

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 235/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE”

NR WE: FR-PDO-0005-0874-12.04.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Châtaigne d'Ardèche”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa pochodzenia „Châtaigne d'Ardèche” zarezerwowana jest dla owoców wywodzących się z dawnych odmian lokalnych *Castanea sativa* Mill. należących do populacji dostosowanej do lokalnych warunków środowiskowych w Ardèche (ekotyp), posiadających następujące wspólne właściwości:

owoce te mają eliptyczny kształt o spiczastym wierzchołku zakończonym szyjką słupka. Mają kolor od jasnobrązowego do ciemnobrązowego z wyraźnymi pionowymi prążkami. Ich ślad łożyskowy (szypułka) jest mały. Po obraniu owoc ma kolor od kremowobiałego do bladożółtego, a na powierzchni widoczne są wyraźne żyłki. Kora (lub zewnętrzna skórka) może przeniknąć do owocu, powodując nawet jego podział.

Produkt objęty nazwą pochodzenia „Châtaigne d'Ardèche” ma postać świeżych nieobrabianych kasztanów, suchych całych obrabianych kasztanów lub mąki kasztanowej.

Kasztany „Châtaigne d'Ardèche” posiadają typowe aromaty charakteryzujące się dyskretnymi nutami słodkiej bułki, chleba mlecznego, dyni olbrzymiej, słodkiego ziemniaka i miodu. W postaciach suchych (kasztany suche i mąka) można ponadto odnaleźć zapachy suszonych owoców, takich jak migdały i orzechy laskowe, oraz ciasta. Produkt ma wyraźnie wyczuwalny słodki smak, któremu może ewentualnie towarzyszyć lekka gorycz, przy czym te dwa odczucia zaakcentowane są przy suchych sposobach konserwowania.

Na poziomie analitycznym w 100 g świeży owoc wykazuje następujące wartości:

- zawartość masy suchej: ponad 37 %,
- węglowodany ogółem: co najmniej 34 %.

Owoce przeznaczone do sprzedaży konsumentom w postaci świeżej prezentuje się w partiach o jednolitym rozmiarze zawierających maksymalnie 100 owoców/kilogram, podczas gdy pozostałe owoce mogą osiągać rozmiary, które sprawiają, że na partię o wadze 1 kg potrzeba do 200 owoców.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Występują następujące formy prezentacji:

- kasztan w postaci świeżej ma błyszczącą owocnię i jędrny owoc. W każdym opakowaniu najwyżej 10 % owoców wykazuje ślady wewnętrznego ataku grzyba lub owada,
- kasztan w postaci suchej całej obranej ma kolor od złamanej bieli do bladożółtego. Pionowe żyłki owocu są wyraźnie widoczne i mogą na nich pozostawać ślady kory, przy czym proporcja kasztanów suchych posiadających wady nie przekracza 5 %. Poziom wilgotności wynosi najwyżej 10 %,
- mąka kasztanowa ma kolor od złamanej bieli do bladożółtego. Jej poziom wilgotności wynosi najwyżej 10 %. Granulometria, nieprzekraczająca 800 µm (i w co najmniej 80 % nieprzekraczająca 300 µm), nadaje jej miążką w dotyku konsystencję.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

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

Wszystkie czynności od zbioru aż do otrzymania produktu końcowego muszą być przeprowadzane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Etykieta na opakowaniach jednostkowych zawiera w podanej niżej kolejności następujące informacje przedstawione w tym samym polu widzenia, z przodu opakowania:

- nazwę pochodzenia „Châtaigne d’Ardèche” pisaną czcionką w rozmiarze co najmniej równym największej czcionce użytej na etykiecie,
- w stosownym przypadku, bezpośrednio po niej i bez dodatkowych wyrażeń, jeden z następujących napisów „Farine de châtaignes” (mąka kasztanowa), „Châtaignes sèches entières” (suche całe kasztany),
- symbol „ChNP” Unii Europejskiej,
- rok zbioru (z wyjątkiem kasztanów świeżych).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Châtaigne d’Ardèche” znajduje się na zachód od doliny Rodanu, na brzegu Masywu Centralnego, i obejmuje głównie obszar departamentu Ardèche.

Wspomniany obszar geograficzny określono na podstawie kryteriów związanych z czynnikami naturalnymi (nieregularne ukształtowanie terenu, ubogie i kwaśne gleby, tereny pochyłe itd.) i z czynnikami ludzkimi (obecność dawnych lasów kasztanowych, konstrukcji związanych z uprawą kasztanów, zwyczajowa produkcja „Châtaigne d’Ardèche” itd.) charakteryzującymi obszar „Châtaigne d’Ardèche”.

