

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica, 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

(2010/C 60/07)

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 ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9

«CASTAGNA DEL MONTE AMIATA»

N. CE: IT-PGI-0117-0084-10.07.2001

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. **Modifica (modifiche):**

3.1. *Zona geografica:*

All'articolo 4, comma 2, anziché:

«Sono pertanto da considerarsi idonee le fustaie di castagno da frutto... coltivate esclusivamente in terreni derivati dal disfacimento di rocce vulcaniche di trachite,...»,

leggi:

«Sono pertanto da considerarsi idonee le fustaie di castagno da frutto... coltivate in terreni derivanti in massima parte da rocce vulcaniche e arenacee e comunque a prevalente o abbondante componente silicea,...».

Tale modifica, relativa alle condizioni pedologiche di coltivazione, si rende necessaria in quanto nel preesistente disciplinare di produzione, oggetto della registrazione della IGP con il Regolamento (CE) n. 1904/2000, non era descritta in termini scientificamente precisi la definizione geologica dei terreni sui quali vegetano i castagneti del Monte Amiata.

Infatti, una più puntuale ed attenta recente riclassificazione geologica del territorio interessato alla IGP in questione ha evidenziato che le rocce definite «Trachite del Monte Amiata» sono due piccole isole, mentre nella realtà i terreni idonei alla coltura sono derivanti in massima parte da rocce vulcaniche e arenacee e comunque a prevalente o abbondante componente silicea, così come indicato nella proposta di modifica dell'articolo 4, comma 2 del disciplinare.

Tale modifica si rende, pertanto, necessaria al fine di evitare che gran parte dei terreni della zona di produzione interessata vengano esclusi dalla coltivazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CASTAGNA DEL MONTE AMIATA»

N. CE: IT-PGI-0117-0084-10.07.2001

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
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655106

Fax +39 0646655202

E-mail: aco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Consorzio forestale dell'Amiata
Indirizzo: Loc. Colonia 19
58031 Arcidosso GR
ITALIA
Tel. +39 0564967248
Fax +39 0564967248
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali

4. Disciplinare:

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

4.1. Nome:

«Castagna del Monte Amiata»

4.2. Descrizione:

L'indicazione geografica protetta «Castagna del Monte Amiata» designa le castagne prodotte nella zona indicata al punto successivo e riferibili alle varietà correntemente conosciute come: Marrone, Bastarda Rossa, Cecio.

I frutti dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

la pezzatura minima ammessa e pari a 80 (ottanta) acheni per chilogrammo netto allo stato fresco. Per le annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole e ammessa una tolleranza del 10 % (dieci per cento).

Dimensioni acheni: grandi;

forma acheni: obovata od ovale con apice poco pronunciato;

colore acheni: rossastro con striature più scure;

ilo: colore nocciola e a contorni regolari;

episperma: facilmente asportabile di colore fulvo chiaro;

seme: colore crema chiaro;

sapore: delicato e dolce.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione della «Castagna del Monte Amiata» comprende i comuni di Arcidosso, Casteldelpiano, Santa Fiora, Seggiano, Cinigiano e Roccalbegna in provincia di Grosseto e i comuni di Castiglione d'Orcia, Abbadia S. Salvatore e Piancastagnaio in provincia di Siena. Sono pertanto da considerarsi idonee le fustaie di castagne da frutto site nella zona fitoclimatica del «Castanetum» del Monte Amiata, ubicate nella fascia compresa tra i 350 e i 1 000 m.s.l.m., coltivate in terreni derivanti in massima parte da rocce vulcaniche e arenacee e comunque a prevalente o abbondante componente silicea.

4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento:

I sestì di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli in uso tradizionale e generalizzato nella zona amiatina o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche di tipicità dei frutti. La densità di piante ad ettaro sarà compresa tra un minimo di 60 ed un massimo di 150 piante.

È vietata ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi ed il ricorso a fitofarmaci nella fase produttiva.

