



C/2024/1492

14.2.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014**

(C/2024/1492)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)**

**„Castagna Cuneo”**

**Nr UE: PGI-IT-0342-AM01 – 24.11.2023**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Castagna Cuneo”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa, Departament ds. Konkurencyjności, Jakości Żywności, Rybołówstwa i Sportów Jeździeckich, Dyrekcja Generalna ds. Promocji Jakości Żywności, Dział Pqa 4

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

**Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012** Zmiany w specyfikacji i jednolitym dokumencie stanowią zmiany standardowe zgodnie z art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117 z następujących powodów:

- nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;
- mało prawdopodobne jest, aby groziły zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia lub związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;
- nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności ani
- nie wiążą się z żadnymi dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

**1. Włączenie przepisu dotyczącego lasu odroślowego z pozostałością drzewostanu rębnego**

Następujące sformułowanie zostało dodane do pkt 2.1 specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu, po wyrażeniu „należą do wymienionego gatunku”:

„chyba że szczepi się na nich powyższe odmiany. Można zatem zezwolić na wzrost dziko rosnących roślin w celu szczepienia (las odroślowy z pozostałością drzewostanu rębnego) i wzrost pędów na pniakach w lasach odroślowych w celu zastąpienia chorych drzew po poważnych atakach pasożytów lub chorób grzybiczych lub innych kłeskach”.

Uzasadnienie

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Poważne ataki pasożytów, takich jak galasówka kasztana, powodują znaczne szkody w plonach i jakości kasztanów. Ponadto takie ataki spowodowały również poważne pogorszenie stanu drzew, narażając je na ataki innych patogenów i pasożytów, które w niektórych przypadkach doprowadziły do śmierci drzew.

Należy zatem zezwolić na powrót do praktyki zezwalania na wzrost dziko rosnących roślin w celu szczepienia (las odroślowy z pozostałością drzewostanu rębego) i na wzrost pędów na pniakach w lasach odroślowych w celu zastąpienia chorych drzew, aby nie utracić dziedzictwa genetycznego obszaru produkcji ChOG „Castagna Cuneo”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Słowo „kasztany” zastąpiono słowem „owoce”

W pkt 2.2 specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, a także w innych przypadkach użycia w obu dokumentach słowo „kasztany” zastąpiono słowem „owoce”.

Uzasadnienie

Termin „kasztany” zastąpiono terminem „owoce”, aby ułatwić zrozumienie przeciętnemu konsumentowi.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. Usunięcie wymogu ustanowionego już w zasadach ogólnych

W pkt 2.2 specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu usunięto wymogi dotyczące wad zarówno w odniesieniu do świeżych, jak i suszonych kasztanów.

Z wymogów dotyczących świeżych kasztanów skreślono następujące zdanie:

„Niedopuszczalne są wady zewnętrzne lub wewnętrzne (owoc rozłupany, robaczywy, spleśniały, zarobaczony w środku) u więcej niż 10 % owoców”.

Z wymogów dotyczących suszonych kasztanów skreślono następujące zdanie:

„Niedopuszczalne są wady (ślady robaków, odkształcenia, pęknięcia, owoce z pozostałościami owocni, itd.) u więcej niż 10 % owoców”.

Uzasadnienie

W momencie opracowywania specyfikacji w 2004 r. nie istniały żadne szczegółowe przepisy dotyczące norm handlowych odnoszących się do owoców i warzyw. Przepisy te wprowadzono później rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011, z późniejszymi zmianami. W związku z tym przedmiotowe zdanie stało się zbędne z uwagi na obowiązujące przepisy, które obecnie dopuszczają wady w maksymalnie 10 % owoców przeznaczonych do spożycia.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. Usunięcie nazwy dwóch gmin na wyznaczonym obszarze w wyniku połączenia administracyjnego

Z wykazu gmin na wyznaczonym obszarze określonym w pkt 3 specyfikacji usunięto gminy Castellar i Valmala. W związku z tym liczba gmin wymienionych w pkt 4 jednolitego dokumentu zmniejszyła się ze 105 do 103.

