

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 232/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«CASTAÑA DE GALICIA»****N. CE: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Castaña de Galicia».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto (secondo la classificazione dell'allegato II):**

Classe 1.6 — ortofruttili e cereali freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto (1):

L'indicazione geografica protetta «Castaña de Galicia» è riservata ai frutti ottenuti dai cultivar autoctoni galiziani del castagno europeo (*Castanea sativa*, Mill.) destinati al consumo umano e commercializzati freschi o congelati.

Questi cultivar sono costituiti dall'insieme degli ecotipi di origine locale provenienti dalle selezioni effettuate nel corso dei secoli dagli agricoltori per migliorare la produttività e la qualità. La loro morfologia e specificità genetiche sono perfettamente descritte e identificate rispetto a quelle delle altre zone produttrici di Spagna, Portogallo e Francia. Tali cultivar sono considerati patrimonio insostituibile in termini di risorse fitogenetiche, nella prospettiva della salvaguardia della diversità biologica e genetica e beneficiano dello statuto, giuridicamente definito, di «varietà di conservazione».

In tal modo, la preservazione delle tecniche tradizionali della coltivazione del castagno in Galizia ha reso possibile, col trascorrere del tempo, la selezione di un insieme omogeneo di cultivar autoctoni sui quali si basa la fama della castagna galiziana.

Le principali caratteristiche che contraddistinguono la «Castaña de Galicia» sono:

- pericarpo sottile, di color marrone e brillante,
- episperma (membrana) sottile che penetra leggermente nel seme e si stacca facilmente,
- sapore dolce e consistenza soda non farinosa,
- una volta raccolto, il frutto ha un tasso di umidità compreso fra il 50 e il 60 %,
- in generale, il numero di frutti per riccio è pari o inferiore a 3,
- percentuale media di carboidrati pari al 59,5 % (misurato sulla sostanza secca), ossia un valore superiore a quello registrato in tutte le altre zone di produzione presenti sul territorio spagnolo,
- percentuali medie molto basse di frutti spaccati (4,5 %) e settati (2,1 %). Le castagne galiziane presentano il valore congiunto più basso per questi due parametri rispetto alle rimanenti zone di produzione spagnole.

Dopo questa presentazione dei valori medi applicabili alla castagna galiziana, sono elencate in appresso le caratteristiche applicabili, dopo il raccolto, al frutto protetto dall'IGP «Castaña de Galicia», ovvero:

- umidità minima del 50 % e umidità massima del 60 %,
- percentuale massima di frutti settati: 12 %,
- percentuale minima di carboidrati: 55 %,
- numero massimo di frutti per chilogrammo non superiore a 120 nel caso dei prodotti freschi e a 200 nel caso dei prodotti congelati.

Ciascuna delle confezioni di castagne IGP «Castaña de Galicia» non può contenere più del 5 % di frutti che non rispondano alle specifiche richiesti.

Il processo di congelazione mira esclusivamente a prolungare la durata di conservazione del prodotto; non si tratta infatti, in senso stretto, di un processo di trasformazione, tale da far sì che i frutti freschi e congelati presentino le stesse caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche sopra descritte.

3.3. *Materie prime (unicamente nel caso dei prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (soltanto per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Ad eccezione della coltivazione vera e propria, non esistono processi specifici da mettere in atto nell'ambito della zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

Le castagne dell'IGP «Castaña de Galicia» sono immesse in commercio fresche in confezioni di rete, raffia o tela e, quando sono congelate, in recipienti realizzati con materiali per alimenti e autorizzati dalla vigente normativa applicabile nel settore alimentare. In entrambi i casi le categorie di peso sono le seguenti: 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg e 25 kg. Sono ammessi anche altri formati a condizione che non compromettano la qualità del prodotto.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

La confezione delle castagne commercializzate con l'IGP «Castaña de Galicia» deve essere munita dell'etichetta commerciale corrispondente a ciascun produttore/condizionatore nonché dell'etichetta propria dell'IGP, di un codice alfanumerico con numerazione progressiva, autorizzato dall'organismo di controllo, con il logotipo ufficiale della *Indicación Geográfica Protegida*.

Sia sull'etichetta commerciale che sull'etichetta propria dell'IGP deve figurare obbligatoriamente la dicitura *Indicación Geográfica Protegida* «Castaña de Galicia».

È possibile indicare sulle etichette dei prodotti trasformati (purea di castagne, crema di castagne, sciroppi di castagne, liquore di castagne, marron glacé, cioccolatini alla crema di marron glacé, ecc.), che le castagne adoperate per la loro elaborazione sono ottenute dall'IGP «Castaña de Galicia», purché la materia prima rispetti i requisiti previsti nel disciplinare.

4. Breve descrizione della zona geografica:

La regione geografica della *Indicación Geográfica Protegida* «Castaña de Galicia» comprende la parte del territorio della *Comunidad Autónoma de Galicia* delimitata, ad ovest, dalla «Dorsal Gallega» e, a nord, dalla «Sierra del Xistral».

