

Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Castagna di Montella"

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1065/97)

Il testo di seguito riportato è fedele al contenuto dell'allegato al DM 5.12.1987 pubblicato sulla G.U. n. 302 del 27 dicembre 1987.

Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce il documento ufficiale sopra indicato.

Art. 1

L'Indicazione Geografica Protetta¹ "Castagna di Montella" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La "Castagna di Montella" è prodotta in provincia di Avellino nell'intera circoscrizione dei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina e per il comune di Montemarano, limitatamente alla contrada Bolifano che si identifica nella zona delimitata dalla strada statale 7 e precisamente quella ubicata a sud della strada stessa.

Art. 3

La "Castagna di Montella" deriva almeno per il 90% dalla varietà "Palummina" e, per il restante 10% al massimo, da altre varietà e in particolare dalla "Verdola".

La "Castagna di Montella" corrisponde alle seguenti caratteristiche:

pezzatura: media o medio-piccola (75-90/Kg);

forma: prevalentemente rotondeggiante, con faccia inferiore piatta, base convessa, sommità ottusa mediamente pelosa;

torcia: di limitata lunghezza;

cicatrice ilare: di forma ellittica;

pericarpo: sottile, di colore marrone chiaro, facilmente staccantesi dall'episperma che, a sua volta, si separa con facilità dal seme;

seme: di polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei castagneti da frutto destinati alla produzione della "Castagna di Montella" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i castagneti da frutto ubicati dai 500 ai 1.000 metri s.l.m. su terreni di giacitura ed esposizione adatti.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di frutti ammessa per la produzione della "Castagna di Montella" è stabilita in Kg. 25 per pianta ed in q.li 30 per ettaro. Il numero delle piante per ettaro varia da un minimo di 80 ad un massimo di 160.

Anche in annate eccezionali favorevoli la resa per pianta e per ettaro di castagne che utilizzano la denominazione di origine controllata dovrà essere riportata ai suddetti limiti di produttività attraverso un'accurata cernita dei frutti che assicuri la rispondenza del prodotto ai requisiti qualitativi di cui all'art. 3.

Art. 5

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamenti del prodotto con la "cura" e con la "disinfestazione", rispettivamente in acqua fredda ed in acqua calda, secondo le tecniche già acquisite localmente, possono essere effettuate su tutto il territorio della provincia di Avellino.

Ai fini della commercializzazione il prodotto può essere conservato, per graduarne la vendita, in locali idonei.

Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 4 ottobre dell'anno di produzione.

Art. 6

La "Castagna di Montella" allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

prodotto fresco selezionato e calibrato in diverse pezzature come previsto dal decreto ministeriale 10 luglio 1939, recante norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne. Le norme di cui trattasi si applicano sia per la commercializzazione del prodotto nell'ambito dei Paesi CEE che per l'esportazione verso Paesi terzi;

prodotto confezionato in sacchetti di juta, in reti o contenitori di plastica o di altro materiale idoneo, recanti l'indicazione geografica protetta¹ "Castagna di Montella", i dati relativi alla pezzatura, al peso, all'annata di produzione nonché la scadenza per il consumo. Sono ammesse anche le confezioni sottovuoto.

Art. 7

La "Castagna di Montella" può essere commercializzata anche allo stato secco: in guscio, sgusciata intera o sfarinata.

Il prodotto deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

ottenuto con l'essiccazione su metati o graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da fascine e da legna di qualunque essenza, secondo le tecniche locali tradizionali già acquisite dai produttori;

umidità contenuta nei frutti interi o sfarinati non superiore al 15%;

immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, etc.);

la resa di castagne secche con guscio relativa a 1 q.le non può superare la percentuale del 60%;

le castagne secche sgusciate devono essere intere, sane, di colore bianco paglierino e con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, etc.).

Le castagne secche in guscio, sgusciate intere o sfarinate devono essere commercializzate in contenitori di materiale idoneo alla conservazione previsto dalle leggi vigenti. Le confezioni possono essere di peso variabile in relazione alle richieste di mercato e devono riportare l'indicazione geografica protetta¹ "Castagna di Montella".

Per il prodotto secco in guscio, è facoltativo procedere alla calibratura per la vendita al fine di ottenere pezzature migliori.

Ai fini della commercializzazione e della esportazione del prodotto secco si applicano le norme di cui al citato decreto ministeriale 10 luglio 1939.

Art. 8

All'indicazione geografica protetta¹ "Castagna di Montella" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore.

E' consentito altresì l'uso, sia per il prodotto fresco che per quello secco, di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località e aziende comprese nei territori dei comuni di cui all'art.2 e dai quali effettivamente provengono le castagne con l'indicazione geografica protetta¹.

¹ Nel DM originale 5.12.87 veniva riportata "denominazione di origine controllata".