

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2022/C 252/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«CASTAGNA DI ROCCAMONFINA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02764 – 16.3.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Castagna di Roccamonfina»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

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

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Castagna di Roccamonfina» προορίζεται αποκλειστικά για τους καρπούς που ανήκουν στις ποικιλίες Primitiva (ή Temprestiva), Napoletana (ή Riccia ή Riccia Napoletana), Mercogliana (ή Marrone), Rascuta και Lucente (ή Lucida) οι οποίες παράγονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση, το προϊόν πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α) Νωπά κάστανα:

- καρπός: ασύμμετρο σχήμα που τείνει προς το σφαιρικό, μεσαίου μεγέθους·
- ταξινόμηση κατά μέγεθος: 110 φρούτα κατ' ανώτατο όριο ανά kg επιλεγμένου και/ή ταξινομημένου κατά μέγεθος προϊόντος·
- βρώσιμο τμήμα: τουλάχιστον 83 %·
- περικάρπιο: 17 % κατ' ανώτατο όριο του ολικού καρπού, καστανόχρωμο, με πιο σκούρες ραβδώσεις που δεν είναι ιδιαίτερα εμφανείς, λεπτό και με σκληρή σύσταση·
- σπέρμα: γαλακτώδες λευκό χρώμα με τραγανή σύσταση και μέτρια γλυκιά και λεπτή γεύση·
- χημική σύνθεση του βρώσιμου τμήματος:
- νερό: 51 – 57 %·
- πρωτεΐνες: 2,3 – 3,3 g/100 g·
- ολικοί υδατάνθρακες: 38 – 46 g/100 g·
- λιπίδια: 1,5 – 2,3 g/100 g·
- περισπέρμιο: λεπτό, καστανόχρωμο, με μικρή μόνο διείδυση στο σπέρμα, μέτριου βαθμού πρόσφυσης·
- η παρουσία καρπών που έχουν υποστεί βλάβη από σκουλήκια, παραμορφωθεί, προσβληθεί από μύκητες ή συρρικνωθεί υπόκειται στα όρια ανοχής που καθορίζονται στις γενικές προδιαγραφές εμπορίας [παράρτημα I μέρος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011].

(*) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

β) Ξηρά κάστανα με κέλυφος:

- ασύμμετρο σχήμα, που τείνει προς το σφαιρικό, αρκετά μαλακή σύσταση, γεύση γλυκών αποφλοιωμένων φρούτων·
- ταξινόμηση κατά μέγεθος: 250 καρποί κατ' ανώτατο όριο ανά kg·
- χημική σύνθεση του βρώσιμου τμήματος:
- νερό: 15 % κατ' ανώτατο όριο·
- πρωτεΐνες: 4,4 – 5,4 g/100 g·
- ολικοί υδατάνθρακες: 60 – 65 g/100 g·
- λιπίδια: 3 – 3,5 g/100 g·
- απόδοση επί ξηρού με κέλυφος: 50 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο·
- περικάρπιο: λεπτή και σκληρή σύσταση·
- η παρουσία εσωτερικών ή εξωτερικών ελαττωμάτων (καρποί θραυσμένοι, που έχουν υποστεί βλάβη από σκουλήκια ή έχουν προσβληθεί από μύκητες) υπόκειται στα όρια ανοχής που καθορίζονται στις γενικές προδιαγραφές εμπορίας [παράρτημα I μέρος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011].

Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κάθε ενεργή προσβολή.

γ) Ολόκληρα ξηρά κάστανα, χωρίς κέλυφος:

- σφαιρικού σχήματος, με αρκετά μαλακή σύσταση, γλυκιά γεύση·
- ταξινόμηση κατά μέγεθος: 300 καρποί κατ' ανώτατο όριο ανά kg·
- περιεκτικότητα σε υγρασία ολόκληρου ξηρού καρπού: 15 % κατ' ανώτατο όριο·
- απόδοση επί ξηρού χωρίς κέλυφος: 50 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο·
- η παρουσία εσωτερικών ή εξωτερικών ελαττωμάτων (καρποί θραυσμένοι, που έχουν υποστεί βλάβη από σκουλήκια ή έχουν προσβληθεί από μύκητες) υπόκειται στα όρια ανοχής που καθορίζονται στις γενικές προδιαγραφές εμπορίας [παράρτημα I μέρος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011].

Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κάθε ενεργή προσβολή.

δ) Ολόκληρα αποφλοιωμένα κάστανα:

- σφαιρικού σχήματος, με αρκετά τραγανή σύσταση, γλυκιά γεύση·
- ταξινόμηση κατά μέγεθος: 200 καρποί κατ' ανώτατο όριο ανά kg·
- παρουσία περισπερμίου στον καρπό: 3 % κατ' ανώτατο όριο·
- παρουσία καρπών που έχουν υποστεί βλάβη από σκουλήκια ή έχουν προσβληθεί από μύκητες: 2 % κατ' ανώτατο όριο·
- παρουσία καρβουνοποιημένου καρπού: 5 % κατ' ανώτατο όριο·

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εργασίες διαλογής, ταξινόμησης κατά μέγεθος, επεξεργασίας, αποστείρωσης, ξήρανσης, αποφλοιώσης και συντήρησης των καρπών εκτελούνται στην περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

- Συσκευασία νωπού προϊόντος: το προϊόν πρέπει να διατίθεται προς πώληση σε περιέκτες χωρητικότητας από 0,250 kg έως 25 kg, κατασκευασμένους από υλικό επιτρεπόμενο από την εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.
- Συσκευασία ξηρού προϊόντος με κέλυφος: τα ξηρά κάστανα με κέλυφος διατίθενται στην αγορά σε συσκευασίες επιτρεπόμενες από την εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία, οι οποίες περιέχουν ποσότητα προϊόντος μεταξύ 0,150 kg και 25 kg.
- Συσκευασία ξηρού προϊόντος χωρίς κέλυφος: τα ξηρά κάστανα χωρίς κέλυφος διατίθενται στην αγορά σε συσκευασίες επιτρεπόμενες από την εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία, οι οποίες περιέχουν ποσότητα προϊόντος μεταξύ 0,100 kg και 25 kg.

— *Συσκευασία αποφλοιωμένου προϊόντος*: οι τύποι συσκευασίας για τα ολόκληρα αποφλοιωμένα κάστανα είναι εκείνοι που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία για το εν λόγω προϊόν, υπό την προϋπόθεση ότι δεν επηρεάζονται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Δεν επιτρέπεται η παρουσία ξένων σωμάτων οποιουδήποτε είδους.

Επιτρέπεται η συσκευασία προϊόντος βαθιάς κατάψυξης σε κενό αέρος, σε προστατευτική ατμόσφαιρα.

Οι περιέκτες πρέπει πάντα να είναι σφραγισμένοι με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεση του περιεχομένου χωρίς τη θραύση της σφραγίδας.

Η διαδικασία συσκευασίας πραγματοποιείται υπό την εποπτεία του φορέα που έχει εξουσιοδοτηθεί από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών για την εποπτεία της ΠΓΕ «Castagna di Roccamonfina». Με τον τρόπο αυτόν επαληθεύεται η καταγωγή και ελέγχεται αν το προϊόν και ο τρόπος παρουσίασής του συμφωνούν με τα όσα ορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία



Οι ετικέτες στις συσκευασίες πώλησης πρέπει να φέρουν, με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, την ονομασία «Castagna di Roccamonfina», ακολουθούμενη από τη συντομογραφία ΠΓΕ και τον ακόλουθο λογότυπο:

Απαγορεύεται να προστίθεται στην ονομασία «Castagna di Roccamonfina» οποιοσδήποτε χαρακτηρισμός που δεν προβλέπεται ρητώς, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων: *fine* (λεπτό), *scelto* (διαλεγμένο), *selezionato* (επιλεγμένο) ή *superiore* (ανώτερης ποιότητας). Επιτρέπονται αληθείς και επαληθεύσιμες αναφορές που περιγράφουν τις μεθόδους των παραγωγών, όπως: η ονομασία της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας ή «προϊόν που συγκομίζεται με το χέρι». Επιτρέπεται η χρήση, εάν πρόκειται για αληθή στοιχεία, ονομάτων, εταιρικών επωνυμιών και εμπορικών σημάτων, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή. Η χρήση άλλων γεωγραφικών ενδείξεων απαγορεύεται.

