



C/2024/1492

14.2.2024

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(C/2024/1492)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

«Castagna Cuneo»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0342-AM01 — 24.11.2023

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Castagna Cuneo»

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

3. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών, Τμήμα Ανταγωνιστικότητας, Ποιότητας Γεωργικών Τροφίμων, Αλιείας και Ιππικών Αθλημάτων, Γενική Διεύθυνση Προώθησης της Ποιότητας Γεωργικών Τροφίμων, Μονάδα Pqa 4

—

4. **Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που έχει/-ουν εγκριθεί**

Επεξήγηση ότι η/οι τροποποίηση/-εις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με το άρθρο 53 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/2117, για τους ακόλουθους λόγους:

- δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση αυτής της ονομασίας·
- είναι απίθανο να ακυρώνουν τους δεσμούς που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο β) όσον αφορά τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις·
- δεν αφορούν εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν· και
- εν συνεπάρχονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

1. Προσθήκη διάταξης σχετικά με τις πρεμνοφυή δάση με παρακρατήματα

Η ακόλουθη διατύπωση προτίθεται στο άρθρο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, μετά τη φράση «στο προαναφερόμενο είδος»:

«εκτός εάν οι ανωτέρω ποικιλίες έχουν εμβολιαστεί σε αυτό. Με τον τρόπο αυτό, μπορεί να καταστεί δυνατή η ελεγχόμενη ανάπτυξη στο φυσικό περιβάλλον με στόχο τον εμβολιασμό (πρεμνοφυή δάση με παρακρατήματα) καθώς και η ελεγχόμενη ανάπτυξη βλαστών στα πρέμνα των συστάδων προκειμένου να αντικαταστήσουν δέντρα που έχουν προσβληθεί από ασθένειες έπειτα από σοβαρές προσβολές παρασίτων και/ή μυκητιάσεις και/ή άλλες καταστροφές.».

Αιτιολόγηση

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Οι σοβαρές προσβολές από παράσιτα, όπως ο κίνηψ του καστανεώνα, προκαλούν σημαντικές ζημιές στην απόδοση και την ποιότητα των κάστανων. Επιπλέον, τέτοιου είδους προσβολές προκάλεσαν και σοβαρή υποβάθμιση των δέντρων, καθώς τα κατέστησαν επιρρεπή σε προσβολές άλλων παθογόνων και παρασίτων, οι οποίες, σε ορισμένες περιπτώσεις, επέφεραν τον θάνατο των δέντρων.

Ως εκ τούτου, είναι αναγκαίο να επιτραπεί η επιστροφή στην πρακτική της ελεγχόμενης ανάπτυξης στο φυσικό περιβάλλον με στόχο τον εμβολιασμό (πρεμνοφυή δάση με παρακρατήματα) και να καταστεί δυνατή η ελεγχόμενη ανάπτυξη βλαστών στα πρέμνα των συστάδων με στόχο την αντικατάσταση των δέντρων που έχουν προσβληθεί από ασθένειες, προκειμένου να μη χαθεί η γενετική κληρονομιά της περιοχής παραγωγής της ΠΓΕ «Castagna Cuneo».

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Η λέξη «αχαίνια» αντικαθίσταται από τη λέξη «καρποί»

Στο άρθρο 2.2 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, καθώς και σε κάθε άλλη περίπτωση χρήσης της στα δύο έγγραφα, η λέξη «αχαίνια» αντικαθίσταται από τη λέξη «καρποί».

Αιτιολόγηση

Ο όρος «αχαίνια» αντικαθίσταται από τον όρο «καρποί» ώστε να διευκολύνει την κατανόηση από τον μέσο καταναλωτή.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Απαλοιφή απαίτησης που προβλέπεται ήδη στους γενικούς κανόνες

Στο άρθρο 2.2 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, απαλείφονται οι απαιτήσεις σχετικά με τις ατέλειες, τόσο για τα νωπά όσο και για τα αποξηραμένα κάστανα.

