

ÖVRIGA RÄTTSAKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 78/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA"

EG-nr: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

SGB () SUB (X)

1. **Benämning:**

"Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

Kastanjemjöl med beteckningen "Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa" har en krämigt till rödbrun färg. Malningen är fin och homogen, med följande kornstorlek: minst 70 % av mjölmassan ska passera genom ett såll med en maskstorlek på 106 mikrometer och hela mjölmassan ska passera genom ett såll med en maskstorlek på 450 mikrometer.

Detta kastanjemjöl utmärker sig genom en tydligt söt smak och komplexa dofter och smaker som bl.a. påminner om torra kastanjer, torkad frukt, kex, kryddor eller mjölkprodukter.

Mjöl som framställs av kastanjer som har värmebehandlats, rostats, på ett särskilt sätt (*biscuitage*) har en djupare färg med intensiva färgnyanser och en tydligare smak och arom av kex.

Mjölet har en vattenhalt på högst 10 %.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

De kastanjer som används för mjölfframställningen kommer från följande lokala sorter av arten *Castanea sativa* Mill. och av följande lokala sorter av arten *Castanea sativa*:

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

Hybrider är inte tillåtna.

Kastanjerna skördas den 1 oktober–31 december, efter det att frukterna har fallit naturligt. Trädens storlek har traditionellt inneburit att man måste skörda mogna frukter som fallit till marken.

Kastanjerna kommer från träd som är minst 10 år gamla. Träden odlas enligt urgamla metoder som ger en optimal utveckling, dvs. en täthet på högst 60 plantor per hektar, med en spridning på minst 12 m mellan varje planta. Marken kring träden rensas regelbundet, utan användning av kemiska ogräsbekämpningsmedel. De beskärs regelbundet och gödslas enbart med organiska gödningsmedel eller med kalk. För att bevara den traditionella kastanjeodlingen är det förbjudet med bevattning via fasta anläggningar.

Den högsta årliga avkastningen är begränsad till 150 kg färska kastanjer per träd och till 6 ton per hektar för att respektera den naturliga produktionen i en kastanjeodling som bedrivs med de lokala metoderna.

- Torkningen görs i traditionella torkugnar som eldas med lokala sorter av kastanj, al, smultronträd, ljung, ask, bok eller ek, eventuellt med tillskott av kastanjeskal, eller genom mekanisk torkning med varmluftsfläktar. Torkningen pågår i minst 18 dagar vid traditionell torkning och i minst 6 vid mekanisk torkning.
- Skalningen görs manuellt eller mekaniskt genom att de båda skalerna (fruktvägg och fröskal) avlägsnas från fröet.
- Kastanjerna sorteras, så att man tar bort dem som har angripits av skadedjur eller mögel, eller som är dåligt skalade. De kastanjepartier som är klara för malning får innehålla högst 5 % skadade eller dåligt skalade frukter. Kastanjer som lagras före bearbetningen placeras på ett torrt och luftigt ställe.
- Förbehandling, "biscuitage": frivillig kompletterande behandling som innebär att de utvalda frukterna får passera genom en vedugn som är förvärmad och rengjord från alla förbränningsrester. Denna metod används traditionellt i vissa byar för att göra skalningen mer komplett och förbereda malningen av kastanjerna.
- Malningen görs utan förberedande krossning av frukterna i en stenkvarn som är gjord av granit, flinta eller skiffer.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.4 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Förpackningen av kastanjemjölet ska göras inom det geografiska området. Mjölet ska förpackas i engångsförpackningar som rymmer upp till 5 kg.

Med undantag för mjöl som säljs direkt, ska mjölet vakuumpförpackas eller packas i en atmosfär som modifierats genom injektion av livsmedelsgas.

Kastanjemjölet är en känslig produkt som lätt försämras vid lagring och förvaring, särskilt när temperaturen stiger i slutet av vintern.

Genom att förpackningen sker i det geografiska området under lämpliga, angivna förhållanden, undviker man behandling i ett senare skede och att produkten försämras på grund av att den utsätts för fukt och därmed härsknar eller möglar.

För att säkerställa en optimal kvalitet på denna känsliga produkt får mjölet inte heller säljas under den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa" efter den 31 december året efter skörden av de kastanjer som använts till framställningen.