Δεν επιτρέπεται να προστίθενται στην ετικέτα άλλες ονομασίες που δεν προβλέπονται ρητά στις παρούσες προδιαγραφές. Πρέπει επίσης να επισημειώνονται τα εξής: το όνομα, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού και του συσκευαστή, καθώς και κάθε άλλη πληροφορία που απαιτείται από την ισχύουσα νομοθεσία.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ «Castagna di Roccamonfina» περιλαμβάνει το σύνολο του διοικητικού εδάφους των δήμων: Caianello, Conca della Campania, Galluccio, Marzano Appio, Roccamonfina, Sessa Aurunca, Teano, Tora και Piccilli, δήμοι που ανήκουν όλοι στην επαρχία της Caserta.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση αναγνώρισης της ονομασίας «Castagna di Roccamonfina» βασίζεται στην ισχυρή εθνική και διεθνή φήμη της και στο κύριο χαρακτηριστικό της, που είναι η πρόωμη ωρίμαση του καρπού.

Ολόκληρη η γεωγραφική περιοχή του προϊόντος «Castagna di Roccamonfina» κυριαρχείται από το Vulcano di Roccamonfina, την παλαιότερη ηφαιστειακή περιοχή της Καμπανίας, θεμελιώδες στοιχείο της ιστορίας και της ζωής της γύρω περιοχής, την οποία καθιστούν ακόμη πιο εντυπωσιακή η τεράστια έκταση και η ομορφιά των δασών καστανιάς που καλύπτουν μεγάλο μέρος της. Όσον αφορά τη χλωρίδα, το κυρίαρχο είδος είναι η καστανέα η κοινή (*Castanea sativa*), η οποία απαντά σε ολόκληρη σχεδόν την περιοχή στην οποία κυριαρχεί το ηφαιστείο.

Κατά τις διάφορες γεωλογικές περιόδους, το ηφαιστειογενές σύμπλεγμα Roccamonfina απελευθέρωσε αρκετό πυροκλαστικό υλικό για να καλύψει μια τεράστια περιοχή, με αποτέλεσμα να καταστεί το έδαφος ασυνήθιστα εύφορο. Τα εδάφη σε ολόκληρη την περιοχή είναι ουδετερόφιλα-οξινόφιλα, ιδανικά για την καστανοκαλλιέργεια. Το έδαφος καλύπτεται από καλό, βαθύ, πολύ γόνιμο χώμα υπόξινο pH, με άφθονο χούμο και είναι πλούσιο σε υπεδάφια στρώματα. Το κλίμα είναι επίσης ιδιαίτερα ευνοϊκό για τους κασταנώνες, με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 838 mm και μέση θερμοκρασία 12,8 °C.

Αυτές οι εδαφοκλιματικές συνθήκες (ηφαιστειακό έδαφος, χαμηλό υψόμετρο, θερμό υγρό κλίμα) ευνοούν ιδιαίτερα την πρόωμη ωρίμαση του καρπού, με αποτέλεσμα να μπορεί να διατίθεται το προϊόν στις ιταλικές και στις ξένες αγορές κάστανου σε πρώιμο στάδιο. Πράγματι, όπως μαρτυρούν οι εκθέσεις για την αγορά και οι σχετικοί κατάλογοι, το προϊόν «Castagna di Roccamonfina» είναι αυτό που ανοίγει στην ουσία την περίοδο εμπορίας των κάστανων στην Ιταλία (με την εξαίρεση της παραγωγής ευρωπαικών υβριδίων). Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η συγκομιδή στην περιοχή της ΠΓΕ, η οποία διευκολύνεται από την πρόωμη φυσική πτώση των κάστανων, σταματά γενικά κατά την έναρξη της συγκομιδής σε όλες τις άλλες περιοχές παραγωγής, δηλαδή κατά την περίοδο από τις 10 έως τις 20 Οκτωβρίου.

Το προϊόν «Castagna di Roccamonfina», ως σύμβολο της τοπικής γεωργικής οικονομίας και του αγροτικού πολιτισμού της περιοχής, έχει επίσης πολύ μακρά ιστορία.

