

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zmienionego jednolitego dokumentu w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2020/C 243/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CASTAÑA DE GALICIA”

Nr UE: PGI-ES-0609-AM01 – 31.1.2020

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Castaña de Galicia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne „Castaña de Galicia” zostało zarezerwowane dla owoców pozyskanych z miejscowych galicyjskich kultywarów kasztana jadalnego (*Castanea sativa* Mill.) przeznaczonych do spożycia przez ludzi i sprzedawanych w postaci świeżej lub zamrożonej.

Wspomniane kultywary obejmują szereg ekotypów miejscowego pochodzenia powstałych w wyniku selekcji dokonywanej na przestrzeni setek lat przez rolników w celu poprawy wydajności i jakości tych roślin. Ich morfologia i cechy genetyczne zostały szczegółowo opisane i zidentyfikowane, ze wskazaniem cech odróżniających je od kasztanów jadalnych produkowanych na innych obszarach w Hiszpanii oraz w Portugalii i we Francji. Kultywary te uznaje się za niezastąpione dziedzictwo pod względem zasobów genetycznych roślin z punktu widzenia zachowania różnorodności biologicznej i genetycznej i są one objęte ochroną prawną jako „odmiany dla zachowania bioróżnorodności”.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Stosowanie tradycyjnych technik uprawy kasztanów jadalnych w Galicji umożliwiło dobór jednorodnej grupy rodzimych kultywarów, której galicyjskie kasztany jadalne zawdzięczają swoją obecną sławę i renomę.

Podstawowe cechy wyróżniające „Castaña de Galicia”:

- cienka, błyszcząca owocnia w kolorze brązowym,
- cienka, nieznacznie wnikażąca w nasiona błona (membrana), łatwo oddzielająca się przy obieraniu,
- słodki smak oraz zwarta, niemączysta konsystencja,
- wilgotność owocu po zbiorze wynosi 50–60 %,
- zazwyczaj w łupinie znajduje się do trzech owoców,
- średnia zawartość węglowodanów wynosi 59,5 % (w suchej masie), co jest wartością wyższą niż wartości uzyskiwane na pozostałych obszarach produkcji na terytorium Hiszpanii,
- bardzo niska zawartość procentowa owoców pękniętych (4,5 %) i z przegrodami wewnątrz owoców (2,1 %). Galicyjskie kasztany jadalne charakteryzują się najniższą sumą tych parametrów w porównaniu z kasztanami jadalnymi pochodzącymi z innych obszarów produkcji na terytorium Hiszpanii.

Po wskazaniu średnich wartości charakterystycznych dla galicyjskich kasztanów jadalnych poniżej wymieniono cechy owoców „Castaña de Galicia” objętych ochroną w ramach ChOG po zbiorze:

- wilgotność minimalna 50 % i wilgotność maksymalna 60 %,
- maksymalna zawartość owoców z przegrodami: 12 %,
- minimalna zawartość węglowodanów: 55 %,
- maksymalna liczba owoców na kilogram nie większa niż 120 w przypadku owoców świeżych i 200 w przypadku owoców mrożonych.

W każdym opakowaniu kasztanów jadalnych objętych ChOG „Castaña de Galicia” dopuszcza się zawartość do 5 % owoców niespełniających określonych powyżej wymagań.

Proces zamrażania służy wyłącznie przedłużeniu okresu przechowywania produktu i nie jest w sensie dosłownym procesem przetwarzania, w związku z czym owoce świeże i zamrożone charakteryzują się jednakowymi wymienionymi powyżej właściwościami fizycznymi, chemicznymi i organoleptycznymi.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Z wyjątkiem samej uprawy na określonym obszarze geograficznym nie prowadzi się żadnych szczególnych procesów.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kasztany jadalne objęte ChOG „Castaña de Galicia” są sprzedawane w opakowaniach siatkowych, z rafii lub parcianki w przypadku owoców świeżych oraz w opakowaniach z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnych z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności, w przypadku owoców mrożonych. W obu przypadkach dopuszczalna masa zapakowanego produktu wynosi 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg i 25 kg. Dopuszcza się również inne formaty, pod warunkiem zachowania jakości produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania, w których do obrotu wprowadzane są kasztany jadalne objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Castaña de Galicia”, muszą być opatrzone etykietą handlową producenta/pakującego oraz specjalną etykietą ChOG, na której umieszczone jest oficjalne logo ChOG.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na specjalnej etykiecie ChOG musi znaleźć się określenie „Indicación Geográfica Protegida »Castaña de Galicia«”.

