

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2022/C 346/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Châtaigne des Cévennes”**

Nr UE: PDO-FR-02639 – 7.10.2020

ChNP (X) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Châtaigne des Cévennes”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Châtaigne des Cévennes” to nazwa określająca owoce świeże, suszone lub przetworzone na mąkę, pochodzące z gatunku *Castanea sativa* i z ogółu tradycyjnych odmian występujących w sadach kasztanów jadalnych szczepionych, posiadające wspólne cechy charakterystyczne. Owoce w stanie świeżym mają eliptyczny, trójkątny lub okrągły kształt, barwę od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, a na niektórych z nich mogą występować pionowe prążki. Obrany orzech posiada kolor od kremowobiałego do bladożółtego i wyraźne żyłki na powierzchni. Skórka wewnętrzna („tan”) może wnikać w orzech i nawet go rozdzielać. Na podstawie analizy 100 g obranych kasztanów świeżych stwierdza się, że zawartość masy suchej wynosi co najmniej 37 %, a całkowita zawartość węglowodanów co najmniej 34 %. W tej świeżej postaci „Châtaigne des Cévennes” jest segregowany według odmian, kalibrażu (średnica większa lub równa 20 mm) i sortowany. Odnośnie do jakości produktów pod względem zdrowia, sortowanie kasztanów odbywa się w taki sposób, aby ilość owoców niespełniających wymagań nie przekraczała 10 %, w tym maksymalnie 2 % w przypadku produktów z objawami zepsucia. W ustach wyczuwa się mocny słodki smak, a aromaty miodu, gorącego mleka, suszonych owoców, fiołków i słodkich ziemniaków są intensywne i trwałe. Konsystencja jest sprężysta i zawiera niewiele grudek.

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W postaci suchej orzech jest mniejszy, ale zachowuje swój pierwotny kształt i barwę oraz wydziela zapachy suszonych owoców, karmelu i gorącego chleba. Następnie, po zmieleniu orzechów i przesianiu uzyskuje się mąkę o delikatnej i rozplywającej się konsystencji. Co najmniej 80 % mąki musi zostać przesiane przez sito 250 µm. Jej wilgotność nie przekracza 10 %. Ma ona kolor złamanej bieli lub kości słoniowej i zawiera sporadycznie występujące cząsteczki o barwie od brązowej do czarnej. Posiada aromat orzechów/orzechów laskowych, który może się mieszać z zapachem grzanek.

- 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*

Wszystkie etapy produkcji i przetwórstwa „Châtaigne des Cévennes” odbywają się na obszarze geograficznym.

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

—

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

—

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Ten obszar obejmuje terytorium następujących 206 gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.:

Departament Gard:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Colognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadouze, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgagues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Departament Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlenca-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojoul, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Méri-fons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaiquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departament Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Departament Aveyron: Arnac-sur-Dourdou

Departament Tarn: Murat-sur-Vèbre

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek pomiędzy „Châtaigne des Cévennes” a jego środowiskiem zasadza się na dostosowaniu tradycyjnych i lokalnych odmian kasztana jadalnego do warunków klimatu śródziemnomorskiego oraz nierównomiernej topografii Sewennów, co nadaje produktowi charakterystyczne cechy, utrwalone dzięki umiejętnościom uprawy sadów kasztanowych i produkcji kasztanów przez człowieka.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny występowania kasztana jadalnego jest ograniczony jednorodnymi czynnikami naturalnymi, spójnymi z potrzebami *Castanea sativa* w zakresie rozwoju i jego utrzymania w środowisku. Kasztan jest przystosowany do klimatu typu śródziemnomorskiego, który rozciąga się nad Sewennami. Ten klimat charakteryzuje się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi zimami. Zachodnie obrzeże tego obszaru podlega niewielkim wpływom oceanicznym. Średnioroczne opady kształtują się na poziomie od 700 do 1 300 milimetrów, co odpowiada zapotrzebowaniu kasztana jadalnego na wodę, wynoszącemu około 700 milimetrów wody rocznie, z przyrostem począwszy od 15 sierpnia. Obszar występowania sadów kasztanowych w Sewennach rozciąga się na wysokości od 150 do 900 m n.p.m. Charakterystyczną cechą krajobrazu Sewennów są strome zbocza, które występują na prawie całym ich obszarze. Jest to ciąg bardzo stromych dolin, ułożonych równolegle (w kształcie „rybiej ości”), po obu stronach różnych rzek, poczynając od północy ku południu: Altier-Chassezac, Cèze, Tarn, Gardons, Hérault, Orb, Mare, Jaur, Thoré. Skały macierzyste to skały krystaliczne typu łupkowego, gnejsowego, granitowego lub piaskowcowego. Dały one początek glebom o pH nieprzekraczającym 7, o zrównoważonym uziarnieniu, bez działania dławiącego i z niewielką zawartością gliny. Nie zawierają lub zawierają bardzo mało aktywnego wapienia (poniżej 4 %).