Η παρουσία του κάστανου στην περιοχή Roccamonfina χρονολογείται εκατοντάδες χρόνια πριν από τη ρωμαϊκή κυριαρχία στην περιοχή. Ωστόσο, κατά τον Μεσαίωνα, μετά τις βαρβαρικές εισβολές, εξελίχθηκε η καστανοκαλλιέργεια σε ουσιαστικό μέρος της οικονομίας της περιοχής και των μέσων διαβίωσης του τοπικού πληθυσμού. Το κάστανο, κύρια πηγή διατροφής τον χειμώνα και σε καιρούς πείνας, διαδραμάτισε καιρό ρόλο στην οικογενειακή ζωή των ανθρώπων εντός και γύρω από τη περιοχή Roccamonfina. Το ξύλο του χρησιμοποιούνταν για την κατασκευή των δοκών της οροφής των κατοικιών, επίπλων και εργαλείων, καθώς και για καύση σε θερμάστρες και τζάκια. Υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές στο κάστανο κατά τη μεσαιωνική περίοδο, κυρίως όσον αφορά τις μεταβιβάσεις κυριότητας των κασταנώνων, οι οποίες κατοχυρώνονται σε κληρονομικές πράξεις, πράξεις πώλησης και διατάγματα, πολλά από τα οποία εξακολουθούν να είναι αποθηκευμένα στα πολύτιμα αρχεία και τις βιβλιοθήκες που υπάρχουν σε ολόκληρη την περιοχή. Με την έλευση των Ανδεγαυών το 1270, τα κάστανα της περιοχής Roccamonfina άρχισαν επίσης να αποκτούν εμπορική σημασία. Πράγματι, στην περιοχή χορηγήθηκε το προνόμιο να διοργανώνει μια εβδομαδιαία αγορά το φθινόπωρο και μια ετήσια εμποροπανήγυρη.

Ωστόσο, η πραγματική και πιο δημοφιλής αφήγηση σχετικά με το προϊόν «Castagna di Roccamonfina», την οποία μετέδωσαν από αιώνα σε αιώνα οι κάτοικοι της περιοχής, ξεκίνησε με την ιστορία του πολυτιμότερου ιστορικού και θρησκευτικού χώρου της περιοχής, του Santuario della Madonna dei Lattani [του Ιερού της Παναγίας του Lattani], ενός θρησκευτικού συγκροτήματος που περιβάλλεται από αρχαία δάση καστανιάς και αποτελείται από μια Εκκλησία, τη μονή Convento dei frati francescani [Μονή του Τάγματος των Φραγκισκανών] και το Eremitaggio di San Bernardino [Ερημητήριο του Αγίου Βερναρδίνου] το οποίο ήταν ήδη ξακουστό όταν κατασκευάστηκε το Ιερό. Σύμφωνα με τον θρύλο, ο Άγιος Βερναρδίνος, αφού ήρθε στη Roccamonfina για να τιμήσει την εικόνα της Παναγίας που είχε βρει ένας νεαρός βοσκός σε κοντινό σπήλαιο, φύτεψε στο έδαφος ένα ξερό κλαδί καστανιάς, στο οποίο τότε βλάστησαν φύλλα. Στη συνέχεια, οι μοναχοί μπόλιασαν με μοσχεύματα από το ιερό δένδρο τις κοντινές καστανιές και αυτή ήταν η προέλευση του «Castagna di Roccamonfina» σύμφωνα με τους κατοίκους.

Με την πάροδο των αιώνων, η αλληλεπίδραση μεταξύ του ευνοϊκού για την καστανιά περιβάλλοντος και της ικανότητας των τοπικών γεωργών να επιλέγουν αυτοφυείς οικότυπους επέτρεψε την ανάπτυξη ενός πλούσιου κοινωνικοοικονομικού και πολιτιστικού ιστού. Ως εκ τούτου, οι επόμενες γενιές παραγωγών καλλιεργούν αυτό το αυτοφυές δασικό προϊόν, το βελτιώνουν και διαδίδουν το όνομα και τη φήμη του πολύ πέρα από την γύρω περιοχή.

