoký percentuálny podiel vlhkosti, čo je faktor veľmi cenený tak pri konzumácii gaštanov v čerstvom stave, ako aj pri ich používaní ako suroviny pri výrobe spracovaných výrobkov.

Na druhej strane pestovateľské postupy uplatňované v *soutos* predstavovali tradičný produktívny model galícijskej výroby gaštanov. Postupné šľachtenie a zdomácnenie gaštanu založené na produktivite a kvalite sa uskutočňovalo v tomto rámci a viedlo k vzniku súboru miestnych ekotypov, z ktorých pochádzajú pôvodné kultivary pestované v súčasnosti a na ktorých spočíva kvalita a povest galícijského gaštanu.

Vychýrenosť galícijských gaštanov sa premieta do dobrého postavenia, ktoré majú na španielskom trhu. Niektoré gaštany iného pôvodu sa predávajú dokonca pod rozlišujúcim označením „galiciennes“ (galícijské), čo dokazuje ich dobrú povest. Z mnohých bibliografických odkazov, ktoré podporujú historickú dobrú povest galícijského gaštanu, možno vymenovať tieto:

- bohatá dokumentácia uchovaná v galícijských kláštoroch odkazujúca na dôležitosť galícijského gaštanu v stredoveku. Túto dokumentáciu citujú rôzne diela, medzi nimi najmä „El priorato benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media“ a „El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos“ od Lucasa Álvareza a P. Lucasa Domíngueza, alebo aj „Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira“ od Romaního Martíneza,
- zmienka Alexandra Dumasa o kvalite galícijských gaštanov v jeho cestopisnom rozprávaní „De Paris à Cadix“ napísanom v roku 1847,
- skutočnosť, že Abel Bouhier vo svojom diele s názvom „La Galice: essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire“ považuje gaštany za jeden z najvýznamnejších prvkov galícijskej poľnohospodárskej krajiny,
- mnohé odkazy na slávnosti *magosto* (ľudové slávnosti, ktoré sa konali v mnohých lokalitách všade v Galícii a v ktorých hrá gaštan významnú úlohu), k akým patrí napr. slávnosť, o ktorej sa zmieňuje Manuel Murguía vo svojom diele „Historia de Galicia“ (1865),
- dôležité miesto v gastronómii vyhradené galícijskému gaštanu v kuchárskych receptoch, ako sú recepty Manuela Puga y Parga (1874 – 1917) v jeho knihe „La Cocina Práctica“ (1905), alebo ešte v mnohých jedlách opísaných Álvaroom Cunqueiro v „La Cocina Gallega“ (1973).

Dodatočný nepriamy spôsob, ako dokázať významné miesto galícijského gaštanu a jeho dobrú povest a vychýrenosť, spočíva v preskúmaní prípadov zobrazených na internete po zadaní kľúčových slov „châtaigne galicienne“ (galícijský gaštan) a v ich porovnaní so zobrazenými prípadmi týkajúcimi sa gaštanov iného pôvodu. Napríklad vyhľadávanie na Googli uskutočnené 20. novembra 2008 prostredníctvom kľúčových slov „castaña/s gallega/s“ (v španielčine) a „castaña/s galega/s“ (v galícijskej) umožnilo zobraziť 5 600 prípadov v porovnaní s menej ako 200 prípadmi pri kľúčových slovách „castaña/s española/s“, alebo dokonca menej ako 20 odpovedí v prípade gaštanov iného pôvodu (Astúria, Andalusia alebo Extremadura).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Rozhodnutie z 3. novembra 2006 o schválení žiadosti o zápis do registra chráneného zemepisného označenia „Castaña de Galicia“.

Diario Oficial de Galicia número 219, del día 14 de noviembre de 2006 [Úradný vestník Galície číslo 219 zo 14. novembra 2006].

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