

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 232/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«CASTAÑA DE GALICIA»

Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Castaña de Galicia»

2. Κράος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος (όπως προβλέπεται στο παράρτημα II):

Κλάση 1.6 Φρούτα, κηπευτικά και σιτηρά μεταποιημένα ή μη

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία:

Η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Castaña de Galicia» καλύπτει τους καρπούς που λαμβάνονται από τις αυτόχθονες ποικιλίες ευρωπαϊκής καστανιάς (*Castanea sativa*, Mill.) της Γαλικίας που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και διατίθενται στην κατανάλωση νωπά ή κατεψυγμένα.

Οι ποικιλίες αυτές αποτελούνται από ένα σύνολο τοπικών οικοτύπων προερχόμενων από συνεχείς επιλογές τις οποίες πραγματοποίησαν οι γεωργοί στη διάρκεια των αιώνων ώστε να βελτιώσουν την παραγωγικότητα και την ποιότητα. Η μορφολογία και τα γενετικά χαρακτηριστικά περιγράφονται πλήρως και ταυτοποιούνται σε σχέση με αυτά των άλλων περιοχών παραγωγής της Ισπανίας, της Πορτογαλίας και της Γαλλίας. Οι ποικιλίες αυτές θεωρούνται ως αναντικατάστατη κληρονομιά φυτογενετικών πόρων για τη διαφύλαξη της βιολογικής και γενετικής ποικιλότητας και καλύπτονται από το νομικά καθορισμένο καθεστώς της «διατηρήσιμης ποικιλίας».

Υπό τις συνθήκες αυτές, η διατήρηση των παραδοσιακών τεχνικών της καλλιέργειας του κάστανου στη Γαλικία κατέστησε δυνατή, με την πάροδο του χρόνου, την επιλογή ενός ομοιογενούς συνόλου αυτόχθονων ποικιλιών, στις οποίες στηρίζεται η φήμη της καστανιάς της Γαλικίας.

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν την «Castaña de Galicia» είναι:

- Λεπτό περικάρπιο, καστανού χρώματος και στυλινό.
- Λεπτό περισπέρμιο (μεμβράνη) που εισχωρεί στο σπέρμα ελαφρά και αποχωρίζεται από αυτό εύκολα κατά την αποφλοιώση.
- Γλυκιά γεύση και σφικτή υφή, όχι αλευρώδης.
- 50-60 % περιεκτικότητα του καρπού σε υγρασία, μετά τη συγκομιδή.
- Γενικά ο αριθμός καρπών ανά αχάινιο είναι 3 το μέγιστο.
- Μέση περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες 59,5 % (μέση τιμή επί ξηρού), δηλαδή τιμή ανώτερη από αυτήν που παρατηρείται σε όλες τις άλλες περιοχές παραγωγής της ισπανικής επικράτειας.
- Πολύ μικρά ποσοστά σχισμένων (4,5 %) και διαιρεμένων (2,1 %) καρπών. Τα κάστανα της Γαλικίας παρουσιάζουν τη χαμηλότερη κοινή τιμή για τις δύο αυτές παραμέτρους σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές παραγωγής της Ισπανίας.

Μετά από αυτήν την παρουσίαση των μέσων τιμών που ισχύουν για το κάστανο της Γαλικίας, στη συνέχεια αναφέρονται τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά για τον καρπό που πρέπει να προστατευθεί με την ΠΓΕ «Castaña de Galicia», δηλαδή:

- ελάχιστη υγρασία 50 % και μέγιστη 60 %,
- μέγιστο ποσοστό διαιρεμένων καρπών 12 % 12 %,
- ελάχιστο ποσοστό σε υδρογονάνθρακες: 55 %,
- μέγιστος αριθμός καρπών ανά χιλιόγραμμα 120 για το νωπό προϊόν και 200 για το κατεψυγμένο.

Σε κάθε συσκευασία κάστανων που φέρουν την ΠΓΕ «Castaña de Galicia» το μέγιστο επιτρεπόμενο ποσοστό καρπών που δεν πληρούν τις απαιτούμενες προϋποθέσεις είναι 5 %.