Uzasadnienie

Gmina Castellar stała się częścią gminy Saluzzo w 2019 r. Podobnie w tym samym roku gmina Valmala stała się częścią gminy Busca. Ponieważ Saluzzo i Busca znajdują się na obszarach produkcji, zmiana ta ma charakter czysto administracyjny i nie ma wpływu na ten obszar.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. Usunięcie przepisu dotyczącego kontroli specyfikacji

Z pkt 4 specyfikacji usunięto poniższe zdanie:

„Późniejsza certyfikacja przez organ kontrolny wszystkich partii produktów pakowanych i etykietowanych przed sprzedażą”.

Uzasadnienie

Biorąc pod uwagę koszty certyfikacji, stało się oczywiste, że kontrola każdej partii pakowanych kasztanów służyła jedynie ograniczeniu dostępności produktu objętego ChOG. Nie miała żadnego znaczenia dla jakości produktu. Ponadto w sprawozdaniu w tej sprawie sporządzonym przez organ kontrolny INOQ Soc. Coop. wyjaśniono, że niezależnie od usunięcia tego akapitu pakowanie Castagna Cuneo podlega stałym corocznym kontrolom we wszystkich zakładach pakowania. Gwarantuje to zarówno identyfikowalność, jak i jakość pakowanego produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Aktualizacja odniesienia prawnego do rozporządzenia w sprawie rolnictwa ekologicznego

W pkt 5.1 specyfikacji zaktualizowano odniesienie prawne do rozporządzenia w sprawie rolnictwa ekologicznego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Dodanie odniesienia do produktu przeznaczonego do przetworzenia

W pkt 5.6 specyfikacji dodaje się następujące odniesienie do produktu przeznaczonego do przetworzenia:

„Z wyjątkiem produktu przeznaczonego do suszenia lub na potrzeby przetwórstwa przemysłowego minimalna dopuszczalna wielkość odpowiada 110 owocom na kilogram netto w stanie świeżym”. Produktu przeznaczonego wyłącznie na potrzeby przetwórstwa przemysłowego nie można udostępniać konsumentowi końcowemu w stanie nieprzetworzonym. W zmianie tej uwzględniono fakt, że niektóre kasztany mogą nie być w pełni zgodne z określonymi cechami charakterystycznymi ChOG „Castagna Cuneo”. Takich kasztanów nie można prezentować konsumentowi końcowemu opatrzonych nazwą ChOG. Można je jednak wykorzystywać wyłącznie do produktów przetworzonych, jeśli spełniają kryteria pochodzenia i odmiany. Zmiana umożliwia zwiększenie dostępności produktu, choć tylko jako składnika, dzięki czemu ogranicza się ilość odpadów, bez zmiany ostatecznych właściwości produktu, jeżeli jest on sprzedawany konsumentowi w jego naturalnym stanie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Dodanie kolejnych metod konserwacji

W pkt 5.7 specyfikacji dodaje się następujący przepis dotyczący konserwacji produktu świeżego:

„lub inne zabiegi wymagane zgodnie z prawem w celu leczenia zakażeń i zapobiegania rozwojowi patogenów, bez wpływu na jakość owoców”.

Uzasadnienie

Wyjaśnienie jest konieczne na użytek technik po zbiorach.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Włączenie dodatkowych metod suszenia produktu

W pkt 5 specyfikacji sformułowanie „Produkt Castagna Cuneo – Secca należy uzyskiwać” otrzymuje brzmienie: „Produkt Castagna Cuneo – Secca można uzyskiwać”.

Dodaje się również następujący przepis:

„Suszenie może odbywać się również w suszarniach wykorzystujących ciepłe powietrze w temperaturach od 25 do 45 °C, odpowiednio regulowanych podczas procesu suszenia. Właściwy stopień suszenia osiąga się w ciągu maksymalnie 15 dni od umieszczenia kasztanów w suszarni”.

