

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 78/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA”

EK-sz.: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.6. osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

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

A „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” (korszikai gesztenyeliszt) színe törtfehér és vörös közötti árnyalatú, őrleménye finom és homogén, a következő szemcseméretnek felel meg: a liszt tömegének legalább 70 %-a átjut a 106 mikrométeres szitán, továbbá az egész mennyiség átjut a 450 mikrométeres szitán.

Jellegzetesen cukros ízű, valamint komplex illat- és ízhatású, nevezetesen a következő különböző aromacsaládokra emlékeztet: szárított gesztenye, szárított gyümölcsök, keksz, fűszerek vagy tejtermékek.

A pörkölésen (ún. biscuitage) átesett, gesztenyéből előállított lisztnek sötétebb, élénkebb árnyalatú színe van, íze és aromája inkább a kekszre emlékeztet.

A liszt nedvességtartalma legfeljebb 10 %-os.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A liszt előállítására szánt gesztenye a *Castanea sativa* Mill. faj helyi fajtáiból és a *Castanea sativa* faj alábbi fajtáiból (kultivár) származik:

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, illetve Teghja; Tricciuta; Venachese; Vicu; Zittimi.

A hibrid fajták nem engedélyezettek.

A gesztenye betakarítására a termés természetes lehullását követően, október 1. és december 31. között kerül sor. Az érett terméseket a fák jelentős mérete miatt hagyományosan a földről kell begyűjteni.

A gesztenyetermő fák legalább 10 évesek. A fákat optimális növekedésük biztosítása érdekében hagyományos módszer szerint nevelik, azaz hektáronként maximum 60 törzs sűrűséggel ültetik, a törzsek között pedig legalább 12 méteres távolságot hagynak. A talajszinten rendszeresen és vegyszermentesen gyomirtást végeznek. A fákat rendszeresen gallyazzák és metszik, a talajjavítást pedig kizárólag szerves trágyával vagy meszezéssel végzik. A hagyományos gesztenyeművelési módszer fenntartása érdekében tilos a beépített öntözőberendezések használata.

A helyi szokások szerint művelt gesztenyések természetes termőképességét alapul véve az évente betakarítható mennyiség korlátozott, ami maximum 150 kg nyers gesztenyét jelent gesztenyefáknént, illetve 6 tonna termést hektáronként.

- szárítás: hagyományos szárítóokban, amelyekben helyi gesztenyefát, éget, szamócafát, hangafüvet, kőrist, bükkfát vagy tölgyfát égetnek, ezekhez esetenként hozzákeverik a gesztenyehántolásból visszamaradt terméshéjat. A szárítás történhet még mechanikusan továbbított levegővel működő szárítógépben is. A szárítás időtartama legalább 18 nap hagyományos szárítás esetén, illetve legalább 6 nap gépi szárítás esetén,
- a hántolás, amelynek során géppel vagy kézzel távolítják el a külső terméshéjat és a belső maghéjat,
- a válogatás, amelynek során eltávolítják a parazitákkal vagy penésszel fertőzött, illetve rosszul hántolt terméseket. Az őrlésre előkészített gesztenyének legfeljebb 5 %-a lehet hibás vagy rosszul hántolt. A feldolgozásra váró gesztenyét száraz és levegős helyen tárolják,
- pörkölés: nem kötelező, kiegészítő sütési művelet, amelynek során a válogatott terméseket előre felmelegített, fával felfűtött és az égésmaradványoktól teljesen megtisztított kemencén vezetik át. Ezt a műveletet hagyományosan a hántolás minőségének javítása, valamint a termések őrlésre való előkészítésének céljából végzik néhány faluban,
- az őrlés, amelyet előzetes termésaprítás nélkül a gránitból, kovakőből vagy palakőből készült malomkövekkel felszerelt malomban végeznek.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.4. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A gesztenyelisztet a földrajzi területen belül legfeljebb 5 kg-os egyszer használatos kiszerelésbe csomagolják.