Η ακόλουθη περίοδος απαλείφεται από τις απαιτήσεις σχετικά με τα νωπά κάστανα:

«Οι καρποί δεν πρέπει να παρουσιάζουν εσωτερικές ή εξωτερικές ατέλειες (καρποί σπασμένοι, αλλοιωμένοι, μουχλιασμένοι, σκουληκιασμένοι) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10 % του συνόλου τους.».

Η ακόλουθη περίοδος απαλείφεται από τις απαιτήσεις σχετικά με τα αποξηραμένα κάστανα:

«Δεν είναι αποδεκτοί καρποί με ατέλειες (ίχνη αλλοίωσης, παραμόρφωση, θραύση, καρποί με ίχνη του περικάρπιου κλπ.) εάν υπερβαίνουν το 10 % του συνόλου των καρπών.».

Αιτιολόγηση

Όταν οι προδιαγραφές προϊόντος καταρτίστηκαν για πρώτη φορά το 2004, δεν υπήρχαν ειδικοί κανόνες σχετικά με τις προδιαγραφές εμπορίας των σπασμένων. Οι κανόνες θεσπίστηκαν στη συνέχεια με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε. Ως εκ τούτου, η εν λόγω περίοδος κατέστη περιττή λόγω των ισχυόντων κανονιστικών ρυθμίσεων, σύμφωνα με τις οποίες επιτρέπονται, επί του παρόντος, ατέλειες σε ποσοστό 10 % κατ' ανώτατο όριο των καρπών προς κατανάλωση.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Απαλοιφή του ονόματος δύο δήμων της οριοθετημένης περιοχής ως αποτέλεσμα διοικητικής συγχώνευσης

Οι δήμοι Castellar και Valmala απαλείφονται από τον κατάλογο των δήμων της οριοθετημένης περιοχής, ο οποίος παρατίθεται στο άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος. Κατά συνέπεια, ο αριθμός των δήμων που παρατίθενται στο σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου μειώνεται από 105 σε 103.

Αιτιολόγηση

Το 2019 ο δήμος Castellar εντάχθηκε στον δήμο Saluzzo. Ομοίως, το ίδιο έτος, ο δήμος Valmala εντάχθηκε στον δήμο Busca. Δεδομένου ότι οι δήμοι Saluzzo και Busca βρίσκονται στις περιοχές παραγωγής, η μεταβολή αυτή έχει αμιγώς διοικητικό χαρακτήρα και δεν επηρεάζει την περιοχή.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Απαλοιφή διάταξης σχετικά με τους ελέγχους των προδιαγραφών

Η ακόλουθη περίοδος απαλείφεται από το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Μεταγενέστερη πιστοποίηση από τον οργανισμό ελέγχου όλων των παρτίδων των προϊόντων που συσκευάζονται και επισημαίνονται πριν από την πώληση.».

Αιτιολόγηση

Δεδομένου του κόστους της πιστοποίησης, καθίσταται σαφές ότι ο έλεγχος κάθε παρτίδας συσκευασμένων κάστανων απλώς περιορίζει τη διαθεσιμότητα του προϊόντος ΠΓΕ. Δεν προσθέτει καμία αξία στην ποιότητα του προϊόντος. Επιπλέον, σύμφωνα με έκθεση του οργανισμού ελέγχου INOQ Soc. Coop. επί του θέματος, καθίσταται σαφές ότι, ανεξάρτητα από την απαλοιφή της συγκεκριμένης περιόδου, η συσκευασία του Castagna Cuneo υπόκειται σε συνεχείς ετήσιους ελέγχους σε όλες τις εγκαταστάσεις συσκευασίας. Το γεγονός αυτό εξασφαλίζει τόσο την ιχνηλασιμότητα όσο και την ποιότητα του συσκευασμένου προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. Επικαιροποίηση της νομικής παραπομπής στον κανονισμό για τη βιολογική γεωργία