Na etykietach produktów przetworzonych (na przykład purée z kasztanów jadalnych, kremu z kasztanów jadalnych, kasztanów jadalnych w syropie, kasztanów jadalnych w alkoholu, kasztanów jadalnych kandyzowanych, czekoladek z kandyzowanymi kasztanami jadalnymi itp.) można umieścić informację o wykorzystaniu w produkcji kasztanów jadalnych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Castaña de Galicia”, pod warunkiem że surowiec spełnienia wymagania określone w specyfikacji produktu.

4. Związęcie określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny produkcji „Castaña de Galicia” obejmuje część terytorium Wspólnoty Autonomicznej Galicji ograniczoną przez Kordylierę Wewnętrzzną od zachodu i góry Sierra del Xistral od północy.

Z punktu widzenia podziału administracyjnego obszar upraw obejmuje:

- w prowincji A Coruña: powiat (*comarca*) Terra de Melide oraz gminy (*municipios*) Arzúa i Boimorto (powiat Arzúa),
- całą prowincję Lugo, z wyjątkiem gmin O Vicedo, Viveiro, Xove i Cervo (powiat Mariña Occidental), Burela y Foz (powiat Mariña Central) oraz Barreiros y Ribadeo (powiat Mariña Oriental),
- wszystkie gminy w prowincji Orense,
- w prowincji Pontevedra: powiaty Tabeirós-Terra de Montes i Deza, gminy: Cotobade, A Lama i Campo Lameiro (powiat Pontevedra) oraz gminę Cuntis (powiat Caldas),
- na wytyczenie obszaru produkcji wpływ mają opady deszczu, temperatura, warunki glebowe, wysokość nad poziomem morza oraz stosunek temperatury do opadów deszczu, które są optymalne do uprawy kasztanów jadalnych wysokiej jakości.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się sprzyjającymi warunkami klimatycznymi, które odpowiadają za dobry wzrost upraw i wysoką jakość galicyjskich kasztanów jadalnych. Należą do nich umiarkowane temperatury panujące przez cały okres wzrostu i dojrzewania owoców oraz wilgotność powietrza, która wpływa na wysoki poziom wilgotności owoców, co gwarantuje wysoką jakość produktu.

Poniżej bardziej szczegółowo opisano specyficzne cechy określonego obszaru geograficznego w bezpośrednim odniesieniu do parametrów uznawanych za optymalne dla kasztanów jadalnych:

- opady: obszar produkcji charakteryzuje się obfitymi opadami, których roczna suma wynosi ok. 1 000 mm, oraz występowaniem suchych okresów letnich trwających do września. Oba te czynniki korzystnie wpływają na jakość kasztanów jadalnych. Z obszaru tego wyłączone są strefy Galicji położone bliżej wybrzeża, gdzie przekroczone są wartości zalecane do uprawy,
- temperatura: obszar ten charakteryzuje się średnimi rocznymi temperaturami w przedziale 6–14 °C, które mieszczą się w zakresie zalecanym dla kasztanów jadalnych (3–16 °C), a gorące okresy letnie sprzyjają wzrostowi i dojrzewaniu owoców,
- stosunek temperatury do opadów: wschodnia połowa Galicji charakteryzuje się najbardziej korzystnym dla kasztanów jadalnych stosunkiem temperatury do opadów, ponieważ gatunek ten rośnie najlepiej w środowiskach raczej wilgotnych. Warunki te w żadnym wypadku nie mogą być jednak nadmiernie wilgotne, ponieważ sprzyjają rozwojowi chorób, takich jak choroba atramentowa i zgorzel,
- wysokość nad poziomem morza: wyznaczony obszar położony jest na optymalnej dla kasztanów jadalnych wysokości nad poziomem morza (400–900 m n.p.m. i nie wyżej niż 1 200 m n.p.m.),
- gleby i podłoże skalne: większość powierzchni pokrywają gliniaste gleby powstałe na granitach i skale metamorficznej (łupki i łupki serecytowe), bogate w substancje organiczne, o niskim pH i małej zawartości aktywnego wapnia – takie gleby uznawane są za najbardziej odpowiednie do uprawy kasztanów jadalnych.

