

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 346/05)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Châtaigne des Cévennes”**EU-nr: PDO-FR-02639 – 7.10.2020****SUB (X) SGB ()****1. Namn**

”Châtaigne des Cévennes”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. Produkttyp**

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämplig

Namnet ”Châtaigne des Cévennes” avser frukter av arten *Castanea sativa* – färska, torkade eller malda till mjöl – från en rad traditionella sorter med gemensamma egenskaper som odlas i ympade kastanjeodlingar. De färska frukterna är elliptiska, triangulära eller runda och från ljus kastanjerfärgade till mörkbruna samt har ibland vertikala spår. Den skalade kärnan har en gräddvit till blekgul färg och en ribbad yta. Membranet (eller det inre skalet) kan tränga in i kärnan och t.o.m. dela den i två delar. Analys av 100 g skalade färska kastanjer visar på en torrsbstanshalt på minst 37 % och en total kolhydrathalt på minst 34 %. Färska ”Châtaigne des Cévennes” separeras efter sort, graderas (diameter på minst 20 mm) och sorteras. Kastanjerna sorteras av hälsokvalitetsskäl för att säkerställa att andelen frukter som inte uppfyller kraven understiger 10 %, inklusive högst 2 % angripna av röta. De är mycket söta till smaken, med intensiva och ihållande aromer av honung, varm mjölk, torkad frukt, viol och sötpotatis. Strukturen är slät och inte benägen att sönderfalla.

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

I torkad form behåller den mindre kärnan sin ursprungliga form och färg och avger aromer av torkad frukt, kola och varmt bröd. Malning och siktning av kastanjerna ger ett mjöl med en fin, len konsistens. Minst 80 % av det malda mjölet ska ha passerats genom en sikt med en maskstorlek på 250 µm. Fukthalten måste vara under 10 %. Färgen är benvit eller elfenbensfärgad, varvat med enstaka bruna/svarta partiklar. Mjölets aromer påminner om valnöt/hasselnöt, ibland i kombination med doften av rostat bröd.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen och bearbetningen av "Châtaigne des Cévennes" måste äga rum i det geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar nedanstående 206 kommuner, på grundval av 2019 års officiella geografiska kodex:

Departementet 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, Cognac, 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-Rochessadou, 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-Valérisclé, 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.

Departementet Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, 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, Mérifons, 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-Blaquière, 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, Vélieux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Departementet Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubières, 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.

Departementet Aveyron: Arnac-sur-Dourdou.

Departementet Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Châtaigne des Cévennes" och omgivningen bygger på hur de traditionella och lokala kastanjeträdssorterna har anpassat sig till medelhavsklimatet och den oregelbundna terrängen i Cevennerna. Detta har gett produkten dess särskiljande egenskaper som bevaras tack vare den mänskliga kompetensen i skötseln av kastanjelundarna och skörden av frukterna.

Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Det geografiska område där kastanjelundarna är belägna definieras av homogena naturliga faktorer som är förenliga med vad *Castanea sativa* behöver för att utvecklas och frodas i miljön. Kastanjeträd har anpassat sig till medelhavsklimatet i Cevennerna. Detta klimat kännetecknas av varma, torra somrar och milda vintrar. Den västra utkanten av området påverkas en del av havet. Den genomsnittliga årliga nederbörden varierar mellan 700 och 1 300 mm, vilket uppfyller vattenbehovet för kastanjeträd (ca 700 mm per år, med större behov från och med den 15 augusti). Området med kastanjeträd i Cevennerna ligger på en höjd av mellan 150 och 900 m. Branta sluttningar är ett konstant inslag i omgivningen i nästan hela området. En rad parallella dalar sträcker sig på vardera sidan av olika vattendrag (arrangerade i ett fiskbensmönster), från norr till söder: L'Altier-Chassezac, la Cèze, le Tarn, les Gardons, l'Hérault, l'Orb, la Mare, le Jaur och le Thoré. Ursprungsbergarterna är skiffer, gnejs, granit eller sandsten. Detta har resulterat i en jordmån med ett pH på högst 7, balanserad partikelstorlek och mycket låg lerhalt, som inte har benägenhet för vattensjuka. Den aktiva kalkhalten är mycket låg till obefintlig (under 4 %).

