

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(1999/C 347/02)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE/ARTICOLO 5

DOP ( ) IGP (x)

Numero nazionale del fascicolo: 1/99

**1. Autorità competente dello Stato membro:**

Nome: ministero delle Politiche agricole  
Indirizzo: via XX settembre n. 20, I-00100 Roma  
Tel. (39) 06 46 65 51 08  
Fax (39) 06 482 58 15

**2. Organizzazione richiedente:**

2.1. Nome: Consorzio forestale dell'Amiata;  
2.2. Indirizzo: Loc. Colonia n. 19, I-58031 Arcidosso (GR);  
2.3. Composizione: il consorzio, formato dai comuni della zona e dai proprietari forestali, agisce come soggetto promotore dietro delega rilasciata singolarmente da 72 produttori.

**3. Tipo di prodotto:**

Castagna classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformato.

**4. Descrizione del disciplinare:**

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2).

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 è pari a 80 (ottanta) acheni per chilogrammo netto allo stato fresco. Per le annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole è 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 l'intera circoscrizione comunale dei comuni di Arcidosso, Casteldelpiano, Santa Fiora e Seggiano in Provincia di Grosseto e parte del territorio dei comuni di Cinigiano e Roccalbegna in provincia di Grosseto e dei comuni di Castiglione d'Orcia, Abbadia S. Salvatore e Piancastagnaio in provincia di Siena;
- 4.4. *Prova dell'origine*: la sussistenza dell'origine del prodotto è accertata in particolare mediante iscrizione delle fustaie di castagno da frutto in un apposito albo tenuto ed aggiornato dalla regione Toscana o da un organismo privato che risponda ai requisiti della norma EN 45011, o da altro soggetto da questi delegato.

La raccolta del frutto deve avvenire tra il 15 (quindici) settembre e il 15 (quindici) novembre di ogni anno. In caso di andamento stagionale avverso o fuori norma, l'organismo che gestisce l'albo può prorogare la raccolta fino ad un massimo di altri quindici giorni, ed in tal caso rende pubblica la proroga del termine di raccolta con la pubblicazione sui quotidiani locali e l'affissione agli albi comunali dei comuni nel cui territorio rientra la zona di produzione dell'IGP.

Entro 10 giorni dalla fine della raccolta deve essere presentata la denuncia di produzione relativa all'armata in corso all'organismo che gestisce l'albo. Tale organismo rilascerà, di volta in volta, attestazione del prodotto denunciato.

- 4.5. *Metodo di ottenimento*: le condizioni ambientali delle fustaie di castagno destinate alla produzione della «Castagna del Monte Amiata» devono essere site nella zona fitoclimatica del «Castanetum» del Monte Amiata, e comunque ubicate nella fascia compresa tra i 350 e i 1 000 m s.l.m.

I sestri 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 ripicità 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 all'articolo 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. I prodotti trasformati possono menzionare in etichetta che il prodotto stesso è ottenuto dalla IGP «Castagna del Monte Amiata», purché il trasformatore si sottoponga ai controlli da parte del soggetto incaricato del controllo e rispetti le prescrizioni impartite da detto organismo per l'identificabilità delle partite del prodotto.

- 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. L'area interessata comprende otto Comuni della provincia di Grosseto e tre della provincia di Siena. 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. *Struttura di controllo:* «IMC Istituto Mediterraneo di certificazione — cert. Sincert»  
Sede Toscana — Viale Regina Elena, 85 — I-52042 Camucia di Cortona (AR)

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 allegato e facente parte integrante del presente disciplinare;
- b) con caratteri ridotti del 50 % rispetto alla scritta «Castagna del Monte Amiata», è 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.

L'etichetta deve altresì contenere il logo europeo della IGP così come definito dal regolamento (CE) n. 1726/98.

4.9. *Disposizioni nazionali:* —

**Numero CE:** G/IT/00084/99.02.24.

**Data ricezione del fascicolo integrale:** 8 ottobre 1999.