Η διαδικασία κατάψυξης αφορά αποκλειστικά την παράταση της διάρκειας διατήρησης του προϊόντος και δεν πρόκειται, με την αυστηρή έννοια, για διεργασία μεταποίησης, δεδομένου ότι οι νωποί και οι κατεψυγμένοι καρποί παρουσιάζουν τα ίδια φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με αυτά που περιγράφηκαν προηγουμένως.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Με εξαίρεση την ίδια την καλλιέργεια, δεν υπάρχουν ειδικές διεργασίες που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Τα κάστανα που φέρουν την ΠΓΕ «Castaña de Galicia» διατίθενται στο εμπόριο σε διχτάκια, συσκευασίες από ράφια ή από ύφασμα, όταν είναι νωπά, και σε συσκευασίες από υλικά επιτρεπόμενα για χρήση στα τρόφιμα βάσει της νομοθεσίας περί τροφίμων, όταν είναι κατεψυγμένα. Τα επιτρεπόμενα βάρη, και στις δύο περιπτώσεις, είναι τα ακόλουθα: 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg και 25 kg.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Τα κάστανα που διατίθενται στο εμπόριο με την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Castaña de Galicia» πρέπει να φέρουν στη συσκευασία την εμπορική ετικέτα με το ιδιαίτερο εμπορικό σήμα κάθε παραγωγού/συσκευαστή και ετικέτα που χαρακτηρίζει τη συγκεκριμένη ΠΓΕ, η οποία περιλαμβάνει αλφαριθμητικό κωδικό και συσχετιστική αρίθμηση, εγκρίνεται από τον οργανισμό ελέγχου και περιλαμβάνει τον λογότυπο της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

Η ένδειξη Indicación Geográfica Protegida «Castaña de Galicia» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Grellos de Galicia») πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται τόσο στην εμπορική ετικέτα, όσο και στην ετικέτα της ΠΓΕ.

Επιτρέπεται η αναγραφή στις ετικέτες των μεταποιημένων προϊόντων (όπως πουρές κάστανου, κρέμα κάστανου, σιρόπι κάστανου, αλκοολούχο ποτό κάστανου, μαρόν γκλασέ, ζαχαρωτά με μαρόν γκλασέ, κλπ.) ότι για την παρασκευή των προϊόντων αυτών χρησιμοποιήθηκαν κάστανα που φέρουν την ΠΓΕ «Castaña de Galicia», εφόσον η πρώτη ύλη πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιφέρεια την οποία καλύπτει η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Castaña de Galicia» περιλαμβάνει το τμήμα του εδάφους της Αυτόνομης Κοινότητας της Γαλικίας το οποίο οριοθετείται, στα δυτικά, από την «Dorsal gallega» και, στα βόρεια, από την «Sierra del Xistral».

Επομένως, από διοικητική άποψη, η περιοχή καλλιέργειας περιλαμβάνει:

- στην επαρχία A Coruña: την περιοχή Terra de Melide και τις κοινότητες Arzúa και Boimorto (περιοχή Arzúa),
- το σύνολο της επαρχίας Lugo, με εξαίρεση τους δήμους O Vicedo, Viveiro, Xove y Cervo (περιοχή δυτικής Mariña), Burela και Foz (περιοχή κεντρικής Mariña) καθώς και Barreiros και Ribadeo (περιοχή ανατολικής Mariña),
- το σύνολο των κοινοτήτων της επαρχίας Ourense,
- στην επαρχία Pontevedra: περιοχή Tabeirós-Terra de Montes, κοινότητες Cotobade, A Lama και Campo Lameiro (περιοχή Pontevedra) και τον δήμο Cuntis (περιοχή Caldas).

Αυτή η οριοθέτηση της περιοχής παραγωγής αντιστοιχεί σε συγκεκριμένες συνθήκες όσον αφορά το επίπεδο βροχοπτώσεων, τη θερμοκρασία, τη μέση τιμή του λόγου θερμοκρασίας/βροχοπτώσεις, το υψόμετρο και τις βέλτιστες εδαφολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια κάστανου ποιότητας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παρουσιάζει ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, κατάλληλες για την καλή ανάπτυξη των καλλιεργειών και για την υψηλή ποιότητα του κάστανου της Γαλικίας (μέτριες συνθήκες καθ'όλη τη διάρκεια της ανάπτυξης και της ωρίμασης του καρπού και υγρασία περιβάλλοντος η οποία ευνοεί υψηλό βαθμό υγρασίας στο εσωτερικό του καρπού, χαρακτηριστικά που προσδίδουν μεγάλη ποιότητα στον καρπό).