Składa się on ze 197 gmin, w tym 188 gmin w Ardèche, 7 gmin w Gard i 2 gmin w Drôme. Wspomniany obszar geograficzny obejmuje następujące terytorium:

departament Ardèche:

- w całości kantony: Lamastre, Vernoux-en-Vivarais, Saint-Pierreville, Thueyts, Privas, Vals-les-Bains, Aubenas, Valgorge,
- kanton Antraigues-sur-Volane z wyjątkiem gminy Lachamp-Raphaël,
- kanton Cheylard z wyjątkiem gmin Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades,

- kanton Joyeuse z wyjątkiem gmin Beaulieu, Chandolas, Grospierres, Labeaume, Saint-Alban-Auriolles,
- kanton Largentière z wyjątkiem gmin Chauzon, Uzer, Vinezac,
- kanton Saint-Félicien z wyjątkiem gminy Lafarre,
- kanton Vans z wyjątkiem gmin Banne, Berrias-et-Casteljau, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières,
- kanton Voulte-sur-Rhône z wyjątkiem gmin Charmes-sur-Rhône, Voulte-sur-Rhône,
- gminy Burzet, Pereyres, Saint-Pierre-de-Colombier, Rochessauve, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Montpezat-sous-Bauzon, Roux, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Pierre-la-Roche, Scautres, Labatie-d'Andaure, Saint-Agrève, Saint-Jeure-d'Andaure, Borne, Laval-d'Aurelle, Saint-Laurent-les-Bains, Lachapelle-sous-Chanéac, Intres, Saint-Jean-Roure, Saint-Julien-Boutières, Saint-Martin-de-Valamas, Alboussière, Champis, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Sylvestre, Toulaud, Boucieu-le-Roi, Colombier-le-Jeune, Saint-Barthélémy-le-Plain, Saint-Jean-de-Muzols, Aubignas, Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons;

departament Gard:

- gminy Bordezac, Gagnières, Peyremale, Aujac, Courry, Meyrannes, Saint-Brès;

departament Drôme:

- gminy Tain-l'Hermitage i Gervans.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny leży na południowo-wschodnim brzegu Masywu Centralnego. Gleby, na których rosną kasztanowce, są głównie pochodzenia plutonicznego lub metamorficznego, a ich wspólnymi cechami są kwasność (pH od 4,8 do 5,5), mała zawartość składników odżywczych i dobre odwodnienie. Kasztanowiec wybiera strome obszary, na zboczach, na których występuje maksymalne nasłonecznienie i nie ma możliwości prowadzenia intensywnych lub bardziej wymagających upraw. Obszar lasów kasztanowych w Ardèche charakteryzuje się między innymi wysokością topograficzną 300–900 m i średnią roczną sumą opadów wynoszącą 700–800 mm przy nie więcej niż dwóch miesiącach suchych. Na obszarze tym występuje klimat typu mezotermicznego, czyli charakteryzujący się umiarkowanymi i długimi okresami letnimi oraz zimnymi zimami.

Czynniki ludzkie

Kasztanowiec był uprawiany w Ardèche na szeroką skalę od czasów średniowiecza.

Od XVII wieku, równoległe ze znacznym rozprzestrzenieniem kasztanowca w Ardèche, producenci z Ardèche przeprowadzili empiryczną selekcję dawnych lokalnych odmian *Castanea sativa* Mill. dostosowanych do lokalnych warunków glebowo-klimatycznych, szczepiąc sadzonki najbardziej godne uwagi. Produkcja kasztanów w Ardèche rozwinęła się zatem bardzo wcześnie na bazie najlepiej dostosowanych do tego obszaru odmian, które z tego względu posiadają specyficzne i wysokiej jakości wspólne walory smakowe. Poza tym produkcja wywodząca się z tych odmian pozostaje zlokalizowana w Ardèche.