Così, dal punto di vista amministrativo, la zona di coltivazione comprende:

- la provincia di A Coruña: la Comarca di Terra de Melide ed i comuni di Arzúa e di Boimorto (Comarca di Arzúa),
- la provincia di Lugo nel suo insieme, ad eccezione dei comuni di O Vicedo, Viveiro, Xove e Cervo (Comarca di Mariña Occidental), Burela e Foz (Comarca di Mariña Central) e Barreiros e Ribadeo (Comarca di Mariña Oriental),
- la totalità dei comuni della provincia di Ourense,
- provincia di Pontevedra: le Comarca di «Tabeirós-Terra de Montes» e «Deza», i comuni di Cotobade, A Lama e Campo Lameiro (Comarca di Pontevedra) ed i comuni di Cuntis (Comarca di Caldas).

La delimitazione della zona di produzione risponde alle condizioni pluviometriche, termiche, ipsometriche e pedologiche ottimali per la coltivazione della castagna di qualità.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica delimitata presenta condizioni climatiche favorevoli, propizie al buon sviluppo delle colture e alla elevata qualità della castagna di Galizia (quali temperature moderate durante l'intero periodo di sviluppo e di maturazione del frutto ed una umidità ambientale che favorisce un'elevata percentuale di umidità nel frutto, caratteristiche che conferiscono al prodotto un'elevata qualità).

Di seguito si descrivono in modo più particolareggiato le caratteristiche specifiche della zona geografica dell'IGP che presentano un legame diretto con i parametri considerati ottimali per il castagno:

- pluviometria: la zona di produzione è dotata di un regime di piogge elevato, con precipitazioni annue dell'ordine di 1 000 mm; il regime pluviometrico è tuttavia caratterizzato da una certa siccità estiva che scompare a partire dal mese di settembre; entrambe le circostanze favoriscono la qualità delle castagne. Sono escluse dalla regione le zone della Galizia più prossime alla costa, nelle quali i valori raccomandati per la coltivazione della castagna vengono superati,
- temperatura: nella zona si registrano temperature medie annue comprese fra 6 e 14 °C, il che corrisponde agli intervalli raccomandati per il castagno (3-16 °C), con elevate temperature estive che favoriscono la maturazione e lo sviluppo dei frutti,
- regime ombrotermico: è la metà orientale della Galizia che presenta il regime ombrotermico più favorevole al castagno, specie che si sviluppa meglio in ambienti dotati di una certa umidità ambientale ma non eccessiva in quanto essa favorisce il proliferare di fitopatie come il mal dell'inchiostro e il cancro,
- ipsometria: la zona delimitata coincide con le altitudini più adatte al castagno (400-900 m, senza superare tuttavia i 1 200 m),
- suoli e litografia: la maggior parte della superficie è costituita da terreni sviluppati su rocce granitiche e metamorfiche (scisti e ardesia), franchi, ricchi di materie organiche, a basso tenore di pH e a moderato tenore in calcare attivo, considerati come i più adatti alla coltivazione del castagno.

La coltivazione del castagno presenta un elevato valore ambientale, perfettamente adattato alle condizioni edafoclimatiche prevalenti nelle zone di alta e media montagna dell'interno della Galizia, luogo in cui essa costituisce l'alternativa agronomica più competitiva. La stessa evoluzione storica del territorio e delle sue forme di utilizzo (a favore delle specie di alberi da legno a crescita rapida e della coltivazione del mais o della patata) si è trasformata in un ulteriore fattore che ha contribuito alla delimitazione territoriale in causa.

5.2. Specificità del prodotto:

Oltre alla specificità derivante dalle ottime condizioni edafologiche e climatiche della zona di produzione, citate al punto precedente e che favoriscono uno sviluppo ottimale del frutto, la produzione della castagna galiziana poggia su un'intensa opera di selezione svolta nel corso dei secoli dagli agricoltori galiziani nei «soutos» (questo termine designa piantagioni composte da alberi di età pari o simile ed a cui si applicano pratiche colturali identiche). In tal modo, il fattore umano, manifestatosi mediante pratiche colturali tradizionali ed accurate, ha svolto una funzione essenziale nel processo continuo di selezione varietale (per quanto riguarda le caratteristiche produttive e di qualità) sfociato in una serie di ecotipi autoctoni che ha dato origine alla castagna galiziana di qualità così come la si conosce attualmente. La combinazione di questi due fattori ha apportato alla castagna galiziana la fama ed il prestigio di cui gode attualmente.

Il modello di produzione costituito dai «soutos», sempre d'attualità, oltre ad illustrare il legame esistente fra la cultura e la tradizione della produzione di castagne in Galizia, svolge anche un ruolo di rilievo in quanto fonte di materiale vegetale utilizzabile in nuove piantagioni specifiche di castagni, cui si applicano tecniche moderne di coltivazione.