Jean Galzins studie från 1986 om toponymen för skiften i departementen Gard och Lozère, som publicerades i *Annales du Parc National des Cévennes* [annaler för Cevennernas nationalpark] visar att kastanjer har odlats i området sedan år 1000 e.Kr. Medeltida texter vittnar om förekomsten av kastanjelundar och deras utveckling i enlighet med klimatet, befolkningsstrukturen och markskötseln.

Dessa produktiva jordbruksarealer utformas på så sätt att kastanjeträden planteras på avskogade ytor, där man anlägger bevattningskanaler (lokalt kallade "béals") och dräneringsgravar ("trincats"). I sluttande områden byggs kallmurar för att begränsa ravinerosion och skapa en djupare jordmån: kastanjelundarna planteras sedan på terrasser, som lokalt kallas "faisses" eller "bancels".

Dessa konstgjorda anpassningar av miljön utgör Cevennernas byggnadsarv, som än i dag är väl anpassat till samtida odlingsmetoder.

Kastanjeträd har varit en viktig matresurs sedan 1500-talet. "Brödträdet" har således bidragit till motståndskraften hos Cevennernas folk i svåra tider med konflikter eller brist på mat, särskilt bland protestanter och kamisarder under religionskrigen. I mitten av 1900-talet minskade kastanjeodlingen på grund av migrationen från landsbygden och uppkomsten av växtskadegörare (vissnesjuka, lövträdskräfta). Tack vare kastanjeodlarnas kunskaper och expertis i ympningstekniker överlevde dock de sorter som hade anpassat sig bäst till området och fortsätter att må bra. Sorter utvecklades som lämpar sig för de olika försäljningsformaten och som uppvisar goda konserveringsegenskaper (särskilt enkla att skala) och smakegenskaper som gör frukterna idealiska att konsumeras färska. Kastanjeodlarnas

kunnande består i att hålla olika sorter i lunden, vilket gör det möjligt att skörda över en längre tid, då vissa sorter kan sköras tidigt och andra senare under säsongen. Detta gör det möjligt att garantera tillgången på kastanjer och minska exponeringen för klimatrisker och hälsorisker.

Kastanjer som sköras på hösten kan konsumeras färska. En del av skörden brukade avsättas för torkning så att frukterna kunde konsumeras under resten av året. Kastanjerna torkas i byggnader som kallas "clèdes" i nordost och "sécadous" i sydväst i det geografiska området.

Man byggde också kvarnar på gårdar i Cevennerna som utnyttjade rinnande vattendrag för att vrida kvarnhjulet och mala torkade kastanjer till mjöl. Detta påvisar en traditionell produktion av kastanjemjöl i området. Denna praxis nämns i tidiga referenser, såsom ett dokument från 1596 av Thomas Platter från nära Valleraugue, där det beskrivs hur kastanjerna *omformas till mjöl av folket i Cevennerna och sedan görs till mycket sött bröd*.

Särskilda egenskaper hos produkten

Beteckningen "Châtaigne des Cévennes" finns i tre former (färska kastanjer, torkade kastanjer och kastanjemjöl) som återspeglar traditionella metoder men också tar hänsyn till hur konsumentefterfrågan har förändrats över tid. De färska frukterna varierar från ljus kastanjefärgade till mörkbruna och de har ibland vertikala spår. Den skalade kärnan har en gräddvit till blekgul färg och en ribbad yta. Membranet kan tränga in i kärnan och t.o.m. dela den i två delar. Frukterna är mycket söta till smaken, med intensiva och ihållande aromer av honung, varm mjölk, torkad frukt, viol och sötpotatis. Ytan är slät.

I Cevennerna har kastanjer traditionellt skalats och torkats. Detta resulterar i en mindre kärna men dess ursprungliga form och färg bevaras. Dessa kastanjer har aromer av torkad frukt, kola och varmt bröd.