Badania nad toponimią działek w departamentach Gard i Lozère, przeprowadzone przez Jeana Galzina w 1986 r. i opublikowane w kronice Parku Narodowego Sewennów, pokazują, że uprawy kasztana jadalnego występowały tam od 1000 roku. Później, średniowieczne teksty zaświadczenia o uprawie kasztana jadalnego i jej rozkwicie od epoki średniowiecza.

Uprawa kasztana jadalnego zmienia się zależnie od zdarzeń klimatycznych i demograficznych, dzięki zagospodarowaniu gruntów. Te wydajne obszary rolne zyskują swój układ przestrzenny w wyniku nasadzeń na wylesionych działkach oraz tworzenia kanałów nawadniających („béals”) i rowów odpływowych („trincats”). Aby ograniczyć erozję żłobinową i wspierać tworzenie się głębszych gleb, na zboczach buduje się mury z suchego kamienia: następnie na tarasach, zwanych lokalnie „faisses” lub „bancels”, pojawiają się sady kasztanowe.

Te zrealizowane przez człowieka budowle stanowią dziedzictwo architektoniczne Sewennów, które nawet dzisiaj są dobrze przystosowane do współczesnych metod upraw.

Od XVI w. kasztan jadalny odgrywa istotną rolę wśród zasobów żywności. W ten sposób „chlebowiec właściwy” przyczynił się do odporności mieszkańców Sewennów w trudnych okresach kryzysów żywnościowych lub konfliktów, zwłaszcza w przypadku protestantów i kamizardów w okresie wojny religijnej. W połowie XX w. z powodu wyludnienia się obszarów wiejskich i pojawiania się szkodników (choroba atramentowa, zgorzel itp.) następuje regres w uprawie kasztana jadalnego. Następnie, dzięki specjalistycznej wiedzy seweńskich hodowców kasztana jadalnego w zakresie fachowych umiejętności i opanowania technik szczywienia, dochodzi do przetrwania, a nawet wprowadzenia odmian najlepiej dostosowanych do uwarunkowań tego obszaru. Opracowano odmiany o walorach smakowych

umożliwiających ich spożywanie w postaci świeżej, dające możliwość konserwowania (w szczególności obierania) i dostosowane do praktyk handlowych. Specjalistyczna wiedza polega na doborze w danym sadzie kilku odmian, od najwcześniejszych po najpóźniejsze, dzięki któremu zbiory rozkładają się w czasie. Hodowca kasztana jadalnego zabezpiecza zaopatrzenie upraw i zapewnia ich odporność na anomalie klimatyczne oraz ryzyko sanitarne.

Kasztany zbierane jesienią można spożywać w postaci świeżej. Tradycyjnie część zbiorów przeznaczano do suszenia i spożywania przez pozostałą część roku. Odwadnianie kasztanów odbywa się w budynkach, które w części północno-wschodniej obszaru geograficznego nazywane są „clède”, a w części południowo-zachodniej „sécadou”.

W Sewennach występowały również budowane w gospodarstwach młyny, w których kasztany suszone mielono przy wykorzystaniu prądu rzek do obracania kamienia młyńskiego. Ta praktyka wskazuje na występującą na tym obszarze tradycję produkcji mąki kasztanowej. Wspominają o niej dawne świadectwa, np. relacja mieszkającego niedaleko Val-leraugue Thomasa Plattera z 1596 r., który pisze, że kasztany są „przerabiane staraniem mieszkańców Sewennów na mąkę, z której wytwarzają oni bardzo miękki chleb”.

#### Specyfika produktu

Produkt o nazwie „Châtaigne des Cévennes” występuje w trzech postaciach – świeżej, suchej i mącznej – uwzględniających zarówno tradycyjne zastosowania, jak i zmiany w sposobach konsumpcji. Owoce w stanie świeżym mają barwę od jasnokasztanowej do ciemnobrązowej, a na niektórych z nich mogą występować pionowe prążki. Obrany orzech posiada kolor od kremowobiałego do bladżółtego i wyraźne żyłki na powierzchni. Skórka wewnętrzna może wnikać w orzech i nawet go rozdzielać. W ustach wyczuwa się mocny słodki smak. Aromaty miodu, gorącego mleka, suszonych owoców, fiołków i słodkich ziemniaków są intensywne i trwałe. Konsystencja jest sprężysta.