Στο άρθρο 5.1 των προδιαγραφών προϊόντος, επικαιροποιείται η νομική παραπομπή στον κανονισμό για τη βιολογική γεωργία.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Προσθήκη αναφοράς στο προϊόν που προορίζεται για μεταποίηση

Στο άρθρο 5.6 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη αναφορά στο προϊόν που προορίζεται για μεταποίηση:

«Με εξαίρεση το προϊόν που προορίζεται για ξήρανση ή βιομηχανική μεταποίηση, το ελάχιστο επιτρεπόμενο μέγεθος ισούται με 110 καρπούς ανά καθαρό χιλιόγραμμα σε νωπή μορφή.». Το προϊόν που προορίζεται αποκλειστικά για βιομηχανική μεταποίηση δεν πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή χωρίς να έχει μεταποιηθεί. Στην τροποποίηση αυτή λαμβάνεται υπόψη ότι ορισμένα κάστανα ενδέχεται να μην ανταποκρίνονται πλήρως στα καθορισμένα χαρακτηριστικά της ΠΓΕ «Castagna Cuneo». Τα κάστανα αυτά δεν είναι δυνατόν να διατεθούν στον τελικό καταναλωτή με την ονομασία της ΠΓΕ. Ωστόσο, μπορούν να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για μεταποιημένα προϊόντα, εφόσον πληρούν τα κριτήρια όσον αφορά την καταγωγή και την ποικιλία. Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την ευρύτερη διάθεση του προϊόντος —παρότι μόνο ως συστατικού— χωρίς οποιαδήποτε αλλαγή στα τελικά χαρακτηριστικά του προϊόντος όταν αυτό πωλείται στον καταναλωτή στη φυσική του κατάσταση, περιορίζοντας με τον τρόπο αυτόν τη σπατάλη τροφίμων.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Προσθήκη περαιτέρω μεθόδων συντήρησης

Στο άρθρο 5.7 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη διάταξη σχετικά με τη συντήρηση του νωπού προϊόντος:

«και/ή άλλες μέθοδοι κατεργασίας, όπως απαιτείται από τον νόμο, για την αντιμετώπιση λοιμώξεων και την πρόληψη της ανάπτυξης παθογόνων χωρίς να επηρεάζεται η ποιότητα των καρπών.».

Αιτιολόγηση

Η διευκρίνιση είναι αναγκαία για τους σκοπούς των τεχνικών που εφαρμόζονται μετά τη συγκομιδή.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Προσθήκη επιπλέον μεθόδων ξήρανσης του προϊόντος

Στο άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, η διατύπωση «Το προϊόν Castagna Cuneo — Secca πρέπει να λαμβάνεται» τροποποιείται ως εξής: «Το προϊόν Castagna Cuneo — Secca μπορεί να λαμβάνεται».

Προστίθεται επίσης η ακόλουθη διάταξη:

«Η ξήρανση μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί σε ξηραντήρες θερμού αέρα σε θερμοκρασίες μεταξύ 25 και 45 °C, οι οποίες μετριάζονται ανάλογα με την περίπτωση κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ξήρανσης. Ο σωστός βαθμός ξήρανσης επιτυγχάνεται εντός 15 ημερών κατ' ανώτατο όριο από την τοποθέτηση των κάστανων στον ξηραντήρα.».