Malningen av de torkade kastanjerna ger ett mjöl med en fin, len konsistens som är benvit eller elfenbensfärgad, varvat med enstaka bruna till svarta partiklar, och har en arom av valnöt/hasselnöt som ibland blandas med doften av rostad bröd.

Orsakssamband

Otaliga naturliga faktorer och insikter kombineras för att skapa bouqueten hos de sorter som ingår i listan över traditionella och lokala sorter. Naturförhållandena ger de traditionella sorterna deras särskilda smakegenskaper, särskilt den söta smaken och den släta ytan som finns hos alla dessa sorter.

De organoleptiska egenskaperna hos "Châtaigne des Cévennes" kan också tillskrivas medelhavsklimatet. De varma, torra somrarna ger upphov till de söta och aromatiska föreningarna i kastanjerna. Regnmönstret i Cevennerna, med större nederbördsmängder från och med mitten av augusti, gynnar utvidgningen av skalet och kärnorna, vilket bestämmer storleken. Samtidigt återfuktar regnet fysiskt kärnan, vilket skapar den släta ytan.

På hösten innebär temperaturskillnaderna att kastanjerna mognar helt mellan september och december, beroende på sort och planteringshöjd. Markskötseln och jordbruksmetoderna i Cevennerna ger friska lundar som producerar lämpligt stora kastanjer med den näringskvalitet och karakteristiska sötma som de är erkända för.

Olika konserveringstekniker har också använts för kastanjer. Detta är ett resultat av den "rikliga produktionen, som vida överstiger behovet av omedelbar konsumtion av färska kastanjer" enligt Daniel Travers framträdande i maj 2004 vid konferensen *L'arbre à pain des Cévennes: ou histoire et rôle de la Châtaignerie à fruit dans les Cévennes traditionnelles* [Cevennernas "brödträd": historien om odlingen av den ätliga kastanjen och den roll som den har haft i Cevennernas historia].

Dessa konserveringsmöjligheter ledde till utvecklingen av en särskild byggnad, "clède", ett typiskt inslag i landskapet och ett exempel på lokalbefolkningens kunnande när det gäller att torka frukten. Denna torkningsprocess med hjälp av "clèda" (som denna konstruktion heter på occitanska) är den traditionella konserveringsmetoden, *den bästa* enligt Antoine Augustin Parmentiers beskrivning i sitt verk *Traité de la Châtaigne* [Avhandling om kastanjer] från 1780. Tack vare skickligheten att konstruera "clèdes", som skapar en isolerad plats där omgivningsluften kan avfuktas med hjälp av en regelbunden, måttlig värmetillförsel, har de lokala traditionerna konsoliderats och förbättrats, vilket gör det möjligt att bevara den ursprungliga söta smaken och den släta ytan hos de torkade kastanjerna över tid.

Malning av de torkade kastanjerna är en annan metod för att konservera frukten. Resultatet är ett fint mjöl med en söt smak som återspeglar bouqueten hos de olika sorterna av "Châtaigne des Cévennes". Det fanns tidigare ett betydande antal kvarnar i detta område, minst en per by och upp till tio per kommun, där kastanjerna kunde malas vid behov. Under 2016 var de fem fabriker som täcker större delen av området ett svar på bearbetningsföretagens mål att främja "Châtaigne des Cévennes".

Dessa kastanjer används också för att göra saftiga rätter, såsom "Bajanat", en soppa med söta kastanjer som smälter i munnen och som hör till mattraditionen i Cevennerna. Kastanjer presenteras för konsumtion även i form av "affachade", dvs. grillade på en räfflad panna tills de är mjuka, söta och utan spår av bitterhet. Mjölet används för att göra kakor, tårter och bröd.

De tre formerna av "Châtaigne des Cévennes" överensstämmer med både traditionella och nuvarande sedvänjor och konsumtionsmönster.

Kastanjeodling bygger på samspelet mellan den naturliga miljön och en rad mänskliga faktorer. De fysiska egenskaperna hos miljön i Cevennerna har resulterat i en historia av kastanjeodling, särskiljande produkter och konsoliderad lokal expertis.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60