Στη συνέχεια περιγράφονται αναλυτικότερα τα ειδικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής που καλύπτει η ΠΓΕ, τα οποία παρουσιάζουν άμεση σχέση με τις παραμέτρους που θεωρούνται ως βέλτιστες για την καστανιά:

- Επίπεδο βροχοπτώσεων: η περιοχή παραγωγής παρουσιάζει μεγάλο ύψος βροχοπτώσεων, καθώς οι συνολικές ετήσιες βροχοπτώσεις είναι της τάξης των 1 000 mm, με σχετική ξηρασία κατά τη θερινή περίοδο, η οποία όμως παύει από τον Σεπτέμβριο και οι δύο αυτές συνθήκες ευνοούν την ποιότητα του κάστανου. Από την περιοχή αυτή αποκλείονται τα τμήματα της Γαλικίας που είναι εγγύτερα προς τις ακτές, στις οποίες οι σχετικές τιμές υπερβαίνουν τις συνιστώμενες τιμές για την καλλιέργεια του καρπού αυτού.
- Θερμοκρασία: η περιοχή παρουσιάζει μέσες ετήσιες θερμοκρασίες μεταξύ 6 °C και 14 °C, που αντιστοιχούν στο συνιστώμενο εύρος τιμών για την καστανιά (μεταξύ 3 °C και 16 °C), με υψηλές θερινές θερμοκρασίες που ευνοούν την ωρίμαση και την ανάπτυξη των καρπών.
- Μέση τιμή του λόγου θερμοκρασίας/βροχοπτώσεις: το ανατολικό ήμισυ της Γαλικίας παρουσιάζει το ευνοϊκότερο ομβροθερμικό καθεστώς για την καστανιά, η οποία είναι είδος που αναπτύσσεται καλύτερα σε περιβάλλον με σχετική υγρασία, όχι όμως υπερβολική, καθώς αυτή ευνοεί την ανάπτυξη ασθενιών όπως η μελάνωση και η εξέλκωση.
- Υψομετρία: η οριοθετημένη περιοχή συμπίπτει με το κατάλληλο υψόμετρο για την καστανιά (400 m έως 900 m, χωρίς ωστόσο να υπερβαίνει τα 1 200 m).
- Έδαφος και πετρώματα: το μεγαλύτερο τμήμα της επιφάνειας αποτελείται από εδάφη που έχουν αναπτυχθεί σε γρανιτικά και μεταμορφικά πετρώματα (σχιστόλιθοι), με πηλώδη υφή, πλούσια σε οργανική ύλη, με χαμηλό pH και μέτρια περιεκτικότητα σε ενεργό ασβεστόλιθο, τα οποία θεωρούνται ως τα καταλληλότερα για την καλλιέργεια της καστανιάς.

Η καστανιά είναι μια καλλιέργεια μεγάλης περιβαλλοντικής αξίας, απολύτως προσαρμοσμένη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στις ορεινές περιοχές μεγάλου και μέσου υψόμετρου της ενδοχώρας της Γαλικίας, όπου αποτελεί την πιο ανταγωνιστική εναλλακτική αγρονομική παραγωγή. Η ιστορική εξέλιξη της διαχείρισης του εδάφους και των μορφών εκμετάλλευσής του (προς όφελος των δασικών ειδών γρήγορης ανάπτυξης και της καλλιέργειας του αραβοσίτου ή της πατάτας) αποτέλεσε, από μόνη της, έναν επιπλέον παράγοντα ο οποίος συνέβαλε στη γεωγραφική οριοθέτηση που προαναφέρθηκε.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Επιπλέον της ιδιαιτερότητας που οφείλεται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής, οι οποίες αναφέρθηκαν στο προηγούμενο σημείο και ευνοούν τη βέλτιστη ανάπτυξη του καρπού, η παραγωγή κάστανου της Γαλικίας στηρίζεται σε μακρόχρονη εργασία επιλογής, την οποία επιτελούν επί αιώνες οι γεωργοί της Γαλικίας, στο πλαίσιο των «soutos» (πρόκειται για φυτείες αποτελούμενες από δένδρα ίδιας ή παρόμοιας ηλικίας και στα οποία εφαρμόζονται οι ίδιες καλλιεργητικές πρακτικές). Με τον τρόπο αυτό, ο ανθρώπινος παράγοντας, μέσω των παραδοσιακών και φροντισμένων πρακτικών καλλιέργειας, έδρασε ως κινητήρια δύναμη στη συνεχή διεργασία επιλογής της ποικιλίας (όσον αφορά τα χαρακτηριστικά της απόδοσης και ποιότητας), καταλήγοντας σε σειρά αυτόχθονων οικοτύπων από τους οποίους προήλθε η καστανιά ποιότητας της Γαλικίας που γνωρίζουμε σήμερα. Ο συνδυασμός όλων αυτών των παραγόντων προσέδωσε στην καστανιά αυτή τη φήμη και το γόητρο που διαθέτει σήμερα.