Αιτιολόγηση

Η διαδικασία ξήρανσης με ξηραντήρες θερμού αέρα διευκολύνει τις εργασίες των επιχειρήσεων και, ως εκ τούτου, καθίσταται δυνατή η ευρύτερη διαθεσιμότητα του προϊόντος. Πρόκειται για μια αναγκαία προσαρμογή που αφορά τον εκσυγχρονισμό των μεθόδων εργασίας και τη δυνατότητα διάθεσης μεγαλύτερων ποσοτήτων του προϊόντος στην αγορά χωρίς να επηρεάζεται η ποιότητα.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. Απαλοιφή διατάξεων σχετικά με τους ελέγχους των προδιαγραφών

Στο άρθρο 5.7 των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφεται το ακόλουθο εδάφιο λόγω της τροποποίησης του άρθρου 4:

«Οι εργασίες συσκευασίας πραγματοποιούνται υπό την εποπτεία του οργανισμού που έχει εξουσιοδοτηθεί από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών για την εποπτεία της ΠΓΕ «Castagna di Cuneo». Με τον τρόπο αυτό επαληθεύεται η καταγωγή και ελέγχεται αν το προϊόν και ο τρόπος παρουσιάσής του συνάδουν με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.».

Αιτιολόγηση

Δεδομένου του κόστους της πιστοποίησης, καθίσταται σαφές ότι ο έλεγχος κάθε παρτίδας συσκευασμένων κάστανων απλώς περιορίζει τη διαθεσιμότητα του προϊόντος ΠΓΕ. Δεν προσθίεται καμία αξία στην ποιότητα του προϊόντος. Επιπλέον, ανεξάρτητα από την απαλοιφή του συγκεκριμένου εδαφίου, η συσκευασία του Castagna Cuneo υπόκειται σε συνεχείς ετήσιους ελέγχους σε όλες τις εγκαταστάσεις συσκευασίας. Το γεγονός αυτό εξασφαλίζει τόσο την ιχνηλασιμότητα όσο και την ποιότητα του συσκευασμένου προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. Προσθήκη στοιχείων του οργανισμού ελέγχου

Στο άρθρο 5.7 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθενται στοιχεία του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. Προσθήκη διατάξεων σχετικά με τη συσκευασία και την επισήμανση του προϊόντος που προορίζεται για μεταποίηση

Στο άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται το ακόλουθο εδάφιο:

«Το προϊόν που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση, όπως αναφέρεται στο άρθρο 5.6, μπορεί επίσης να διατίθεται χύδην, σε συσκευασίες ή περιέκτες που συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία. Πρέπει να ταυτοποιούνται με ετικέτες που φέρουν την ένδειξη “Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione” [Castagna Cuneo ΠΓΕ για μεταποίηση], με σκοπό την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και τη διασφάλιση της ορθής ταυτοποίησης.».

Αιτιολόγηση

Με τη νέα τροποποίηση καθίσταται δυνατή η ταυτοποίηση του προϊόντος ΠΓΕ που προορίζεται αποκλειστικά για μεταποίηση και το οποίο δεν μπορεί να διατεθεί στον καταναλωτή χωρίς να έχει μεταποιηθεί.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ**«Castagna Cuneo»**

Αριθ. EE: PGI-IT-0342-AM01 — 24.11.2023

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)**1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Castagna Cuneo»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**3.1. Τύπος προϊόντος [όπως στο παράρτημα XI]**