3.5 Särskilda regler för märkning:

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska varje förpackning märkas med följande:

- Benämningen "Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa" i minst hälften så stor stil som de största bokstäverna på etiketten.
- Uppgiften "appellation d'origine contrôlée" eller sigillet "AOC" direkt före eller efter den skyddade ursprungsbeteckningen, utan mellanliggande uppgifter.
- Den frivilliga uppgiften "séchage au feu de bois", beroende på vilken torkningsmetod som har använts.
- Den frivilliga uppgiften "passé au four", "passé au four – infurnata", eller "passé au four – affurnata" för mjöl som har framställts av värmebehandlade (*biscuitage*) kastanjer.

Varje förpackning ska identifieras genom ett märkningssystem som har godkänts av INAO:s tjäns-
teavdelningar och distribuerats av gruppen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området sträcker sig över 270 kommuner, varav 233 kommuner omfattas helt och hållet och 37 delvis.

Departementet Corse-du-Sud:

Kommuner som omfattas helt och hållet: Altagène, Ambiegna, Arbori, Argiusta-Moriccio, Arro, Aul-lène, 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 och Zoza.

Kommuner som delvis omfattas: Albitreccia, Calcatoggio, Casaglione, Cauro, Coggia, Eccica-Suarella, Grosseto-Prugna, San-Gavino-di-Carbini, Vico och Zona.

Departementet Haute-Corse:

Kommuner som omfattas helt och hållet: 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-Casinca, 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, Piedigrigio, 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, Verdese, Vezzani, Vignale, Vivario, Volpajola, Zalana och Zuani.

Kommuner som delvis omfattas: 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 och Vescovato.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Den fysiska miljön

Nästan 90 % av Korsikas territorium är tack var sin kalkfria mark perfekt lämpad för de kastanjeodlingar som har funnits på ön sedan 1100-talet.

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa" är mycket utbrett och har följande egenskaper:

- Sura jordar av typen sur brunjord eller leptosoler som är berikade genom överföring av fina partiklar och med ett pH-värde som varierar mellan 4 och 6.
- Kalkfattiga jordar (mindre än 4 %).
- Djupa, lagom fuktiga, friska, luftiga och väl-dränerade jordar.
- I huvudsak kiselhaltiga jordar men även gamla flodavlagringar och vulkaniska jordar.
- En höjd på i allmänhet 400–1 200 m över havet. I vissa undantagsfall, t.ex. i fuktiga och kyliga smådalar, kan det gå att odla kastanjer på lägre höjd än 400 m.
- Årsmedeltemperaturerna ligger på omkring 10–13 °C, med en ganska lång torrperiod under sommaren. – Kastanjen är ett träd för tempererade områden. Kastanjen är inte särskilt känslig för hårda vintrar, men däremot för sen frost på våren. Den drabbas hårt av de kraftiga, uttorkande vindarna och även av alltför starkt solsken.
- Nederbörd på 800–1 500 mm. Kastanjen är mer krävande när det gäller luftfuktigheten: minst 700 mm per år, med en fuktig vår och sensommar, då trädets växtsäsong börjar och då kastanje-kärnan antar sin slutliga form.

Den mänskliga miljön

Kastanjeträden på Korsika tillhör arten *Castanea sativa* Mill., som har sitt ursprung i Medelhavsområdet. Det finns några få undantag av hybrider eller exotiska arter som har införts på försök för att bekämpa sjukdomar.

Pollenanalyser ger tydliga belägg för att denna kastanjesort har funnits på Korsika i tusentals år, även om fenicier, greker, romare och många andra har gett arten stor spridning under århundradenas gång.

En god kastanjeskörd var fram till början av 1900-talet lika med välstånd i områdena med kastanjeodlingar, där färska, rostade eller kokta, torkade och malda kastanjer utgjorde basen i födan. Man förvarade färska kastanjer i tunnor eller gropar där marken täcktes med grenar av smultronträd, där frukterna höll sig över vintern. Men de flesta kastanjer torkades och maldes till mjöl. Från december till juni använde man kastanjemjöllet i alla slags rätter, vilket framgår av flera rapporter och undersökningar. Det finns en anekdot som återges av Robiquet (La Corse 1835) där man vid en bröllopsfest i kantonen Alesani hade bjudit bröllopsgästerna på 22 olika maträtter baserade på kastanjemjöl. Av kastanjemjöllet gjorde man, ibland med tillsats av vete-, korn- eller rågmjöl, ett slags jäst bröd som kallades *pisticcine* eller *frascaghiola*.

