

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 232/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „CASTAÑA DE GALICIA”

EK-szám: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007

OFJ ( X ) OEM ( )

## 1. Elnevezés:

„Castaña de Galicia”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

## 3.1. A termék típusa (II. melléklet):

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

## 3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Castaña de Galicia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kizárólag az európai gesztenye (*Castanea sativa* Mill.) Galiciában őshonos kultivárjainak emberi fogyasztásra szánt termésére alkalmazható, amelyet frissen vagy fagyasztva forgalmazznak.

Ezeket, a többi spanyol, portugál és francia termesztési területtől eltérő morfológiai és genetikai sajátosságaik alapján tökéletesen leírható és meghatározható kultivárokat a mezőgazdasági termelők által a termék termesztési és minőségi tulajdonságainak javítása érdekében évszázadokon keresztül folytatott szelekciókból származó helyi ökotípusok együttese alkotja. E kultivárokat, amelyek a hivatalos meghatározás szerint „védett növényfajta”, a biológiai és genetikai sokszínűség megőrzése szempontjából nélkülözhetetlen fitogenetikai erőforrás-örökségnek tekintik.

A gesztenye termesztése hagyományos technikáinak megőrzésével így lehetővé vált az őshonos kultivárok olyan homogén együttesének szelekciója, amely a galíciai gesztenye mai hírnevének és elismertségének alapjául szolgált.

A „Castaña de Galicia” legfontosabb jellemzői:

- a perikarpium vékony, gesztenyeszínű, fényes,
- a maghéj (hártya) vékony, kismértékben behatol a magba, hámozáskor könnyen leválasztható,
- íze édes, állománya szilárd, nem lisztes,
- a betakarított termés nedvességtartalma 50–60 %,
- a kupacs általában legfeljebb három termést tartalmaz,
- az átlagos szénhidrát-tartalom – felülmúlva a többi spanyol termesztési területen elért értékeket – a szárazanyag-tartalom 59,5 %-a,
- a repedések és a maghéjbenövés átlagos előfordulása csekély (4,5, illetve 2,1 %). A többi spanyol termőhellyel összehasonlítva a két paraméter összesített értéke a galíciai gesztenye esetében a legalacsonyabb.

A „Castaña de Galicia” földrajzi megjelölés oltalma alatt álló termésnek a fenti meghatározó középértékek mellett a betakarítást követően a következő feltételeknek is meg kell felelnie:

- nedvességtartalom: 50–60 %,
- benövő maghéjas termések százalékos aránya: legfeljebb 12 %,
- szénhidráttartalom: legalább 55 %,
- egy kg friss termésben legfeljebb 120, míg egy kg fagyasztott termésben legfeljebb 200 mag lehet.

A „Castaña de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt álló gesztenye egy-egy csomagja legfeljebb öt százalékban tartalmazhat olyan termést, ami nem felel meg a követelményeknek.

Mivel a fagyasztási eljárás célja kizárólag a termék eltarthatósági idejének meghosszabbítása, a szó szoros értelemben nem feldolgozásról van szó, így a friss és a fagyasztott termésnek egyaránt megvannak a fent említett fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetén):

—

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetén):

—

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A termesztés kivételével nincsenek olyan sajátos műveletek, amelyeket az adott területen kellene elvégezni.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Castaña de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt álló gesztenyét friss termékként rafia vagy zsákváson csomagolásban kell értékesíteni, fagyasztott termék csomagolása esetén a hatályos élelmiszerjog által az élelmiszerek számára engedélyezett anyagokat kell használni. A megengedett súlyok mindkét esetben: 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg és 25 kg, de amennyiben a termék minősége nem károsul, egyéb formátumok alkalmazása is megengedett.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Castaña de Galicia” földrajzi jelzéssel értékesített gesztenyét az egyes termelők/csomagolók saját kereskedelmi címkéjével és az ellenőrző szerv által engedélyezett, sorszámozott alfanumerikus kódot és a földrajzi jelzés hivatalos logóját tartalmazó címkével kell ellátni.