Το μοντέλο παραγωγής που αποτελούσαν τα «soutos», το οποίο εξακολουθεί να εφαρμόζεται έως σήμερα, όχι μόνον αποτελεί απόδειξη του δεσμού μεταξύ της καλλιέργειας και της παράδοσης στην παραγωγή κάστανου στη Γαλικία, αλλά επίσης έχει σημαντικό ρόλο ως πηγή φυτικού υλικού για τις νέες φυτείες καστανιάς, στις οποίες εφαρμόζονται σύγχρονες καλλιεργητικές μέθοδοι.

Μεταξύ των χαρακτηριστικών που προσδίδουν την ποιοτική ιδιαιτερότητα στο κάστανو της Γαλικίας σε σύγκριση με τα κάστανα άλλων περιοχών παραγωγής, πρέπει να υπογραμμιστούν τα ακόλουθα:

- Λεπτό περισπέρμιο, που διευκολύνει σε μεγάλο βαθμό την αποφλοιώση του καρπού.
- Μικρό ποσοστό διαιρεμένων καρπών, στοιχείο το οποίο, όπως και το προηγούμενο σημείο, επηρεάζει σημαντικά την ευκολία αποφλοιώσης.
- Υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία, στοιχείο που εκτιμάται ιδιαίτερος τόσο για την κατανάλωση των νωπών καρπών όσο και για τη μεταποίηση τους.
- Χαμηλή περιεκτικότητα σε σχισμένους καρπούς, με αποτέλεσμα πολύ μικρότερες απώλειες κατά τη διαλογή και επιλογή.
- Υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, που έχει ως αποτέλεσμα την πιο γλυκιά γεύση κάστανου μετά την μετατροπή σε σάκχαρο. (φυσική υδρόλυση με την ωρίμαση και υδρόλυση που διενεργείται με θερμικές διεργασίες).

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Δάση καστανιάς υπάρχουν στη Γαλικία από την Πλειστόκαινη περίοδο αλλά η ήμερη καστανιά και η καλλιέργειά της ανάγονται στη Ρωμαϊκή εποχή. Αργότερα, τον Μεσαίωνα, δόθηκε νέα ώθηση από τον κλήρο και τους ευγενείς οι οποίοι διέδωσαν την καλλιέργεια της καστανιάς, η οποία αρχικά συνδεόταν με αυτή της αμπέλου.

Η επιλογή και ο πολλαπλασιασμός των αυτόχθονων ποικιλιών καστανιών εξαιρετικής ποιότητας, που είναι γενικά κατάλληλες για μικτή εκμετάλλευση (του ξύλου και των καρπών), είναι επομένως παλαιές δραστηριότητες. Εξάλλου, η μεγάλη διασπορά του πληθυσμού που παραδοσιακά χαρακτηρίζει τη Γαλικία, καθώς αυτός καλύπτει πρακτικά όλο το έδαφος (παράκτιες ζώνες, κεντρικά υψίπεδα, κοιλάδες και όρη), ευνόησε την επιλογή πολυάριθμων ποικιλιών που παρουσιάζουν διάφορες ικανότητες συνδεδεμένες με το περιβάλλον, συμπεριλαμβανομένης της εξαιρετικής εδαφοκλιματικής προσαρμογής με χαμηλή διαίρεση των καρπών, κατάλληλο μέγεθος, μικρό ποσοστό σχισμένων καρπών, κλπ.

Η βέλτιστη προσαρμογή της καστανιάς στις περιβαλλοντικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής (η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής) προσδίδει ήδη, από μόνη της, υψηλή ποιότητα στο προϊόν, η οποία απορρέει από τη λογική αιτιώδη σχέση μεταξύ της καλής ανάπτυξης αυτού του είδους δένδρου και την παραλαβή καρπών ποιότητας. Επιπλέον, οι μέτριες θερμοκρασίες καθ'όλη τη διάρκεια της ανάπτυξης και της ωρίμασης του κάστανου και ο υψηλός βαθμός υγρασίας στην περιοχή παραγωγής προσδίδουν στον καρπό σημαντικό ποσοστό υγρασίας, στοιχείο που εκτιμάται ιδιαίτερα για την κατανάλωση του προϊόντος σε νωπή κατάσταση όσο και για τη χρησιμοποίησή του ως πρώτης ύλης για την παραγωγή μεταποιημένων προϊόντων.