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

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

Με την ΠΓΕ «Castagna Cuneo» μπορούν να χαρακτηριστούν μόνο οι ακόλουθες ποικιλίες κάστανου του είδους καστανιάς *Castanea sativa*, εξαιρουμένων των υβριδίων μεταξύ ειδών: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio και Spina Lunga. Δεν καλύπτει τα προϊόντα που παράγονται από πρεμνοφυή δάση, σύνθετα πρεμνοφυή δάση, δάση καστανιάς προερχόμενα από γηρασμένα πρεμνοφυή δάση, ακόμη και όταν ανήκουν στο προαναφερόμενο είδος [*Castanea sativa*], εκτός εάν οι ανωτέρω ποικιλίες έχουν εμβολιαστεί σε αυτό. Με τον τρόπο αυτό, μπορεί να καταστεί δυνατή η ελεγχόμενη ανάπτυξη στο φυσικό περιβάλλον με στόχο τον εμβολιασμό (πρεμνοφυή δάση με παρακρατήματα) καθώς και η ελεγχόμενη ανάπτυξη βλαστών στα πρέμνα των συστάδων προκειμένου να αντικαταστήσουν δέντρα που έχουν προσβληθεί από ασθένειες έπειτα από σοβαρές προσβολές παρασίτων και/ή μυκητιάσεις και/ή άλλες καταστροφές. Το προϊόν με την ΠΓΕ «Castagna Cuneo» διακρίνεται για τη γλυκιά και λεπτή γεύση του και για την τραγανή υφή του περισπέρμιου που το καθιστούν ιδιαίτερος κατάλληλο για κατανάλωση, τόσο νωπό όσο και μεταποιημένο. Το νωπό κάστανο, κατά τη διάθεσή του προς πώληση, παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά: εξωτερικός χρωματισμός του περικάρπιου από ανοιχτό καστανό έως σκούρο καφέ· ουλή ποικίλου εύρους που ποτέ δεν εξέχει πλευρικά, χρώματος φουντουκιού· αστεροειδείς ραγάδες· περισπέρμιο χρώματος κίτρινου έως ανοιχτού

καστανού, υφή γενικά τραγανή· καρπός χρώματος από λευκό έως υπόλευκο· γεύση γλυκιά και λεπτή· 110 καρποί/kg κατά μέγιστο όριο. Προκειμένου να διασφαλιστεί η συνέπεια, η διαφορά βάρους μεταξύ των δέκα μικρότερων και των δέκα μεγαλύτερων καρπών της ίδιας συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 80 g. Η παρουσία εσωτερικών ή εξωτερικών ατελειών, όπως καρποί σπασμένοι, αλλοιωμένοι, μουχλιασμένοι, σκουληκιασμένοι, είναι αποδεκτή εντός των ορίων που καθορίζουν οι ισχύουσες προδιαγραφές εμπορίας. Τα ξηρά αποφλοιωμένα κάστανα πρέπει να εμφανίζονται ακέραια, υγιή, χρώματος ανοικτού αχυρώδους. Η παρουσία εσωτερικών ή εξωτερικών ατελειών, όπως ίχνη αλλοίωσης, παραμόρφωση, θραύση και καρποί με ίχνη του περικάρπιου, είναι αποδεκτή εντός των ορίων που καθορίζουν οι ισχύουσες προδιαγραφές εμπορίας. Η υγρασία των ακέραιων ξηρών καρπών που παρασκευάζονται με τον τρόπο αυτό δεν μπορεί να υπερβαίνει ποσοστό 15 %.

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 και διατήρησης των καρπών πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

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

Η εμπορική διάθεση του προϊόντος «Castagna Cuneo» ΠΓΕ σε νωπή μορφή, επιτρέπεται στις ακόλουθες συσκευασίες: συσκευασίες σε σάκους από διάφορα υλικά, βάρους μεταξύ 0,10 και 30 kg οι οποίες συνήθως είναι: 0,10, 0,25, 0,5, 1, 2,5, 5, 10, 25 ή 30 kg· κουτιά ξύλινα ή πλαστικά διαστάσεων 30 × 50 cm ή 40 × 60 cm· σάκοι γιούτας βάρους 5 έως 100 kg (5, 10, 25, 30, 50 και 100)· άλλα είδη συσκευασίας που επιτρέπονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Εμπορική διάθεση του προϊόντος «Castagna Cuneo» ΠΓΕ — «Secca» (αποξηραμένο): κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, επιτρέπεται η χρήση των ακόλουθων συσκευασιών: συσκευασίες σε σάκους από διάφορα υλικά, βάρους μεταξύ 0,10 και 30 kg, από τις οποίες οι κυριότερες είναι: 0,10, 0,25, 0,5, 1, 2,5, 5, 10, 25 ή 30 kg· άλλα είδη συσκευασίας που επιτρέπονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Σε κάθε περίπτωση το προϊόν μπορεί να διατεθεί στην αγορά μόνο προσυσκευασμένο ή συσκευαζόμενο στο σημείο πώλησης. Το προϊόν που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση μπορεί επίσης να διατίθεται χύδην, σε συσκευασίες ή περιέκτες που συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