Mind a kereskedelmi címkén, mind magának a földrajzi jelzésnek címkéjén kötelezően szerepelnie kell a „Castaña de Galicia” földrajzi jelzés megjelölésnek.

A feldolgozott termékek (mint a gesztenyepüré, gesztenyekrém, gesztenye szirupban, gesztenye alkoholban, cukrozott gesztenye, cukrozott gesztenye bonbon) címkéin – amennyiben nyersanyaguk megfelel a termékleírás feltételeinek – fel lehet tüntetni, hogy előállításukhoz a „Castaña de Galicia” földrajzi jelzés oltalma alatt álló gesztenyét használták.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Castaña de Galicia” jelzés földrajzi térsége Galicia autonóm körzet területének azon része, amelyet nyugaton a Dorsal Gallega, északon pedig a Sierra del Xistral határol.

Közigazgatási szempontból a termesztési terület a következő körzeteket foglalja magában:

- a Coruña tartományban: Terra de Melide járás, valamint Arzúa és Boimorto települések (Arzúa járás),
- a teljes Lugo tartomány, O Vicedo, Viveiro, Xove és Cervo (Mariña Occidental járás), Burela és Foz (Central járás), valamint Barreiros és Ribadeo települések (Mariña Oriental járás) kivételével,
- Ourense tartomány összes települése,
- Pontevedra tartományban: Taberós-Terra de Montes és Deza járások, Cotobade, A Lama y Campo Lameiro települések (Pontevedra tartomány), és Cuntis település (Caldas tartomány).

A fenti termesztési terület körülhatárolásánál a csapadék-, hőmérsékleti, ombrotermikus, magassági és – a minőségi gesztenye termesztése szempontjából igen kedvező – talajviszonyok játszottak szerepet.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A galíciai gesztenye jó természetjárósága és kiemelkedő minősége a meghatározott földrajzi terület azon kedvező éghajlati viszonyainak köszönhető, amelyek – mint például a termés növekedése és érési ideje alatti enyhe hőmérséklet és a levegőnek a termés magas nedvességtartalmát biztosító páratartalma – a termék kiváló minőségének zálogai.

A továbbiakban részletesen leírjuk a földrajzi jelzés területének a gesztenyetermesztés vonatkozásában optimálisnak tekintett paraméterekhez közvetlenül kapcsolódó sajátosságait:

- Csapadék: a termesztési területen jelentős mennyiségű eső hull, azonban annak ellenére, hogy az évi csapadékmennyiség mintegy 1 000 mm, a nyár bizonyos mértékig aszályos, de a szárazság csak szeptemberig tart. Mindkét körülmény kedvező hatással van a gesztenye minőségére. Galicia tengerparthoz közelebb eső részei, ahol a termesztéshez ajánlott értékeknél magasabb értékeket mérnek, nem tartoznak a termék előállítás területébe.
- Hőmérséklet: a terület évi 6–14 °C-os középhőmérséklete a gesztenye számára ajánlott tartományba esik (3–16 °C), a termés érése és növekedése szempontjából kedvező magas nyári hőmérsékletekkel.
- Ombrotermikus viszonyok: Galicia keleti felének ombrotermikus adottságai a párásabb környezetben jobban fejlődő gesztenye számára kedvezőbbek, azonban a páratartalom túl magas sem lehet, mert az elősegíti a betegségek, köztük a tintabetegség és a kéregrák kialakulását.
- Magasság: a meghatározott terület magassági szintjei a legkedvezőbbek a gesztenye számára (400–900, legfeljebb 1 200 m).
- Talaj és kőzet: a felszín legnagyobb részét gránitokon és metamorf (palás) kőzeteken kialakult, iszapos, szerves anyagokban gazdag, alacsony pH-értékű és kevés aktív meszet tartalmazó talajok fedik, amelyek a gesztenye termesztésére ideálisnak tekinthetők.