Uprawę kasztanowców „Châtaigne d'Ardèche” prowadzi się w sadach typu tradycyjnego i ekstensywnego na zboczach, często zagospodarowanych w postaci tarasów, przy zagęszczeniu ograniczonym do 100 kasztanowców na hektar. Drzewa szczepi się na podkładce typu *Castanea*. Poza pielęgnacją lasów kasztanowych z zachowaniem ich wielofunkcyjności, tradycyjnymi krajobrazami i lokalnymi praktykami (obsiewanie trawą lub uprawa dopuszczonych borówek), wybrano naturalne rozwiązania w zakresie prowadzenia upraw: zabrania się stosowania nawozów i chemicznych polepszaczy gleby, a ponadto obecnie podczas uprawy nie przeprowadza się praktycznie żadnych zabiegów. Roczna wydajność jednego kasztanowca nie przekracza 100 kg świeżych kasztanów, a roczna wydajność lasów kasztanowych nie przekracza średnio 5 ton świeżych kasztanów na hektar gospodarstwa.

Kasztany zbiera się po osiągnięciu przez nie pełnej dojrzałości, po opadnięciu owoców. Zabrania się stosowania urządzeń wibracyjnych lub produktów chemicznych mających na celu przyspieszenie opadania owoców. Owoce należy zbierać szybko po ich opadnięciu, aby dostarczyć je zdrowe do punktów skupu i pakowania owoców. Przed ich wykorzystaniem lub umieszczeniem w chłodni owoce przechowuje się w opakowaniach zapewniających przepływ powietrza, umieszczonych w suchym, ciemnym pomieszczeniu o dobrej wentylacji.

Od dawna poszukiwano technik przechowywania pozwalających przedłużyć okres trwałości tego świeżego, delikatnego owocu. Najstarszą wśród nich jest bez wątpienia suszenie gorącym powietrzem. W XVII wieku suszenie kasztanów mogło odbywać się na siatkach umieszczonych w kominie, w dostosowanych piecach lub w piętrowych konstrukcjach z suchych kamienni zwanych „clèdes”. Obecnie czas suszenia wynosi co najmniej 7 dni. Kasztany suszy się w sposób umiarkowany i stopniowy poprzez dyfuzję gorącego powietrza w temperaturze maksymalnie 50 °C w celu uniknięcia gwałtownego odwodnienia, które zniekształca owoce, aż do uzyskania zawartości wody wynoszącej najwyżej 10 %, co zapewnia właściwe przechowywanie. Suszenie odbywa się najpóźniej w dniu 31 stycznia następującym po ich zbiorze. Po suszeniu kasztany obiera się przy pomocy urządzeń do usuwania suchej skórki, a następnie sortuje w celu wyeliminowania owoców posiadających wady (najwyżej 5 % owoców może posiadać ślady ataków grzybów lub owadów). Owoce można zatem wprowadzać do obrotu w postaci kasztanów suchych lub przetworzonych w młynie w celu uzyskania mąki o pożądanej miękkości.

5.2. Specyfika produktu

Kasztan objęty nazwą pochodzenia „Châtaigne d'Ardèche” wywodzi się wyłącznie z dawnych odmian lokalnych *Castanea sativa* Mill. selekcionowanych i produkowanych na obszarze pochodzenia.

Dawnym odmianom lokalnym pochodzącym z tej populacji nadawano różne nazwy w zależności od miejsc, ale wszystkie posiadają wspólne szczególne właściwości.

Kasztany „Châtaigne d'Ardèche” odróżnia się od innych kasztanów obecnych powszechnie na rynku następującymi cechami:

- wielkość owoców od małej do średniej. Rozmiary zebranych owoców dzielą się zasadniczo na małe i średnie:
 - 30 % owoców średnich rozmiarów (65–85 owoców/kg),
 - 50 % owoców małych rozmiarów (86–100 owoców/kg),
 - 20 % owoców bardzo małych rozmiarów (ponad 100–200 owoców/kg),
- mały ślad łożyskowy o prostokątnym kształcie niezachodzący na powierzchnie boczne,
- bogactwo aromatyczne, a w przypadku produktu w postaci świeżej rozplywająca się konsystencja po obróbce termicznej. Analizy organoleptyczne przeprowadzane na tym owocu po obróbce termicznej wskazują na następujące szczególne właściwości sensoryczne:
 - stosunkowo zwarta konsystencja, która zmienia się z czasem w bardzo silne odczucie rozplywania się i miękkości,
 - niezbyt wyraźna gorycz,
 - typowe aromaty: dyskretne nuty słodkiej bułki, chleba mlecznego, dyni olbrzymiej, słodkiego ziemniaka i miodu,
- wyraźny słodki smak: analizy składu węglowodanowego „Châtaignes d'Ardèche” wskazują na znaczną zawartość monosacharydów i disacharydów, na ogół przekraczającą 14 % (w stosunku do masy suchej), co przewyższa wartości powszechnie obserwowane i wyjaśnia słodki smak odczuwany podczas degustacji.