Uzasadnienie

Proces suszenia przy użyciu suszarni wykorzystujących ciepłe powietrze ułatwia prowadzenie działalności, umożliwiając tym samym szerszą dostępność produktu. Jest to niezbędne dostosowanie związane z modernizacją metod pracy i możliwością udostępnienia produktu na rynku w większych ilościach bez wpływu na jakość.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Usunięcie przepisów dotyczących kontroli specyfikacji

W wyniku zmiany pkt 4 z pkt 5.7 specyfikacji usunięto poniższe zdanie:

„Pakowanie odbywa się pod nadzorem organu upoważnionego przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej do nadzorowania ChOG »Castagna di Cuneo«. Ma to na celu zweryfikowanie pochodzenia i sprawdzenie, czy produkt i sposób jego prezentacji są zgodne z niniejszą specyfikacją produktu”.

## Uzasadnienie

Biorąc pod uwagę koszty certyfikacji, stało się oczywiste, że kontrola każdej partii pakowanych kasztanów służyła jedynie ograniczeniu dostępności produktu objętego ChOG. Nie miała żadnego znaczenia dla jakości produktu. Ponadto niezależnie od usunięcia tego akapitu pakowanie Castagna Cuneo podlega stałym corocznym kontrolom we wszystkich zakładach pakowania. Gwarantuje to zarówno identyfikowalność, jak i jakość pakowanego produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## 11. Zamieszczanie szczegółowych informacji dotyczących organu kontrolnego

W pkt 5.7 specyfikacji dodaje się szczegółowe informacje dotyczące organu kontrolnego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 12. Włączenie przepisów dotyczących pakowania i etykietowania produktu przeznaczonego do przetworzenia

W pkt 8 specyfikacji dodaje się akapit w brzmieniu:

„Produkt przeznaczony na potrzeby przetwórstwa przemysłowego, o którym mowa w pkt 5 ppkt 6, można również udostępniać luzem, w opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z obowiązującymi przepisami. Musi być oznakowany etykietami z napisem »Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione« [produkt objęty ChOG Castagna Cuneo przeznaczony do przetworzenia] w celu zapewnienia identyfikowalności produktu i prawidłowej identyfikacji”.

## Uzasadnienie

Nowa zmiana umożliwi identyfikację produktu objętego ChOG przeznaczonego wyłącznie do przetworzenia, którego nie można udostępnić konsumentowi w stanie nieprzetworzonym.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Castagna Cuneo”

Nr UE: PGI-IT-0342-AM01 – 24.11.2023

CHNP ( ) CHOG (X)

## 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Castagna Cuneo”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

## 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” mogą posiadać jedynie następujące odmiany kasztanów z gatunku „Castanea sativa”, z wyłączeniem krzyżówek międzygatunkowych: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Connessa, 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, Spina Lunga. Wyklucza się również wyroby otrzymane z owoców drzew rosnących w lasach odroślowych i wysokopiennych powstałych ze starych lasów odroślowych, nawet jeżeli należą do wymienionego gatunku [*Castanea sativa*], chyba że szczepi się na nich powyższe odmiany. Można zatem zezwolić na wzrost dziko rosnących roślin w celu szczepienia (las odroślowy z pozostałością drzewostanu rębego) i wzrost pędów na pniakach w lasach odroślowych w celu zastąpienia chorych drzew po poważnych atakach pasożytów lub chorób grzybiczych lub innych kłeskach. Kasztany posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” wyróżniają się słodkim i delikatnym smakiem oraz kruchą łupiną, co sprawia, że nadają się zarówno do spożycia na świeżo jak i do przetworzenia. W chwili prezentowania do sprzedaży świeże kasztany mają następujące cechy charakterystyczne: zewnętrzna warstwa owocni ma kolor od jasnobrązowego do ciemnobrązowego; znacznik mniej lub bardziej szeroki, nigdy jednak niewychodzący na ścianki boczne, o kolorze orzechowym; promień gwiazdzisty; łupina w kolorze od żółtego do jasnobrązowego, z reguły krucha; nasiona mają kolor od białego do kremowego; słodki i delikatny smak; wielkość: na kilogram przypada maksy-

