

**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**

(2007/C 160/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«MARRONE DI ROCCADASPIDE»**

**CE N.: IT/PGI/005/0447/3.1.2005**

**DOP ( ) IGP ( X )**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Tel. (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Associazione*

Nome: Cooperativa Agricola «Il Marrone» A r.l.

Indirizzo: Via Gaetano Giuliani, 28  
Roccadaspide (SA) (Italia)

Tel. (39) 082 894 74 96

Fax: (39) 082 894 83 24

e-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

Composizione: Produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati dell'allegato 1 — Castagna

4. *Disciplinare*

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Marrone di Roccadaspide»

<sup>(1)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 4.2. Descrizione: Il Marrone di Roccadaspide I.G.P. designa il frutto ottenuto dagli ecotipi Anserta, Abate e Castagna Rossa riconducibili alla varietà «Marrone». All'atto dell'immissione al consumo, allo stato fresco, deve avere le seguenti caratteristiche: forma del frutto: tendenzialmente semisferica, talvolta leggermente ellissoidale; pericarpo: di colore castano bruno, tendenzialmente rossastro, con strie scure generalmente poco evidenti; episperma: sottile poco approfondito nel seme, tendenzialmente aderente; pezzatura: non più di 85 frutti per Kg. di prodotto selezionato e/o calibrato; seme: bianco — latteo, con polpa consistente, di sapore dolce, settato per non più del 5 % — Commercializzato allo stato essiccato (con buccia o sbucciato), deve rispondere alle seguenti caratteristiche: a) castagne essiccate con buccia: umidità nei frutti interi: non superiore al 15 %; il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, etc.); resa in secco con guscio: non superiore al 50 % in peso. b) castagne essiccate sbucciate: devono essere sane, di colore bianco paglierino e con non più del 20 % di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, etc.).

L'Indicazione Geografica Protetta «MARRONE DI ROCCADASPIDE» è caratterizzato da uno spiccato sapore dolce e da un elevato contenuto di zuccheri. Tra gli altri aspetti organolettici è da mettere in evidenza una texture croccante e poco farinosa.

Le caratteristiche organolettiche sono verificate da un panel di degustatori individuato dalla struttura di controllo.

- 4.3. Zona geografica: La zona di produzione dell'I.G.P. «Marrone di Roccadaspide» comprende il territorio al di sopra dell'altitudine di 250 metri s.l.m. dei comuni della provincia di Salerno, individuati nel disciplinare di produzione.
- 4.4. Prova dell'origine: Tutte le fasi del processo produttivo debbono essere monitorate documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto: Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la indicazione geografica protetta «Marrone di Roccadaspide».
- 4.5. Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede, tra l'altro, che la densità per ettaro non sia superiore a 130 piante riferita alla fase di piena produzione.

La forma d'allevamento è del tipo a volume con vaso semi libero. L'impalcatura è posta a 200 cm. dal suolo. Per la formazione delle branche sono utilizzati rami anticipati nei mesi estivi/autunnali. La potatura deve essere eseguita con turni di non oltre 5 anni. Il terreno, essendo molto permeabile, non necessita di particolari opere idrauliche per evitare la stagnazione di acque meteoriche. Per questo motivo il suolo non viene lavorato. Il manto erboso deve essere tagliato quando raggiunge i 30-40 cm.

La raccolta va effettuata nel periodo autunnale non oltre la prima decade di novembre, con turni di raccolta che non devono superare le due settimane; viene eseguita manualmente o con macchine raccogliatrici idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto.

Tutte le fasi della produzione e lavorazione del prodotto, con la sola esclusione del confezionamento, sono effettuate nell'intero territorio dei comuni riportati nell'Art. 4 e ciò garantisce la tracciabilità e il controllo del prodotto.

- 4.6. Legame: I terreni del Cilento possiedono le condizioni favorevoli alla coltivazione del castagno poiché, sono di origine vulcanica, hanno una reazione acida o neutra (pH tra 4,5 e 6,5) sono ricchi di minerali, profondi e freschi, non ristagnati né asfittici. La temperatura di media nell'anno è compresa tra + 8 °C e + 15 °C. Le precipitazioni annue sono superiori a 600-800 mm. La zona, quindi, è caratterizzata da un clima tipicamente mediterraneo con inverni piuttosto miti ed estati con periodi, anche lunghi, siccitosi. In questo ambiente anche le temperature alquanto basse favoriscono una elevata produzione di frutti di ottima qualità. La presenza di castagneti coltivati, in provincia di Salerno viene documentata sin dall'epoca medievale grazie ad antichi contratti tra coloni e proprietari conservati nell'archivio della Badia Benedettina di Cava de' Tirreni, il famoso «Codex diplomaticus cavensis.» Anche i monaci Basiliani contribuirono alla diffusione della coltivazione del castagno in alcune aree del Cilento. La storia e la tecnica di coltivazione tramandata di generazione in generazione ha fatto sì, inoltre, che anche la presenza dell'uomo con le sue capacità e la sua paziente opera rappresentasse un fortissimo legame di questo prodotto con l'ambiente. Fin dal 1800 la castagna rappresentava non solo un alimento indispensabile per la popolazione locale oltre ma rivestiva anche un ruolo importante nell'economia locale perché costituiva merce di scambio con le popolazioni limitrofe. Nel corso dei secoli sagre, scritti e ricette hanno continuato a legare la castagna a questi territori. La sapienza dell'uomo, le caratteristiche pedoclimatiche combinate così bene fra loro conferiscono perciò al prodotto quelle caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere e gli hanno attribuito una indiscutibile reputazione.

## 4.7. Struttura di controllo:

Nome: ISMECERT  
Indirizzo: Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tel. (39) 081 787 97 89  
Fax: (39) 081 604 01 76  
e-mail: info@ismecert.it

4.8. Etichettatura: Sulle confezioni o sulle etichette apposte sulle medesime devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni: «MARRONE DI ROCCADASPIDE» seguita dalla dicitura: «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» (o la sua sigla I.G. P.); il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice; la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, il logo della I:G:P. Tutte le indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione Geografica Protetta. Il logo consta di due ellissi, dell'immagine raffigurante la castagna che risulta essere inclinata di 41,6° in senso orario e dalla scritta MARRONE DI ROCCADASPIDE seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta. Le specifiche del logo sono contenute nel disciplinare di produzione. I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la denominazione «Marrone di Roccadaspide» anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- Il prodotto a denominazione «Marrone di Roccadaspide», certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta: siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione «Marrone di Roccadaspide» riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta: In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CE) n. 510/2006.

L'utilizzazione non esclusiva di castagne a denominazione «Marrone di Roccadaspide» consente soltanto il riferimento alla denominazione, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o nel quale è trasformato.

---