Produkty „Châtaigne d'Ardèche” w postaciach suchych (kasztany suche i mąka) posiadają w szczególności następujące cechy charakterystyczne:

- oprócz wymienionych wcześniej właściwości aromatycznych aromaty suszonych owoców, takich jak migdały i orzechy laskowe, oraz ciasta,
- odczucie słodczy i bardziej wyraźnej goryczy jedynie w świeżych owocach,

- jasny kolor od złamanej bieli do bladożółtego,
- niski poziom wilgotności wynoszący najwyżej 10 %,
- miążka w dotyku konsystencja w przypadku mąki.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu*

Znakomite dostosowanie terytorium Ardèche do produkcji kasztanów przyczyniło się do bardzo wczesnego pojawienia się kasztanowca, najpierw w postaci dzikiej (od trzeciorzędu), następnie w postaci uprawianej (źródła pisemne potwierdzają uprawę od czasów średniowiecza). Obecnie dostosowanie to jest nadal widoczne w krajobrazach Ardèche, na których występują zbocza z murkami i tarasami będącymi podporą tradycyjnego lasu kasztanowego.

Szczególne właściwości kasztanów „Châtaigne d’Ardèche” wynikają z następujących czynników:

- lekkich, odwodnionych i kwaśnych gleb, które pozwalają na dobre zakorzenienie się i dobry rozwój wybranych odmian kasztanowców,
- klimatu, który, ze względu na znaczne nasłonecznienie i opady wczesną jesienią, sprzyja rozwijaniu się owoców,
- dostosowania dawnych lokalnych odmian *Castanea sativa* Mill. do miejscowych warunków naturalnych i do tradycyjnych technik produkcji, co nadaje kasztanom ich bogactwo aromatyczne i rozpluwającą się konsystencję,
- usytuowania kasztanowców na zboczach, co umożliwia optymalną izolację, przyczyniając się do znacznego magazynowania cukrów w owocach,
- małego zagęszczenia i mało intensywnej uprawy, które sprzyjają otrzymywaniu owoców ujawniających cały swój potencjał aromatyczny,
- miejscowych zwyczajów stosowanych od etapu zbioru aż do uzyskania produktu końcowego w sposób pozwalający na zachowanie wspomnianego potencjału, takich jak:
 - zbiór owoców po osiągnięciu przez nie pełnej dojrzałości, co sprawia, że owoce zachowują charakterystyczne bogactwo aromatyczne i słodycz,
 - sortowanie kasztanów dostosowane do lokalnych odmian i uregulowane warunki ich przechowywania i wykorzystywania, które pozwalają na zachowanie wspomnianych właściwości aż do etapu produktu końcowego,
 - sortowanie suchych kasztanów przed mieleniem w młynie, co przyczynia się do uzyskania charakterystycznego jasnego koloru mąki,
 - stopniowe i umiarkowane suszenie, które sprzyja wyrazistości organoleptycznej kasztanów „Châtaigne d’Ardèche”, nie doprowadzając do uzyskania biszkoptowego smaku, i pozwala na uzyskanie jasnego koloru suchych kasztanów i mąki,
 - staranność mielenia przyczyniająca się do uzyskania pożądanej miążkości,
 - a ponadto niski poziom wilgotności kasztanów suchych i mąki, co przyczynia się do wzmocnienia ich słodkiego smaku i rozwiniętych aromatów.

Specyfika ta umożliwiła zmianę statusu kasztanów „Châtaigne d’Ardèche”, zarówno świeżych, jak i suchych lub w postaci mąki, z obowiązującego do XIX wieku statusu środka spożywczego istotnego dla ludności lokalnej na obecny status niezbędnego składnika lokalnej gastronomii.

Wiele lokalnych przedsiębiorstw, które istnieją od ponad stu lat i cieszą się renomą, już od końca XIX wieku przygotowuje znane produkty, takie jak kasztany kandyzowane i krem kasztanowy, stosując kasztany „Châtaigne d’Ardèche” jako główny składnik.

Kasztany „Châtaigne d’Ardèche” pojawiają się w kartach dań znanych szefów kuchni. Spis francuskiego dziedzictwa kulinarnego dokonany przez Conseil National des Arts culinaires (krajową radę sztuki kulinarnej) wymienia kasztany „Châtaigne d’Ardèche”, w ich różnych zastosowaniach, jako produkty emblematiczne.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChataigneDArdeche2013.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.