A gesztenye termesztése igen magas környezeti értéket képvisel, és tökéletesen alkalmazkodik a Galícia belsejében található, alacsonyabb és közepes magasságú hegyvidékek talaj- és éghajlati viszonyaihoz, amelyek a növénytermesztésnek a többi ágazattal szemben igen nagy versenyelőnyt kölcsönöznek. A terület művelésében a történelem során végbement változások (a gyorsan növekvő fajták és olyan kultúrák termesztésének irányában, mint a kukorica és a burgonya) a jelzett terület körülhatárolásának egyik meghatározó tényezőjévé váltak.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A termesztési területnek az előző pontban ismertetett és a termés optimális kifejlődését eredményező, sajátosan kedvező talaj- és éghajlati viszonyai mellett a galíciai gesztenye termesztése során rendelkezésre állnak a galíciai mezőgazdasági termelők által a „soutókban” (soutónak nevezik azokat az ültetvényeket, amelyeket egyforma vagy hasonló korú fák alkotnak, és amelyekben azonos művelési módot alkalmaznak) évszázadokon keresztül folytatott intenzív szelekció eredményei. Ily módon a hagyományos és gondos művelési módon keresztül az emberi tényező egy folyamatos (a termesztési és minőségi jellemzőktől függő) szelekció motorjaként működött, és létrehozta az őshonos ökotípusok egész sorát, amelyekből kialakult a mai galíciai minőségi gesztenye. E tényezők együttes hatásának köszönhető ennek a gesztenyének a jelenlegi hírneve és elismerése.

A soutók által alkotott, jelenleg is érvényes termesztési modell nemcsak a galíciai gesztenyetermesztés kultúrájához és hagyományához fűződő kapcsolatot bizonyítja, hanem a növényi anyagok forrásaként a korszerű termesztési technikák befogadására képes gesztenyefa-ültetvényeken alkalmazva is kiemelkedően fontos szerepet játszik.

A más termesztési területekről származó gesztenyékkel szemben a galíciai gesztenye a következő említést érdemlő minőségi sajátosságokkal rendelkezik:

- a termés hámozását nagymértékben megkönnyítő vékony maghéj,
- kismértékű maghéjbenövés, ami az előző ponthoz hasonlóan rendkívüli mértékben megkönnyíti a hámozást,
- nagy nedvességtartalom – nagyon értékes paraméter mind a gesztenye frissen történő fogyasztása, mind pedig a feldolgozott termékek előállítására szempontjából,
- a válogatáskor történő kiselejteztést jelentősen csökkentő kismértékű repedezettség,
- nagyon magas keményítőtartalom, amely cukorrá történő átalakulása (az érés alatt bekövetkező természetes, valamint a termikus folyamatok által előidézett hidrolízis) után növeli a gesztenye édes ízét.

#### 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A vadon termő gesztenye a pleisztocén óta él Galíciában, háziasítása és termesztése azonban a római uralommal kezdődött. Később, a középkorban a papság és a nemesség a gesztenye termesztését a szőlőkertekkel bensőségesen összekapcsolva terjesztette tovább, így az újabb lendületet kapott.

Ősidőktől kezdve megvalósult tehát a minőségi gesztenye őshonos fajtáinak szelekciója és terjesztése, amelyek általában mind faanyagként, mind termésként igen alkalmasak voltak a vegyes felhasználásra. Másrészt a lakosságnak Galíciát történelmileg jellemző nagy szóródása, amelynek eredményeként gyakorlatilag az egész terület benépesült (tengerparti területek, felföldek, völgyek és hegyek), kedvező lehetőséget kínált számos fajtának környezeti szempontok alapján történő kiválasztására, aminek során kombinálták a talaj- és éghajlati viszonyokhoz való kiváló alkalmazkodást a csekély mértékű maghéjbenövéssel, a megfelelő mérettel, a kismértékű repedezettséggel stb.