Fram till början av 1900-talet använde man kastanjemjöl till vardags i grytor, pannkakor eller bröd. Rätter med kastanjemjöl, som ursprungligen betraktades som fattigmansmat och underlägsna substitut, har i dag fått ett motsatt rykte och blivit eftertraktade sötsaker och festrätter med särskild lokal prägel.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Mjölet av den korsikanska kastanjen har en tydligt söt smak. Färgen går från krämvit till rödbrun. Doft och smak är komplex och unik med inslag av torkad kastanj, torkad frukt, kex, kryddor och mjölkprodukter. Mjölet blir ovanligt fint och homogent.

Mjölet av den korsikanska kastanjen har en vattenhalt på högst 10 %.

Värmebehandlingen i ugn (frivillig), den s.k. *biscuitage*, ger kastanjerna en djupare färg med intensiva färgnyanser och en tydligare smak och arom av kex.

De olika rätter som är baserade på kastanjemjöl är kaloririka och innehåller nödvändiga kolhydrater, fetter, mineraler och vitaminer. Den låga proteinhalten kompenseras delvis genom att rätterna ofta serveras tillsammans med mjölkprodukter (mjölk, grädde eller brocciu som är en färskost) och charkuterivaror. Från Niolu kommer ett ordspråk som lyder "pane di legnu e vinu di petra" (bröd av trä och vin av sten), vilket betonar hur spartansk och enahanda denna kost var och som väl visar vilken plats kastanjen hade i det traditionella kosthålllet.

På Korsika hålls flera festivaler för kastanjen och kastanjemjölet, vid t.ex. följande mässor:

- Kastanjens dag i Evisa i november. Det var när kastanjens dag firade sitt tioårsjubileum 2003 som kastanjens brödraskap bildades.
- "A Fiera di a Castagna", kastanjemässan i Bocognano i december, ägnas åt kastanjen och dess produkter. Mässan inrättades för 20 år sedan och spelar en viktig roll i förnyelsen av kastanjeodlingen. Den största mässan på ön lockar 30 000 besökare varje år.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Korsika och kastanjen är som gjorda för varandra. Öns jordmån uppfyller alla trädets behov och klimatet är gynnsamt för att det ska utvecklas väl.

Detta "brödträd" har genom århundradenas lopp blivit en nödvändig beståndsdel i födan för befolkningen i öns inre delar. Det 40-tal sorter som finns i dag har valts ut på grund av sin lämplighet för framställning av mjöl. Vid sidan av användningen av de färska kastanjerna är det fortfarande mjölet som producenterna anser är viktigast.

Sortvalet görs alltså efter vilka frukter som har bäst egenskaper för att på bästa sätt utnyttja de fördelar som ön erbjuder. En sen skörd (från mitten av oktober) innebär att frukterna kan dra största möjliga nytta av solen.

Den höga sockerhalten påverkar också valet av korsikanska sorter, eftersom den ger kastanjemjölet dess karakteristiska och tydligt söta smak.

En annan egenskap som påverkat valet av dessa sorter, som används än i våra dagar, är hur väl de går att torka (till en slutlig vattenhalt på högst 10 %) och skala. Denna ständiga strävan efter att få frukter som är lämpliga för framställningen av mjöl har, tillsammans med den korsikanska jordens särskilda egenskaper, gett upphov till en typisk produkt utan motstycke.

De olika framställnings- och bearbetningsetapperna från färsk kastanje till mjöl leder fram till en färg som är krämvit till rödbrun, samt doft och smak som är komplex och unik med inslag av torkad kastanj, torkad frukt, kex, kryddor och mjölkprodukter.

Värmebehandlingen i ugn (frivillig), den s.k. *biscuitage*, ger kastanjerna en djupare färg med intensiva färgnyanser och en tydligare smak och arom av kex.

Dessa aromer förstärks av den fina, sidenmjuka strukturen. Den fina konsistens som präglar det korsikanska kastanjemjölet beror på att kastanjerna alltid har krossats i kvarnar med kvarnstenar av granit, flinta eller skiffer. Detta beror i sin tur på det på jordbruk och djurhållning baserade systemet med omfattande spannmålsodling på Korsika.

Denna lyckade kombination av sortval, användning av traditionella verktyg och kunnandet hos de korsikanska kastanjeodlarna gör "farine de châtaigne corse" till en unik produkt som är knuten till ett unikt område.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006.)

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