Uprawa kasztanów jadalnych wykazuje duże walory środowiskowe, jak również zdolność do doskonałego dostosowania się do warunków glebowych i klimatycznych panujących w górach o dużej i średniej wysokości w centralnej Galicji, gdzie stała się najbardziej konkurencyjną alternatywą dla rolnictwa. Jednym z czynników, który przyczynił się do wytyczenia granic omawianego obszaru, była historyczna ewolucja zagospodarowania terenu i form jego użytkowania (na korzyść upraw drzew szybko rosnących oraz upraw takich jak kukurydza czy ziemniaki).

5.2. Specyfika produktu

Poza cechami, na które wpływ mają wymienione w poprzednim punkcie warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji, zapewniające optymalny wzrost owoców, produkcja galicyjskich kasztanów jadalnych czerpie z intensywnej pracy w zakresie doboru wykonywanej przez rolników galicyjskich w *souto* (pojęcie *souto* odnosi się do plantacji składających się z drzew w jednakowym lub zbliżonym wieku, które poddawane są tym samym zabiegom). W ten sposób czynnik ludzki, za pomocą tradycyjnych i starannych praktyk upraw, stał się motorem do ciągłej selekcji odmian (pod kątem cech produkcyjnych i jakościowych), która doprowadziła do stworzenia grupy ekotypów rodzimych, od których pochodzą dzisiejsze doskonałe jakościowo galicyjskie kasztany jadalne. Zespół tych czynników przyczynił się do uzyskania przez kasztany jadalne sławy i prestiżu, jakimi cieszą się obecnie.

Do dzisiaj stosowany model produkcji wypracowany w *souto*, poza widocznym powiązaniem z kulturą i tradycją uprawy kasztanów w Galicji, jest też ważnym źródłem materiału roślinnego wykorzystywanego do tworzenia nowych plantacji kasztanów jadalnych, na których stosowane są nowoczesne techniki uprawy.

Wśród specyficznych cech jakościowych odróżniających galicyjskie kasztany jadalne od kasztanów jadalnych pochodzących z innych obszarów produkcji należy wymienić:

- cienką błonę, w dużym stopniu ułatwiającą obieranie owoców,
- niewielki procent owoców z wewnętrznymi przegrodami, co – podobnie jak w przypadku cienkiej błony – oznacza, że owoce łatwiej się obiera,
- wysoką wilgotność, która jest parametrem cenionym zarówno w przypadku owoców przeznaczonych do spożycia na świeżo, jak i do przetwarzania,
- niewielki odsetek owoców popękanych, co znacząco zmniejsza ilość odpadów podczas sortowania i selekcji,
- bardzo wysoką zawartość skrobi, która po rozkładzie do cukrów prostych (naturalna hydroliza w trakcie dojrzewania oraz hydroliza pod wpływem procesów termicznych) zwiększa słodycz kasztanów jadalnych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu

Kasztan jadalny w formie dzikiej występuje w Galicji od plejstocenu, ale udomowiono go i zaczęto uprawiać za czasów panowania rzymskiego. Następnie w okresie średniowiecza nowy impuls uprawom nadali kler i szlachta, rozpowszechniając uprawy kasztanów jadalnych w ścisłym powiązaniu z uprawą winorośli.

W ten sposób od czasów starożytnych dokonywała się selekcja i rozpowszechnianie wysokiej jakości rodzimych odmian kasztanów jadalnych, dających najczęściej możliwości wykorzystania zarówno drewna, jak i owoców. Z drugiej strony związane z historią Galicji znaczne rozproszenie się ludności praktycznie na całe jej dzisiejsze terytorium (obszary nadmorskie, płaskowyż centralny, doliny i góry) przyczyniło się do doboru licznych odmian przystosowanych do upraw w różnych środowiskach, łączących doskonale dostosowanie do rodzaju gleby i warunków klimatycznych z niewielkim odsetkiem owoców z przegrodami wewnętrznymi, odpowiednim rozmiarem, niewielkim odsetkiem pęknięć itd.

Optymalne dostosowanie się kasztanów jadalnych do warunków środowiskowych panujących na wyznaczonym obszarze geograficznym (specyfika obszaru geograficznego) przekłada się na wysoką jakość produktu, co wynika z logiki związku przyczynowo-skutkowego między dobrym rozwojem gatunku a uzyskaniem dobrych jakościowo owoców. Ponadto umiarkowane temperatury podczas wzrostu i dojrzewania kasztanów jadalnych oraz wysoka wilgotność powietrza na obszarze produkcji wpływają na wysoką wilgotność owoców, która jest cechą bardzo cenioną zarówno w przypadku owoców przeznaczonych do spożycia na świeżo, jak i będących surowcem do przetworzenia.