La raccolta potrà essere effettuata a mano o con mezzi meccanici idonei tali da salvaguardare l'integrità del prodotto.

La produzione con l'IGP «Castagna del Monte Amiata», non potrà superare la produzione massima di kg 12 (dodici) per pianta e di kg 1 800 (milleottocento) per ettaro.

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento e conservazione dei frutti, debbono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato al punto 4.3.

La conservazione del prodotto dovrà essere fatta mediante cura in acqua fredda per non più di sette giorni senza aggiunta di alcun additivo, o mediante sterilizzazione con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda senza aggiunta di nessun additivo e secondo la corretta tecnica locale. È ammessa la conservazione tramite surgelazione secondo le modalità previste per i prodotti surgelati.

4.6. Legame:

La coltura del castagno da frutto nell'area amiatina ha da sempre avuto diffusione grazie alle condizioni pedologiche e climatiche particolarmente favorevoli. La maggior concentrazione degli impianti di castagneto da frutto, per una superficie totale di 2 078 ettari, la si riscontra in ogni caso nelle zone ovest/sud ovest del cono vulcanico dell'Amiata e particolarmente nei Comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Flora, Seggiano e Castiglione d'Orcia.

Fin dal XIV secolo all'interno degli Statuti delle Comunità dell'Amiata si registrano precise norme per la salvaguardia e lo sfruttamento della risorsa «castagno», in merito sia alla raccolta dei frutti sia alla raccolta del legname da opera o a scopo energetico. Tali statuti proibivano il danneggiamento ed il taglio delle piante verdi e delle piante secche, a meno di una specifica autorizzazione rilasciata dalle autorità del luogo e prevedevano sanzioni pecuniarie molto onerose per quel tempo.

Inoltre si prevedeva un preciso calendario per la raccolta delle castagne, precisando il periodo di stretta competenza del proprietario e il periodo nel quale la raccolta era libera. Quest'ultimo periodo poteva giungere fino al carnevale dell'anno successivo per consentire a tutti, anche ai più poveri, di poter trovare un minimo di sostentamento. Anche in questo caso erano previste sanzioni pecuniarie per i trasgressori.

Tali norme trovano la loro giustificazione nel fatto che la castagna è stata per molto tempo la principale se non l'unica fonte di cibo per le popolazioni montane in alcuni periodi dell'anno.

Tale esigenza ha fatto sì che nella zona si sia consolidata nel tempo una profonda tradizione legata alla castagna. Infatti si è affermata la pratica della selezione di varietà locali di castagno adattate al clima ed interessanti dal punto di vista della redditività della produzione, si sono altresì diffuse le tecniche per la conservazione del prodotto e per la sua elaborazione gastronomica.

Inoltre, per la sua posizione geografica l'area amiatina gode di una particolare condizione che consente una produzione di qualità in anticipo sulle produzioni delle zone più settentrionali della regione.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: IMC Istituto Mediterraneo di Certificazione

Indirizzo: Via Carlo Pisacane 32
60019 Senigallia AN
ITALIA

Tel. +39 0717928725

Fax +39 0717910043

E-mail: imcert@imcert.it

4.8. Etichettatura:

Il sigillo, oltre al bollo di garanzia dell'organismo di controllo, è costituito da una etichetta inamovibile che deve riportare le seguenti indicazioni:

- a) «Castagna del Monte Amiata», seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura «Indicazione geografica protetta» (IGP), conformemente al logo allegata e facente parte integrante del presente disciplinare;
- b) con caratteri ridotti del 50 % rispetto alla scritta «Castagna del Monte Amiata», e obbligatorio inserire nella etichettatura il nome della varietà delle castagne contenute nella confezione (Marrone, Bastarda Rossa, Cecio);
- c) nome, cognome o ragione sociale del produttore, nonché la ditta e la sede di chi ha effettuato il condizionamento del prodotto (sia esso il produttore o un terzo);
- d) quantità di prodotto contenuta all'origine nei contenitori, espressa in conformità delle norme metrologiche vigenti.