A gesztenyének a körülhatárolt terület környezeti feltételeihez (a földrajzi terület sajátosságaihoz) történő alkalmazkodása magában is biztosíték a termék minőségére, hiszen a fajtája megfelelő fejlődéséből logikusan következik a betakarított termék jó minősége is. Továbbá a gesztenye kifejlődése és érése alatt uralkodó mérsékelt hőmérséklet, valamint a termesztési terület magas környezeti páratartalma nagy nedvességtartalmat biztosítanak a termésnek, ami nagyra értékelt paraméter mind a gesztenye frissen történő fogyasztása, mind pedig a feldolgozott termékek előállításának tekintetében.

Másrészt a soubisekban alkalmazott eljárásból kialakult a galíciai gesztenye termesztésének hagyományos modellje. Ez a termesztési élőhely tette lehetővé, hogy a mezőgazdasági termelők a termelékenység és a minőség alapján fokozatosan szelektálják és házasítsák a gesztenyét, és ennek nyomán létrejöhessen a helyi ökotípusok együttese, amely a galíciai gesztenye minőségét, hírnevét és elismertségét megalapozó, jelenleg természet, őshonos kultivárokat eredményezett.

A galíciai gesztenye hírnevét az értékesítési folyamatban betöltött előnyös helyzete is tükrözi: a spanyol piacon gyakran megtörténik, hogy máshonnan származó gesztenyét galíciai jelzéssel látnak el, ami ez utóbbi hírnevének bizonyítéka. A galíciai gesztenye történelmi jó hírét megalapozó bibliográfiai referenciák között a következők említhetők:

- A galíciai kolostorok számos olyan dokumentumot őriznek, amelyek a gesztenye jelentőségét igazolják a középkori Galíciában. Az iratokra különféle művekben található utalások, közülük kiemelést érdemel a „San Vicenzo de Pombeiro bencés perjelség és okiratgyűjteménye a középkorban” és M. Lucas Álvarez és P. Lucas Domínguez a „S. Clodio do Ribeiro kolostor a középkorban: tanulmány és dokumentumok” című műve, valamint M. Romaní Martínez munkája, a „Sta. María de Oseira ciszterci kolostor okiratgyűjteménye”.
- Alexandre Dumas 1847-ben írt „Párizsból Cadizba” című regényében említi a galíciai gesztenye minőségét.
- Abal Bouhier „La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agricole” című művében a galíciai mezőgazdasági táj egyik legfontosabb elemeként határozza meg a gesztenyés kerteket.
- Számtalan a magosto ünnepre (több galíciai helységben a gesztenye tiszteletére rendezett népi ünnepély) vonatkozó utalással találkozhatunk, amelyek közül példaként említjük a Manuel Murguía „Galicia története” (1865) című művében található utalást.
- A galíciai gesztenye gasztronómiai jelentőségét bizonyítják pl. a Manuel Puga y Parga (1874–1917) „Praktikus konyha” (1905) című művében vagy Álvaro Cunheiro „Galíciai konyha” (1973) című szakácskönyvében szereplő receptek.

A galíciai gesztenye elterjedtségének, hírnevének és elismertségének közvetett bizonyítékát kapjuk, ha megvizsgáljuk a galíciai és az egyéb helyekről származó gesztenyére tett internetes utalások gyakoriságát. Példaként említjük, hogy 2008. november 20-án a Google-on a „castaña/s gallega/s”-ra és ennek galíciai nyelvű megfelelőjére („castaña/s galega/s”) elvégzett keresés eredményeként 5 600 találatot kaptunk, míg a „castaña/s española/s” referenciára kapott találatok száma 200 alatt maradt, és a máshonnan származó (Asztúria, Andalúzia vagy Extremadura) gesztenyére vonatkozóan mindig 20-nál kevesebb volt a találatok száma.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

A Castaña de Galicia védett földrajzi jelzés nyilvántartásba vételére vonatkozó kedvező döntés meghozataláról szóló 2006. november 3-i rendelet.

Diario Oficial de Galicia, 219. sz., 2006. november 14.

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