Εξάλλου, οι καλλιεργητικές φροντίδες που εφαρμόζονται στα «soutos» παραδοσιακά αποτελούν το παραγωγικό μοντέλο της παραγωγής κάστανου στη Γαλικία. Η σταδιακή επιλογή και η οικιακή καλλιέργεια της καστανιάς, στηριζόμενες στην παραγωγικότητα και στην ποιότητα, εξελίχθηκαν σε αυτό το παραγωγικό περιβάλλον, δημιουργώντας το σύνολο τοπικών οικοτύπων από τους οποίους προήλθαν οι αυτοχθόνες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται σήμερα και στις οποίες στηρίζεται η φήμη του κάστανου της Γαλικίας.

Το γόητρο των κάστανων της Γαλικίας αντανακλάται στην καλή θέση που καταλαμβάνουν στην ισπανική αγορά. Ορισμένα μάλιστα κάστανα άλλων προελεύσεων πωλούνται ως «κάστανα Γαλικίας», αποδεικνύοντας τη φήμη τους. Μεταξύ των πολυάριθμων βιβλιογραφικών αναφορών που αποδεικνύουν την ιστορική φήμη του κάστανου της Γαλικίας μπορούν να αναφερθούν οι εξής:

- Η πλούσια τεκμηρίωση που έχει διατηρηθεί στα μοναστήρια της Γαλικίας και αφορά τη σημασία της στη Γαλικία κατά τον Μεσαίωνα. Η τεκμηρίωση αυτή αναφέρεται σε διάφορα έργα, ιδιαιτέρως στο «El priorato benedictino de San Vincenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media» και στο «El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos» των M. Lucas Álvarez και P. Lucas Domínguez, ή ακόμη «Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira» του M. Romaní Martínez.
- Η αναφορά του Αλέξανδρου Δουμά στην ποιότητα των κάστανων της Γαλικίας, στην ταξιδιωτική του αφήγηση «De Paris à Cadix», που γράφτηκε το 1847.
- Το γεγονός ότι ο Abel Bouhier, στο έργο του με τίτλο «La Galice : essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire», θεωρεί τους καστανώνες ως ένα από τα πιο σημαντικά στοιχεία του γεωργικού τοπίου της Γαλικίας.
- Οι πολυάριθμες αναφορές στην εορτή του «magosto» (λαϊκή γιορτή που εορτάζεται σε πολυάριθμες κοινότητες της Γαλικίας, στην οποία το κάστανο αποτελεί τη βεντέτα) όπως αυτή, για να αναφερθεί μόνο μία, που αναφέρει ο Manuel Murguía στο έργο του «Historia de Galicia» (1865).
- Ο γαστρονομικός ρόλος πρώτης ποιότητας που επιφυλάσσεται στο κάστανο της Γαλικίας στις συνταγές μαγειρικής, όπως αυτές που προτείνονται από τον Manuel Puga y Parga (1874-1917) στο βιβλίο του «La Cocina Práctica» (1905), ή σε πολυάριθμες επιγραφές που περιγράφονται από τον Álvaro Cunqueiro στο έργο του «La Cocina Gallega» (1973).

Μια επιπλέον έμμεση απόδειξη της σημαντικής διάδοσης, της φήμης και του γοήτρου του κάστανου της Γαλικίας μπορούν να αναζητηθούν εξετάζοντας την συχνότητα των παραπομπών στο Διαδίκτυο των λέξεων-κλειδιά «κάστανο Γαλικίας» σε σχέση με αυτές των κάστανων άλλων προελεύσεων. Για παράδειγμα, από μια έρευνα στο Google, που πραγματοποιήθηκε στις 20ης Νοεμβρίου 2008, με τις λέξεις-κλειδιά «castaña/s gallega/s» (στα ισπανικά) και «castaña/s galega/s» (στη γλώσσα της Γαλικίας), προέκυψαν 5 600 αποτελέσματα, σε σύγκριση με τα λιγότερα από 200 για τις λέξεις-κλειδιά «castanā/s española/s» και με τα λιγότερα από 20 αποτελέσματα για τα κάστανα άλλων περιοχών (από την Αστουρία, την Ανδαλουσία ή την Εστρεμαδούρα).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Διάταγμα της 3ης Νοεμβρίου 2006 για την έγκριση της αίτησης καταχώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Castaña de Galicia.

Diario Oficial de Galicia número 219, del día 14 de noviembre de 2006 (Επίσημη Εφημερίδα της Γαλικίας αριθμός 219, της 14ης Νοεμβρίου 2006).

<http://dxosi.xunta.es:90/Doc/Dog2006.nsf/FichaContenido/234BE?OpenDocument>