malnie 110 kasztanów. W celu zapewnienia spójności różnica masy między dziesięcioma najmniejszymi i dziesięcioma największymi owocami zapakowanymi razem nie może przekraczać 80 g. Wady zewnętrzne lub wewnętrzne, takie jak owoc rozłupany, robaczywy, spleśniały, zarobaczywiony w środku, są dopuszczalne w granicach określonych w obowiązujących normach handlowych. Suszone kasztany łuskane muszą być całe i zdrowe, o kolorze jasnosłomkowym. Wady zewnętrzne lub wewnętrzne, takie jak ślady robaków, odkształcenia, pęknięcia, owoce z pozostałościami owocni, są dopuszczalne w granicach określonych w obowiązujących normach handlowych. Całkowita zawartość wody w przygotowanych w ten sposób owocach nie może być wyższa niż 15 %

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Sortowanie, kalibracja, obróbka i konserwowanie owoców musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, ścierania, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Świeże kasztany posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” dopuszczane są do spożycia w następujących opakowaniach: w torebkach z różnych materiałów, o wadze od 0,10 g do 30 kg, przy czym zwykle są to opakowania o wadze: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg; w drewnianych lub plastikowych skrzynkach o wymiarach 30 x 50 cm lub 40 x 60 cm; w workach jutowych, o wadze od 5 do 100 kg (5-10-25-30-50-100); w innych rodzajach opakowań uznawanych za dopuszczalne na mocy obowiązujących przepisów. Kasztany posiadające chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” – „Secca” (suszone) dopuszczane są do spożycia w następujących opakowaniach: w torebkach z różnych materiałów, o wadze od 0,10 g do 30 kg, przy czym najczęściej są to opakowania o wadze: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg; w innych rodzajach opakowań uznawanych za dopuszczalne na mocy obowiązujących przepisów.

We wszystkich przypadkach dopuszczane są do spożycia tylko te kasztany, które zostały wcześniej zapakowane lub które są pakowane w punkcie sprzedaży. Produkt przeznaczony na potrzeby przetwórstwa przemysłowego można również udostępniać luzem, w opakowaniach lub pojemnikach zgodnych z obowiązującymi przepisami.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach umieszczonych na opakowaniu obowiązkowo umieszcza się chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” napisane widocznymi i czytelnymi literami, wyraźnie odróżniające się od innych napisów, po którym następuje określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne). Na opakowaniu musi znajdować się przede wszystkim nazwa „Castagna Cuneo” lub „Castagna Cuneo – Secca”, napisana czcionką tej samej wielkości, po której następuje określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne). W tym samym polu widzenia muszą znajdować się imię i nazwisko, nazwa handlowa i adres pakującego oraz oryginalna masa brutto. Słowa „indicazione geografica protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykietce, również w postaci inicjałów „I.G.P.” [ChOG]. W połączeniu z „Indicazione Geografica Protetta” (chronionym oznaczeniem geograficznym) dozwolone jest stosowanie oznaczeń i/lub symboli graficznych odsyłających do nazw firm lub znaków wspólnych, pod warunkiem, że nie zachwalają one towarów ani nie wprowadzają kupującego w błąd.



Produkt przeznaczony na potrzeby przetwórstwa przemysłowego musi być oznakowany etykietami z napisem „Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione” [produkt objęty ChOG Castagna Cuneo przeznaczony do przetworzenia] w celu zapewnienia identyfikowalności produktu i prawidłowej identyfikacji.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji kasztanów posiadających chronione oznaczenie geograficzne „Castagna Cuneo” obejmuje 103 gminy w prowincji Cuneo.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację ChOG powstał z uwagi na renomę jaką cieszy się ten owoc, dla którego naturalnym środowiskiem od wieków jest obszar produkcji. Istotnie pierwsze wzmianki o uprawie kasztanów w prowincji Cuneo pochodzą z końca XII wieku, o czym mowa w dokumentacji klasztoru w Pesio dotyczącej nabycia gruntów, z których wynika, że w okresie od 1173 r. do 1277 r. uprawy kasztanów stanowiły 1/5 ziem uprawnych.