A közvetlenül értékesített liszt kivételével a lisztet vákuum alatt vagy módosított atmoszférában, védőgázzal csomagolják.

A gesztenyeliszt érzékeny termék, a tárolás és tartósítás körülményeitől függően megromolhat, főként a télvégi felmelegedéskor.

Amennyiben a földrajzi területen a fentiekben körülírt, megfelelő feltételek mellett történik a csomagolás, nincs szükség a termék későbbi kezelésére és nem következik be a nedvesedés és penészedés veszélyéhez kapcsolódó termékromlás.

A rendkívül érzékeny termék optimális minőségének biztosítása érdekében az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” lisztet legfeljebb a gesztenye betakarítását követő év december 31-ig szabad forgalomba hozni.

3.5. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az élelmiszerek címkézéséről és kiszerezéséről szóló rendeletben előírt, kötelezően feltüntetendő feliratokon túlmenően a liszt valamennyi csomagolásán megtalálhatók a következők:

- a „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” név, a címkén található legnagyobb betűméret legalább felének megfelelő betűmérettel,
- az „appellation d'origine contrôlée” vagy „AOC” (bejegyzett eredetmegjelölés) felirat rögtön a megnevezés előtt vagy után, közbenső feliratok nélkül,
- feltüntethető a „séchage au feu de bois” (fatüzelésű szárítás) felirat az alkalmazott szárítási módszernek megfelelően,
- feltüntethető a „passé au four” (kemencében pörkölt), „passé au four – infournata” (kemencében pörkölt – infurnata) vagy a „passé au four – affurnata” (kemencében pörkölt – affurnata) felirat azon lisztok esetében, amelyeket pörkölés alá vetett gesztenyéből állítottak elő.

Minden csomagolást az INAO (az eredetmegjelölésekkel foglalkozó francia hivatal) szolgálatai által engedélyezett jelölőrendszerrel azonosítanak és azokat a csoportosulás forgalmazza.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület 270 községre terjed ki, ebből 233 községre teljes egészében és 37 községre részlegesen.

Corse du Sud megye:

Teljes egészükben érintett községek: 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-Carropino; Serra-di-Scopamene; Soccia; Sorbollano; Sant'Andréa-d'Orcino; Santa-Maria-Siche; Tasso; Tavaco; Tavera; Tolla; Ucciani; Urbalaccone; Valle-di-Mezzana; Vero; Zerubia; Zevaco; Zicavo; Zigliara; Zoza.

Részlegesen érintett községek: Albitreccia; Calcatoggio; Casaglione; Cauro; Coggia; Eccica-Suarella; Grosseto-Prugna; San-Gavino-di-Carbini; Vico; Zonza.

Haute-Corse megye:

Teljes egészükben érintett községek: 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; Piedigriggio; Piedipartino; Pie-d'Orezza; Pietralba; Pietracorbara; Pietra-di-Verde; Pietraserena; Pietricaggio; Pietroso; Piève; Piobetta; Poggiola; 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.

Részlegesen érintett községek: 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; Vescovato.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A fizikai környezet sajátosságai

Mészkerülő jellege miatt Korzika területének közel 90 %-a tökéletesen megfelel a szigeten a XII. századtól kezdve jelen lévő gesztenyefa termesztésének.

Az oltalom alatt álló „Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa” eredetmegjelölés földrajzi területe a következő jellegzetességekkel rendelkező, nagy kiterjedésű területet fedt le:

- aprószemcsés savanyú talajok, savanyú barna erdőtalajok vagy ranker talajok, amelyek kémhatása 4 és 6 pH között változik,
- mészben szegény talajok (4 % alatt),
- nem túl nedves, friss, levegős és jó vízelvezetésű mély termőrétegű talajok,
- főként szilikátos talajok, de hordalékos területek és vulkanikus területek is,
- a tengerszint feletti magasság általában minimum 400 m és maximum 1 200 m közötti. A gesztenyefákat kivételesen, bizonyos földrajzi körülmények között – például nyirkos és hűvös völgyekben – 400 m alatt is el lehet ültetni,
- az évi középhőmérséklet megközelítőleg 10–13 °C, meglehetősen hosszú és száraz nyár jellemző. A gesztenye a mérsékelt égövi területeket kedveli. Kevésbé érzékeny a kemény télre, de annál érzékenyebb a késő tavaszi fagyokra. Káros hatással van rá az erős és szárító hatású szél, valamint az erős napsugárzás is,
- a csapadék mennyisége 800–1 500 mm. A gesztenye csapadékigényes: legalább évi 700 mm csapadékot, továbbá nyirkos tavaszi és nyár végi időjárást igényel. Ebben az időszakban kezdődik a vegetatív ciklus, illetve alakul ki a termés végső formája.

Az emberi környezet sajátosságai

A korzikai gesztenyefa a földközi-tengeri medencéből származó *Castanea sativa* Mill. fajhoz tartozik, ez alól csak a betegségek elleni küzdelem érdekében behozott hibridek és egzotikus fajták képeznek néhány ritka kivételt.

A virágpor-elemzések alapján jelenleg úgy tűnik, hogy a gesztenye több ezer éves őshonos faj Korzikan, bár elterjesztéséért az évszázadok folyamán sokat tettek a föníciaiak, görögök, rómaiak, és más népek is.

Egészen a XX. század elejéig a jó termés a megélhetést jelentette a gesztenyetermő területek lakosságának, akik a gesztenyét alapvető táplálékul, frissen, sültve vagy főzve, szárítva és liszté feldolgozva fogyasztották. A friss gesztenyét hordókban vagy földbe vajt, szamócafagallyakkal kibélelt lyukakban tartósították, így a termés nem romlott meg a tél folyamán. A gesztenye nagyobb hányadát azonban kiszáritották és lisztet készítettek belőle. A gesztenyelisztből december és június között készítettek sokféle ételt, amelyről különböző feljegyzések és tanulmányok emlékeznek meg, így többek között idézhetjük Robiquet anekdotáját (Korzika, 1835), aki szerint Alesani megyéjében egy esküvőn huszonkétféle, gesztenyelisztből készült fogást szolgáltak fel a vendégeknek. A gesztenyelisztet olykor búza-, árpa- vagy rozsliszttel keverték, az így készült kelt tészta a „pisticcine” vagy „frascagliola” nevet viselte.

A gesztenyelisztet egészen a XX. század elejéig fogyasztották napi rendszerességgel kása, palacsinta és kenyér formájában. Az egykor lenézett, a szegények táplálékeként, illetve szegényes helyettesítő ételként számon tartott gesztenyelisztből készült ételek megítélése napjainkra gyökeresen megváltozott és azok keresett ínycsalattá, ünnepi táplálékká, és a helyi identitástudat hangsúlyozott jelképévé váltak.

5.2. A termék sajátosságai:

A korzikai gesztenyeliszt jellegzetesen cukros ízű, színe a törtfehér és vörös közötti, komplex és egyedi illat- és ízhatású, emlékeztet a szárított gesztenyére, szárított gyümölcsre, kekszre, fűszerekre vagy tejtermékekre. Állaga különlegesen finom és sajátosan homogén őrlésű.

A korzikai gesztenyeliszt nedvességtartalma legfeljebb 10 %-os.

A kemencében történő (nem kötelező) pörkölésen átesett gesztenyéből előállított liszt sötétebb színű, hangsúlyosabb árnyalatú, az íze és aromája pedig inkább a kekszre emlékeztet.