Tra le caratteristiche che conferiscono alla castagna galiziana la sua specificità qualitativa rispetto alle castagne provenienti da altre zone di produzione, occorre sottolineare quanto segue:

- episperma sottile, il che facilita largamente la sbucciatura del frutto,
- bassa percentuale di settato, questione che, come il punto precedente, influisce notevolmente sulla facilità di sbucciatura,
- elevata percentuale di umidità, criterio molto apprezzato sia per il consumo del prodotto fresco sia per l'elaborazione della castagna trasformata,
- bassa percentuale di frutti spaccati, il che riduce sensibilmente gli scarti durante la fase di selezione,
- altissimo tenore di amido, il che conferisce un gusto più dolce alla castagna dopo la sua trasformazione (idrolisi naturale per maturazione e idrolisi indotta da processi termici) in zuccheri.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il castagno è presente allo stato silvestre in Galizia sin dall'era pleistocenica ma la domesticazione e l'introduzione della sua coltivazione risalgono alla dominazione romana. Successivamente, nel Medioevo, il clero e la nobiltà diedero un nuovo impulso alla coltivazione del castagno, strettamente connessa a quella della vigna.

Si avviarono così, fin dai tempi più remoti, la selezione e il diffondersi di varietà autoctone di castagni di grande qualità, generalmente atte ad un utilizzo misto di legname e frutti. D'altro canto, la grande dispersione della popolazione che caratterizza storicamente la Galizia, che occupa praticamente tutto il territorio (zone costiere, altipiani centrali, valli e montagna), ha favorito la selezione di numerose varietà con diverse attitudini connesse all'ambiente, combinando un eccellente adeguamento edafoclimatico con una bassa percentuale di settato, dimensioni adeguate del frutto, bassa percentuale di frutti spaccati, ecc.

L'adattamento ottimale del castagno alle condizioni ambientali della zona geografica delimitata (specificità della zona geografica) conferisce di per sé al prodotto una qualità elevata, la quale deriva da un legame causale logico tra un buon sviluppo della specie e l'ottenimento di frutti di qualità. Inoltre, le temperature moderate durante le fasi di sviluppo e di maturazione della castagna ed un elevato grado di umidità ambientale nelle zone di produzione conferiscono al frutto una percentuale considerevole di umidità, fattore molto apprezzato sia per il consumo allo stato fresco che per l'utilizzo in quanto materia prima destinata all'elaborazione di prodotti trasformati.

D'altro canto, le cure colturali applicate nei «soutos» hanno costituito il modello produttivo tradizionale della produzione galiziana della castagna. Questo habitat produttivo è responsabile della selezione progressiva e della domesticazione del castagno da parte degli agricoltori, fondata sulla produttività e sulla qualità, dando origine all'insieme degli ecotipi locali da cui provengono i cultivar autoctoni attualmente messi in produzione e sui quali si basano la qualità e la reputazione della castagna galiziana.

Il prestigio delle castagne galiziane si riflette nella buona posizione che esse occupano sul mercato spagnolo. Addirittura alcune castagne provenienti da altre zone si vendono con la denominazione di «galiziane», il che dimostra che esse godono effettivamente di ottima reputazione. Tra i numerosi riferimenti bibliografici che comprovano la reputazione storica della castagna galiziana si possono citare i seguenti:

- l'abbondante documentazione conservata presso i monasteri galiziani che comprova l'importanza della castagna in Galizia durante il Medioevo. Questa documentazione è citata in varie opere fra cui ricordiamo, in particolare, «El priorato benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media» e «El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos» di M. Lucas Álvarez e P. Lucas Domínguez, o ancora «Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira» di M. Romaní Martínez,
- l'accenno di Alejandro Dumas nella sua novella «De París a Cádiz», scritta nel 1847, in merito alla qualità delle castagne galiziane,
- il fatto che Abel Bouhier, nella sua opera intitolata «La Galice: Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire» consideri i castagni come uno degli elementi più salienti del paesaggio agricolo galiziano,
- I molteplici riferimenti alla festa del «magosto» (festa popolare celebrata in numerose località della Galizia, che ha come protagonista, per l'appunto, la castagna) come, tanto per citarne uno, quello citato da Manuel Murguía nella sua opera «Historia de Galicia» (1865),
- il protagonismo gastronomico della castagna galiziana in ricette quali quelle raccolte da Manuel Puga y Parga (1874-1917) nel suo libro «La Cocina Práctica» (1905) o ancora nei numerosi piatti descritti da Álvaro Cunqueiro in «La Cocina Gallega» (1973).

Un'ulteriore prova indiretta della diffusione e della reputazione della castagna galiziana consiste nell'analizzare la frequenza dei riferimenti che si trovano su Internet relativamente alla castagna galiziana e a quella di altre origini. A titolo di esempio, una ricerca su «Google» effettuata il 20 novembre 2008, del termine «castaña/s gallega/s» (in spagnolo) e del suo equivalente in galiziano («castaña/s galega/s») fornisce un totale di circa 5 600 risultati mentre, nel caso del riferimento «castaña/s española/s» non si arriva nemmeno a 200 e addirittura si hanno meno di 20 risposte per le castagne di altra provenienza (Asturias, Andalusia o Extremadura).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Ordinanza del 3 novembre 2006 di adozione di decisione favorevole alla domanda di registrazione dell'indicazione geografica protetta «Castaña de Galicia».

Diario Oficial de Galicia número 219, del día 14 de noviembre de 2006 (Gazzetta ufficiale di Galizia numero 219, del 14 novembre 2006).

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