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

Στις ετικέτες που πρέπει να φέρουν οι εσωτερικές και εξωτερικές συσκευασίες, η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Castagna Cuneo» πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς και ανεξίτηλα, ώστε να διακρίνεται σαφώς από οποιαδήποτε άλλη επιγραφή, και να ακολουθείται αμέσως από την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη). Συγκεκριμένα, στις συσκευασίες πρέπει να αναγράφεται με τυπογραφικούς χαρακτήρες ίδιων διαστάσεων η ένδειξη «Castagna Cuneo» ή «Castagna Cuneo — Secca», ακολουθούμενη αμέσως από την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη). Στο ίδιο οπτικό πεδίο πρέπει να αναγράφονται το όνομα, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του συσκευαστή, καθώς και το αρχικό μεικτό βάρος. Η ένδειξη «indicazione geografica protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) μπορεί να επαναλαμβάνεται σε οποιοδήποτε άλλο σημείο του περιέκτη ή της ετικέτας, μεταξύ άλλων και με το ακρωνύμιο «I.G.P.» (ΠΓΕ). Μαζί με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων και/ή εικόνων που αφορούν εταιρικές επωνυμίες ή λογότυπα κοινοπραξιών, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και είναι απίθανο να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.



Το προϊόν που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση πρέπει να ταυτοποιείται με ετικέτες που φέρουν την ένδειξη «Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione» (Castagna Cuneo ΠΓΕ για μεταποίηση), με σκοπό την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και τη διασφάλιση της ορθής ταυτοποίησης.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Castagna Cuneo» ΠΓΕ περιλαμβάνει 103 δήμους της επαρχίας του Cuneo.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ βασίζεται στην αδιαμφισβήτητη φήμη του συγκεκριμένου καρπού ο οποίος από την αρχαιότητα ακόμη βρίσκεται ως φυσικό του περιβάλλον την περιοχή παραγωγής. Πράγματι, στην επαρχία του Cuneo οι πρώτες αναφορές στο κάστανο χρονολογούνται από το τέλος του 12ου αιώνα, όπως μαρτυρά η επίσημη αλληλογραφία της μονής του Pesio σχετικά με τις αγορές γαιών, από την οποία συνάγεται ότι μεταξύ 1173 και 1277, οι καστανεώνες αντιπροσώπευαν το ένα πέμπτο του συνόλου των καλλιεργήσιμων εκτάσεων.

Στο γεωργικό τοπίο της επαρχίας του Cuneo, στις αρχές του 1800, στα όρια των καλλιεργούμενων εκτάσεων εκτεινόταν μεγάλες εκτάσεις καστανιών, ως επί το πλείστον υψικορμών.

Η καλλιέργεια της καστανιάς εξακολούθησε να αποτελεί τον 19ο αιώνα, όπως και κατά τους προηγούμενους αιώνες, το επίκεντρο της οργάνωσης της αγροτικής ζωής.