W krajobrazie wiejskim prowincji Cuneo na początku XIX wieku rozległe obszary na granicy ziem uprawnych porośnięte były lasami kasztanowymi, głównie wysokopiennymi.

W XIX wieku, jak i w poprzednich stuleciach, lasy kasztanowe w dalszym ciągu były centralnym elementem organizacji życia wiejskiego.

Kasztany stanowiły jedną z nielicznych możliwości handlowych na obszarach górskich. Jesienią z alpejskich i apenińskich wiosek wieśniacy schodzili z workami kasztanów. Największym targiem był targ w Cuneo, dla którego szczególnym dniem był odbywający się 11 listopada jarmark Świętego Marcina, na którym kasztany osiągały cenę równą cenie najcenniejszych winogron. Od 1500 r. targ w Cuneo rozwijał się bardzo dynamicznie i z biegiem lat stał się targiem ważnym na skalę europejską. W istocie handel wewnętrzny i zewnętrzny ożywiał się coraz bardziej właśnie dzięki stałemu wzrostowi popytu na kasztany z Cuneo. Sława chronionego oznaczenia geograficznego sięga nie tylko rynku europejskiego, w szczególności Francji, Niemiec, Austrii, Szwajcarii i Anglii, kasztany znalazły również wielbicieli w innych krajach, takich jak Stany Zjednoczone i Argentyna.

Dowodem sławy kasztanów z Cuneo są ponadto liczne organizowane festyny i spotkania poświęcone wybornej jakości omawianego produktu posiadającego chronione oznaczenie geograficzne, jak np. impreza organizowana w Cuneo pod hasłem „Settimana del Castagno”, podczas której najlepsi fachowcy i podmioty gospodarcze sektora uprawy kasztanów dyskutują na różne związane z nią tematy. W przeszłości duże znaczenie miał odbywający się w gminie Chiusa di Pesio festyn jesienny „Sagra del Marrone” bardzo uważnie śledzony przez lokalną prasę, w której publikowano dokładne relacje z tego wydarzenia. Festyn ten cieszył się tak wielką popularnością, że szybko przeniesiono go do Cuneo, gdzie uroczystości odbywały się w wielkim stylu, z towarzyszeniem różnego rodzaju spektakli, wśród których szczególne miejsce zajmowały wystawy kasztanów. Najstarszym i najbardziej znanym festynem jesiennym pozostaje jednak jarmark „Fiera fredda di San Dalmazzo”, ostatni festyn odbywający się przed zimowymi mrozami, który ze swoją 430-letnią historią stanowi niepodważalny dowód na związek istniejący między obszarem pochodzenia, ludnością a uprawą kasztanów.

Sam zbiór przepisów kulinarnych z prowincji Cuneo, w którym bezsprzecznie królują kasztany z Cuneo, jest jeszcze lepszym dowodem tradycyjnej obecności kasztanów na obszarze pochodzenia.

Oprócz tego, że kasztany spożywane są jako świeże owoce, wykorzystuje się przy sporządzaniu licznych dań, od najprostszych tradycyjnych dań wiejskich po dania bardziej wyszukane. Poza gotowanymi i pieczonymi kasztanami oraz specjałem „mundaj”, symbolem zabawy i radości podczas nocnych zabaw, charakterystyczne są tzw. „marron glacé” czyli kasztany glazurowane, rurki czekoladowe z kasztanami oraz dania na słono, takie jak pieczeń wieprzowa lub sarnina z kasztanami.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/e/D.0743c8a0e0eabb43b11/Castagna\\_Cuneo\\_09.23.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/e/D.0743c8a0e0eabb43b11/Castagna_Cuneo_09.23.pdf)