Η ολοένα και μεγαλύτερη σημασία που αποδιδόταν στην καστανοκαλλιέργεια στην περιοχή με την πάροδο των αιώνων έχει επιβεβαιωθεί από νόμους και άλλα νομοθετήματα που εκδόθηκαν από τον Ύστερο Μεσαίωνα έως τη σύγχρονη εποχή, τα οποία αποσκοπούσαν στην προστασία της κοινής χρήσης των κασταנώνων επιβάλλοντας πολύ υψηλά πρόστιμα σε όσους μάζευαν τους καρπούς παράνομα ή δολίως, ιδίως κατά την περίοδο πτώσης του καρπού.

Η οικονομική σημασία του κάστανου για την περιοχή επιβεβαιώθηκε επίσης κατά τους επόμενους αιώνες από γραπτές αναφορές, και όχι μόνο τοπικές, όπως το ιστοριογραφικό έργο «La Sede Degli Aurunci» του 1737, το οποίο καταδεικνύει σαφώς τη σημασία του προϊόντος «Castagna di Roccamonfina», κυρίως ως πολυτιμου οικονομικού πόρου για ολόκληρη την περιοχή.

Η σημασία του τεκμηριώνεται ακόμη πιο αποτελεσματικά από τις εκθέσεις για την αγορά, οι οποίες, από τα μέσα του 19ου αιώνα, καταγράφουν την τιμή πώλησης των κάστανων της περιοχής Roccamonfina, ανάλογα με τις διάφορες ποικιλίες. Μεταξύ αυτών περιλαμβάνεται το κτηματολόγιο «Catasto Provvisorio del Comune di Marzano» του 1834, το οποίο περιλαμβάνει μεταξύ των ειδών που αγοράζονται και πωλούνται στον δήμο: ... *Le Castagne Tempestive di Roccamonfina* [... τα πρώιμα κάστανα της περιοχής Roccamonfina].

Ακολούθησαν και άλλα ιστορικά και εμπορικά στοιχεία που τεκμηριώνουν τη σημασία του «Castagna di Roccamonfina», τα οποία μάλιστα έχουν αυξηθεί, σε διοικητικές πράξεις, συμβολαιογραφικές πράξεις αγοραπωλησίας, εκθέσεις για την αγορά, έργα και τεχνικά άρθρα, καθώς και σε επιστημονικές εκθέσεις σχετικά με τις δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν στην περιοχή από εμπειρογνώμονες ερευνητές.

Τη δεκαετία του '80 και του '90 του περασμένου αιώνα, η καστανοκαλλιέργεια στην περιοχή της Roccamonfina ήταν γνωστή για το υψηλό επίπεδο καινοτομίας της και για το επιμελές και τακτικό κλάδεμα. Αυτό οφείλεται εν μέρει στο γεγονός ότι η πώληση του καρπού γίνεται ολόενα και πιο επικερδής, ιδίως στα τέλη του καλοκαιριού, όταν τα κάστανα που πωλούνται στις μεγάλες πόλεις είναι σχεδόν αποκλειστικά «Castagna di Roccamonfina», γνωστά για την πρώιμη ωρίμασή τους.

Η περίοδος αυτή είναι αποδοτική για την προώθηση του προϊόντος, προώθηση που πραγματοποιούν επίσης φορείς όπως η περιφέρεια της Καμπανίας, η επαρχία της Caserta και το Εμπορικό Επιμελητήριο. Το προϊόν «Castagna di Roccamonfina» αναφέρεται σε διάφορες δημοσιεύσεις από τη δεκαετία του '90, όπου συχνά περιγράφεται ως ένα από τα προϊόντα του τυπικού καλάθιού εξαιρετικών γεωργικών προϊόντων διατροφής, γεγονός που αντικατοπτρίζει επίσης την οικονομική του σημασία: «Guida su Roccamonfina e il Monte S. Croce» του 1996, «Campania Terra dell'Ortofrutta» του 2003 και «Campania, luoghi, sapori, Eccellenze» του 2019, μεταξύ άλλων.