A gesztenyelisztből készült különféle ételek energiában gazdagok, szénhidrátokat, lipideket, ásványi sókat tartalmaznak és biztosítják a szükséges vitaminokat. Fehérjében szegényebbek, amit azonban az azokhoz fogyasztott tejtermékek (tej, tejszín, orda vagy túró) és felvágottak részben ellensúlyoznak. Jól mutatja az ilyesfajta táplálkozás egyszerűségét és egyhangúságát a Niolu vidéki mondás: „pane di legnu e vinu di petra” (fakenyér és kőbor), amely egyszersmind kijelöli a gesztenyelisztből készült kenyér helyét a hagyományos étkezésben.

Korzikán évente több alkalommal is vásárokat rendeznek a gesztenye és az abból készült liszt megünneplésére, nevezetesen:

- Evisában kerül megrendezésre novemberben a Gesztenyenap, melynek 10 éves évfordulóján, 2003-ban létrehozták a gesztenyetestületet.
- „A Fiera di a Castagna”-t, vagyis a Gesztenyevásárt decemberben tartják Bocognanóban. A vásár, amelynek fő témája a gesztenye és annak származékos termékei, 20 évvel ezelőtt került először megrendezésre és nagy szerepet játszik a gesztenyetermelés újjáélesztésében. A korzikai vásárok közül ez a legjelentősebb, minden évben 30 000 látogatót vonz.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői, (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Korzikát és a gesztenyét egymásnak teremtették. A sziget teljes egészében megfelel a gesztenye talajjal szembeni igényeinek, éghajlata pedig kedvező a gesztenye növekedése számára.

Az évszázadok során a „kenyérfa” a korzikai lakosság táplálkozásának alapvető elemévé vált. A ma nyilvántartott negyvennél is több fajtát liszté történő feldolgozásra való alkalmasságuk alapján választották ki, mivel a nyers termés felhasználásán túlmenően a termelőket mindig is a gesztenyeliszt érdekelte elsősorban.

A fajtaválasztékot ezért úgy alakították ki, hogy olyan fajták kerüljenek előtérbe, amelyek a sziget előnyeit a legoptimálisabban tudják kihasználni. Az ún. „késői” (október közepétől kezdődő) betakarítás például lehetővé teszi, hogy a termés a lehető legnagyobb mértékben profitáljon a napsütéses órák számából.

A cukortartalom, amely a korzikai gesztenyeliszt számára az említett jellegzetes cukros ízt biztosítja, szintén kiválasztási feltétel a korzikai fajtáknál.

Másfelől a még manapság is használt fajták kiválasztásakor szempont volt, hogy a fajta minél jobban szárítható (a legfeljebb 10 %-os végső nedvességtartalom elérésének érdekében), valamint minél jobban hántolható legyen. Az a még ma is érvényes gondosság, amelynek célja egy olyan liszté feldolgozható termés kinyerése, amely magában hordozza a korzikai termőföld természetes minőségi jellemzőit, páratlan jellegzetességű terméket eredményez.

A friss gesztenyéből történő lisztkészítés és a lisztfeldolgozás különböző szakaszai szolgáltatják a termék törtfehér és vörös közötti színét, komplex és egyedi illat- és ízhatását, ami a szárított gesztenyére, szárított gyümölcsre, kekszre, fűszerekre vagy tejtermékekre emlékeztet.

A kemencében történő (nem kötelező) pörkölésen átesett gesztenyéből előállított liszt sötétebb színű, élénk árnyalatú, íze és zamata pedig inkább a kekszre emlékeztet.

Zamatát még inkább kiemeli a selyem lágyására emlékeztető finom szemcséjű és homogén állaga. A korzikai gesztenyeliszt jellegzetes finomságát az adja, hogy a Korzikán kialakult külterjes növénytermesztési rendszer és pásztorkodás következtében a gesztenyét mindig gránitból, kovakőből vagy palakőből készült malomkövel őrlik.

A fajtaválaszték, a hagyományos eszközök és a korzikai gesztenyetermesztéssel kapcsolatos tudás fenti elegye egy különleges térséghez kötődő, egyedi terméket eredményez

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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