Το κάστανα ήταν ένα από τα ελάχιστα ορεινά προϊόντα με δυνατότητες εμπορικής εκμετάλλευσης: πράγματι, το φθινόπωρο, κατέβαιναν οι χωρικοί από τα χωριά των Άλπεων και των Απέννινων μεταφέροντας σάκους με κάστανα προς διάθεση. Η σημαντικότερη αγορά ήταν αυτή του Cuneo που έφθανε στο απόγειό της στη γιορτή του Αγίου Μαρτίνου, στις 11 Νοεμβρίου, όταν τα κάστανα πωλούνταν στην ίδια τιμή με τις πιο εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιού. Το Cuneo διέθετε πολύ δραστήρια αγορά ήδη από το 1500 και, με την πάροδο του χρόνου, εξελίχθηκε σε αγορά ευρωπαϊκής σημασίας. Το εμπόριο στο εσωτερικό της χώρας και στο εξωτερικό αυξανόταν συνεχώς, ιδίως χάρη στη συνεχή αύξηση της ζήτησης κάστανων του Cuneo. Η ΠΓΕ δεν φημίζεται μόνο στην ευρωπαϊκή αγορά, ιδίως στην Αυστρία, στη Γαλλία, στη Γερμανία, στην Ελβετία και στο Ηνωμένο Βασίλειο, αλλά χαίρει μεγάλης εκτίμησης και σε άλλες χώρες, όπως η Αργεντινή και οι ΗΠΑ.

Ως απόδειξη της φήμης του κάστανου του Cuneo μπορούν να αναφερθούν, επίσης, οι πολυάριθμες εκδηλώσεις και τα συνέδρια που έχουν διοργανωθεί για να εξάρουν τις αρετές αυτού του προϊόντος ΠΓΕ, όπως η «Εβδομάδα του Κάστανου» που διοργανώνεται στο Cuneo και κατά την οποία οι καλύτεροι ειδικοί και φορείς του κλάδου ανταλλάσσουν απόψεις σχετικά με τη συγκεκριμένη καλλιέργεια. Στο παρελθόν, εξαιρετικής σημασίας ήταν η ετήσια γιορτή του κάστανου («Sagra del Marrone») της μονής του Pesio. Τη γιορτή παρακολουθούσαν με προσοχή οι τοπικές εφημερίδες, που δεν παρέλειπαν ποτέ να δημοσιεύσουν ακριβείς ανταποκρίσεις από αυτήν την εκδήλωση. Ήταν τόση η επιτυχία αυτής της γιορτής, ώστε σύντομα μεταφέρθηκε στο Cuneo, όπου οι εκδηλώσεις είχαν πανηγυρικό χαρακτήρα, με κάθε είδους θεάματα, μεταξύ των οποίων δέσποζαν οι εμπορικές εκθέσεις με αντικείμενο το κάστανο. Η παλαιότερη και πιο διάσημη φθινοπωρινή γιορτή παραμένει ωστόσο η «Fiera fredda di San Dalmazzo», η τελευταία πριν ενσκήψει ο χειμώνας, η οποία αριθμεί 430 χρόνια ιστορίας αντιπροσωπεύοντας ανέκαθεν τον αδιαμφισβήτητο δεσμό που συνδέει την περιοχή προέλευσης και τον τοπικό πληθυσμό με το κάστανο.

Το γεγονός εξάλλου ότι η μαγειρική του Cuneo περιλαμβάνει μακρύ κατάλογο συνταγών όπου το κάστανο του Cuneo βασιλεύει αδιαφιλονίκητα, αποτελεί την προφανέστερη έκφραση του παραδοσιακού χαρακτήρα της παρουσίας του κάστανου στην περιοχή προέλευσης.

Τα κάστανα όχι μόνο καταναλώνονται ως νωπό προϊόν αλλά χρησιμοποιούνται και σε πολυάριθμα εδέσματα, από τις απλούστερες παραδοσιακές «χωριάτικες» έως τις πιο εκλεπτυσμένες συνταγές. Μαζί με τα βραστά ή ψητά κάστανα και τα «mundaaj» (καβουρντισμένα κάστανα), σύμβολο γιορτής και χαράς κατά τις συναθροίσεις, απαντώνται τα «marron glacé», τα σοκολατάκια με κάστανα καθώς και τα αλμυρά παρασκευάσματα, όπως το ψητό χοιρινό ή ζαρκάδι με κάστανα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/e/D.0743c8a0e0eabbb43b11/Castagna_Cuneo_09.23.pdf