Η συγκομιδή κάστανων στην περιοχή αυτή, η οποία ξεκινά από τα τέλη του καλοκαιριού, αποτελούσε ανέκαθεν ένα γεγονός το οποίο, περισσότερο και από την οικονομική έκθεση για το έτος συγκομιδής, σηματοδοτεί τη σημαντικότερη περίοδο του έτους για ολόκληρη την περιοχή. Για λίγες εβδομάδες, η Roccamonfina φιλοξενούσε τη μεγαλύτερη αγορά κάστανων σε ολόκληρη την επαρχία της Caserta, η οποία αποτελούσε μοναδική εκδήλωση για την περιοχή. Χρονολογείται από την αρχαιότητα (αρχές του δέκατου αιώνα) και διεξαγόταν στη μεγαλύτερη πλατεία της περιοχής. Από τον Σεπτέμβριο έως τα τέλη του Οκτωβρίου, όλοι οι καστανοπαραγωγοί μπορούσαν να προσφέρουν το προϊόν τους προς πώληση στους εμπόρους σ' αυτήν την ιστορική πλατεία. Η παλαιά αγορά «Mercato della Castagna» μετατράπηκε τελικά σε φεστιβάλ, εν μέρει εορταστικού χαρακτήρα, το οποίο περιλαμβάνει από τη διεξαγωγή λειτουργίας ως ευχαριστίας για τη συγκομιδή μέχρι τοπική λαϊκή μουσική και χορό. Οι δημοτικές αρχές και το γραφείο τουρισμού αντιλήφθηκαν την επιθυμία των κατοίκων να γιορτάζουν τη συγκομιδή και την πώληση κάστανων και το 1976 ίδρυσαν τη «Sagra della Castagna di Roccamonfina». Αυτή η γιορτή διοργανώνεται έκτοτε τη δεύτερη Κυριακή του Οκτωβρίου, με τη συμμετοχή όλης της γύρω περιοχής, και οι κάτοικοι τη συνδέουν με την ιστορική τους ταυτότητα και τις αγροτικές ρίζες και παραδόσεις τους. Με την πάροδο του χρόνου η γιορτή Sagra συνέχισε να αναπτύσσεται και εξελίσσεται πλέον σε πραγματική εμπορική εμποροπανήγυρη κάστανων [Mostra Mercato della Castagna], καθώς και σε παραδοσιακή δημοφιλή πολιτιστική και ψυχαγωγική εκδήλωση.

Η ονομασία «Castagna di Roccamonfina» υπάρχει και χρησιμοποιείται από απομνημονεύτων χρόνων σε ιστορικά τεχνουργήματα και αρχαιακά έγγραφα, αφίσες για τη γιορτή Sagra και επιστημονικές διασκέψεις, και χρησιμοποιείται επίσης πάρα πολύ σε εμπορικά τιμολόγια και ετικέτες που τοποθετούνται σε νωπά και άλλα προϊόντα που παράγονται από αυτά. Σήμερα, χάρη στις νέες ψηφιακές τεχνολογίες, μπορείτε να βρείτε κάθε είδους πληροφορία για το προϊόν αυτό στο διαδίκτυο: την ιστορία του, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τη χρήση του στη μαγειρική και τον τρόπο και τόπο αγοράς του, αλλά και σε έγκυρες αναφορές από ειδικούς γεωγνώστες, σεφ και εμπόρους. Έχουν γραφεί βιβλία για το προϊόν αυτό, συμπεριλαμβανομένων βιβλίων συνταγών («L'Oro bruno di Roccamonfina» 2019). Προγράμματα για την ιταλική εταιρεία ραδιοτηλεόρασης RAI, όπως «Linea Verde» (προβλήθηκε στις 16.9.2011), «Sereni Variabili» (προβλήθηκε στις 8.4.2013), «Buongiorno Regione» (προβλήθηκε στις 4.10.2017), «Mezzogiorno Italia» (προβλήθηκε στις 22.11.2014) και TG Regionale (τον Οκτώβριο σχεδόν κάθε χρόνο), περιλαμβάνουν συχνά μαγνητοσκοπημένα και ζωντανά ρεπορτάζ σχετικά με το προϊόν «Castagna di Roccamonfina», ιδίως κατά τη διάρκεια της συγκομιδής και της γιορτής Sagra. Τα ρεπορτάζ αυτά προστίθενται στις πολυάριθμες εκπομπές που αφιερώνονται στη Roccamonfina και στα κάστανά της από διάφορους τοπικούς τηλεοπτικούς σταθμούς (TeleLuna, Tele2000, Antenna 3, ReteSei κ.λπ.).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ακόλουθο ιστότοπο:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλέγοντας το πεδίο «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν το πεδίο «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος το πεδίο «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».