Ponadto techniki pielęgnacyjne stosowane w *souto* doprowadziły do stworzenia podstawowego modelu produkcji galicyjskich kasztanów jadalnych. W tym środowisku produkcji rolnicy dokonali stopniowej selekcji i udomowienia kasztana jadalnego, zwracając szczególną uwagę na jego wydajność i jakość, co doprowadziło do stworzenia grupy ekotypów lokalnych, z których wywodzą się dzisiejsze rodzime kultywary i którym galicyjskie kasztany jadalne zawdzięczają swoją wysoką jakość, reputację i sławę.

Renoma galicyjskich kasztanów jadalnych znajduje odzwierciedlenie w pozycji, jaką cieszą się one na rynku hiszpańskim (na którym często jako galicyjskie sprzedaje się również kasztany jadalne pochodzące z obszarów innych niż Galicja), co świadczy o ich dobrej reputacji. Spośród odniesień bibliograficznych, które potwierdzają historyczną dobrą reputację galicyjskich kasztanów jadalnych, można wymienić następujące:

- liczne dokumenty zachowane w klasztorach galicyjskich, świadczące o dużym znaczeniu kasztanów jadalnych w Galicji w okresie średniowiecza. O dokumentach tych wspomniano w dziełach, spośród których można wymienić: „El priorato benedictino de San Vincenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media” [„Godność przeora benedyktyńskiego w San Vincenzo de Pombeiro i jego kolekcja dyplomatyczna w średniowieczu”] oraz „El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos” [„Klasztor w San Clodio do Ribeiro w średniowieczu. Studium i dokumenty”] M. Lucasa Álvareza i P. Lucasa Domíngueza oraz „Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira” [„Kolekcja dyplomatyczna klasztoru cystersów w Santa María de Oseira”] M. Romaní Martíneza,
- wzmiankę Aleksandra Dumasa o jakości galicyjskich kasztanów jadalnych w „De París a Cádiz” [„Z Paryża do Kadyksu”], napisanej w 1847 r.,
- uznanie gajów kasztanowych za jeden z najważniejszych elementów rolniczego pejzażu Galicji przez Abela Bouchiera w jego dziele „La Galice. Essai géographique d’analyse et d’interprétation d’un vieux complexe agraire” [„Galicja. Esej o analizie geograficznej i interpretacji dawnego modelu agrarnego”],
- liczne wzmianki o święcie kasztanów (*fiesta de magosto* – jest to święto ludowe obchodzone w wielu miejscowościach w Galicji, którego tematem jest kasztan jadalny), na przykład wzmianka Manuela Murguía (Manuel Murguía) w jego dziele pt. „Historia de Galicia” [„Historii Galicji”] (1865),
- galicyjski kasztan jadalny był też ważnym składnikiem przepisów gastronomicznych, na przykład przepisów zebranych przez Manuela Puga y Pargi (1874–1917) w książce pt. „La Cocia Práctica” [„Kuchnia praktyczna”] (1905) oraz licznych dań opisanych przez Álvaro Cunqueiro w książce pt. „La Cocina Gallega” [„Kuchnia galicyjska”] (1973 r.).

Kolejnym pośrednim dowodem na szeroki zasięg, prestiż i reputację galicyjskich kasztanów jadalnych jest analiza liczby znalezionych w internecie odniesień do galicyjskich kasztanów jadalnych oraz kasztanów jadalnych innego pochodzenia. Na przykład wyszukiwanie za pomocą wyszukiwarki Google w dniu 20 listopada 2008 r. słów „castaña(-s) gallega(-s)” („galicyjski(-e) kasztan(-y) jadalny(-e)”) i ich odpowiedników w języku galicyjskim („castaña(-s) gallega(-s)”) dało w sumie 5 600 wyników, podczas gdy wyszukiwanie słów „castaña(-s) española(-s)” („hiszpański(-e) kasztan(-y) jadalny(-e)”) dało poniżej 200 wyników wyszukiwania. W przypadku kasztanów jadalnych z innych regionów (Asturii, Andaluzji czy Estremadury) nie otrzymano nigdy nawet dwudziestu wyników wyszukiwania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/tramitacion/IGP_Castana_de_Galicia_-_Pliego_de_condiciones_septiembre_2019_definitivo.pdf