W Sewennach kasztany są tradycyjnie obierane i suszone. Orzech jest wówczas mniejszy, ale zachowuje swój pierwotny kształt i barwę. Wydziela zapachy suszonych owoców, karmelu i gorącego chleba.

Po zmieleniu suszonych kasztanów uzyskuje się mąkę o delikatnej i topiącej się konsystencji i kolorze złamanej bieli lub kości słoniowej, zawierającą sporadycznie występujące cząsteczki o barwie od brązowej do czarnej, o aromacie orzechów/ orzechów laskowych, który może mieszać się z zapachem grzanek.

#### Związek przyczynowy

U podstaw bukietu odmian wymienionych w repozytorium odmian tradycyjnych i lokalnych leży różnorodność czynników naturalnych i specjalistycznych umiejętności. Nadaje ona odmianom tradycyjnym wspólne walory smakowe, w szczególności słodki smak i sprężystą konsystencję, które odnajduje się we wszystkich tych odmianach.

Właściwości organoleptyczne „Châtaigne des Cévennes” można również przypisać klimatowi śródziemnomorskiemu. Dzięki gorącym i suchym latom uzyskuje się wysokie stężenie słodkich i aromatycznych składników owoców. Opady deszczu w Sewennach, które nasilają się od połowy sierpnia, sprzyjają rozrostowi okrywy nasiennej i jej owoców, wpływając na ich kalibraż. Równocześnie poprzez swoje fizyczne oddziaływanie takie nawilżenie orzecha nadaje mięszowi sprężystą konsystencję.

Dzięki panującym jesienią różnicom temperatur, owoce osiągają pełną dojrzałość w okresie od września do grudnia, zależnie od odmian i ich położenia (wysokości). Zagospodarowanie obszaru Sewennów i praktyki rolnicze zapewniają zdrowe sady kasztana jadalnego, które dają owoce o dobrym kalibrażu, uznanej wartości odżywczej i charakterystycznej słodkości.

Zasoby z sadów kasztanowych były także wykorzystywane przy użyciu różnych form konserwowania owoców. Jak w maju 2004 r. w wykładzie pt. „Chlebowiec właściwy Sewennów czyli historia i rola sadu kasztanowego na tradycyjnym obszarze Sewennów”, stwierdził Daniel Travier, jest to wynik „obfitej produkcji, znacznie przewyższającej poziom spożycia na miejscu”.

W oparciu o te możliwości konserwowania powstają charakterystyczne budowle o nazwie „clède”, typowy element krajobrazu i specjalistycznej wiedzy mieszkańców Sewennów, wykorzystywany do suszenia owoców. Występujące w Sewennach suszenie „à la cléda” to tradycyjny proces konserwowania, „najlepszy”, według opracowania autorstwa Antoine’a Augustina Parmentiera pt. „Traité de la Châtaigne” [Traktat o kasztanie jadalnym], który ukazał się w druku w 1780 r. Dzięki opanowaniu zasad budowy tworzących wyizolowaną przestrzeń „clèdes”, jak również osuszaniu powietrza otoczenia przy wykorzystaniu źródła umiarkowanego i regularnego ciepła, doszło do ugruntowania i udoskonalenia lokalnych metod, które sprawiają, że suszony kasztan zachowuje swój słodki smak i swoją początkową sprężystość.

Mielenie suchych kasztanów to także metoda konserwowania owoców, dzięki której uzyskuje się delikatną mąkę o słodkim smaku, odzwierciedlającym bukiet odmian kasztana z Sewennów. Na tym obszarze występowała spora liczba młynów: co najmniej jeden na wioskę i do dziesięciu młynów na gminę, do mielenia w zależności od potrzeb. W 2016 r. większą część obszaru obsługuje pięć młynów, które zależnie od dynamiki działań przetwórców są wykorzystywane do zagospodarowywania kasztana z Sewennów.

Kasztany są również stosowane do wyrobu smakowitych dań, takich jak „Bajanat” – tradycyjnej seweńskiej zupy, w której występują kasztany rozpływające się w ustach i delikatne. Kasztany spożywa się w formie „affachade”, to znaczy po grillowaniu na patelni z dziurkami. Są wówczas aksamitne, słodkie i bez goryczki. Mąki używa się do wyrobu naleśników, ciast czy chlebów.

Tym samym 3 postaci, w których występuje kasztan z Sewennów odpowiadają tradycyjnym i obecnym zastosowaniom i modelom konsumpcji.

Uprawa kasztana jadalnego to wynik interakcji między środowiskiem naturalnym a ogółem czynników ludzkich. Cechy fizyczne obszaru Sewennów dały początek historii sadów kasztanowych, charakterystycznym właściwościom produktów, a także ugruntowały specjalistyczną wiedzę.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60)

---