

**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**

(2009/C 89/05)

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>. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

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

«MARRONI DEL MONFENERA»

N. CE: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«Marroni del Monfenera»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto (Allegato II)**

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1)**

I Marroni del Monfenera sono frutti allo stato fresco provenienti dall'ecotipo locale di piante della specie *Castanea sativa* Mill. var. *sativa*.

All'atto dell'immissione al consumo debbono presentare le seguenti caratteristiche: seme: uno per frutto, tendenzialmente liscio o leggermente rugoso; polpa: colore nocciola chiaro tendente al giallo paglierino, consistenza pastosa/farinosa dal sapore dolce e gradevole; episperma: colore nocciola, struttura pellicolare fibrosa e resistente scarsamente compenetrato nel seme; pericarpo: colore marrone brillante, con striature più scure che si sviluppano in senso meridiano, struttura coriacea e resistente, superficie tomentosa con residui stilarì tormentosi; cicatrice ilare: forma tendenzialmente ovoidale, colore più chiaro del pericarpo con raggi più o meno evidenti che si sviluppano dal centro verso il bordo che non deborda sulle facce laterali; frutto: forma ovoidale con apice poco rilevato, con una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa; numero di frutti per kg minore o uguale a 90. Il riccio contiene al massimo 3 frutti.

Possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alle categoria Extra (calibro del frutto superiore a 3 cm; massimo 4 % in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti; massimo 3 % in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo) e alla Categoria I (calibro del frutto compreso tra 2,8 e 3 cm; massimo 6 % in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti; massimo 5 % in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo).

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

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non pertinente.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)*

Non pertinente.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Le operazioni di raccolta, cernita, pulizia, calibratura e curatura devono avvenire nella zona geografica di produzione.

Il prodotto che non viene immesso sul mercato entro le 48 ore dalla raccolta, subisce il trattamento di curatura. Tale operazione consiste nell'immergere i «Marroni del Monfenera» nell'acqua a temperatura ambiente, per un massimo di 9 giorni. Successivamente i «Marroni del Monfenera» vengono tolti dall'acqua e asciugati nell'apposita macchina. Tale fase consente la conservazione del prodotto allo stato fresco per un massimo di 3 mesi.

L'operazione di curatura deve essere svolta entro poche ore dalla raccolta per impedire l'insorgere di processi fermentativi nei mezzi di trasporto, in particolare nelle annate in cui la raccolta avviene in periodi piovosi o in condizioni di temperatura ancora elevate.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.*

Il prodotto deve essere confezionato in appositi sacchetti di rete per alimenti chiusi ai lembi superiori con un sistema di collatura a caldo o attraverso chiusura con cucitura. Le confezioni sono da 1, 2, 3 (collatura a caldo), 5 e 10 Kg (con cucitura).

L'immissione al consumo non può avvenire prima del 15 settembre di ogni anno.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura*

Le confezioni recano obbligatoriamente sull'etichetta, oltre al simbolo grafico comunitario e le relative menzioni e informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni: «Marroni del Monfenera» seguita dall'acronimo IGP di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta, come il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda confezionatrice, il logo, la categoria commerciale di appartenenza (Extra o I) ed il peso lordo all'origine.



Il logo è formato da due ovali scostati uno dall'altro in maniera concentrica all'interno dei quali sono rappresentate le colline della Pedemontana del Grappa. La pianura che si estende è divisa dal fiume Piave che scende al centro e taglia il logo in due parti asimmetriche. Due castagni, posti uno alla destra ed uno alla sinistra del letto del fiume e risultano essere colmi di castagne. I ricci sono due, i marroni dieci avvolti da due foglie. Il tutto fuoriesce leggermente dal contorno ovale con direzione verso sinistra.

#### 4. Definizione concisa della zona geografica

La zona geografica dei «Marroni del Monfenera» comprende i territori dei seguenti comuni della provincia di Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### 5.1. Specificità della zona geografica

I terreni su cui sono prodotti i «Marroni del Monfenera» rientrano per la maggior parte nella associazione n. 21 della Carta dei Suoli d'Italia denominata «suoli bruni acidi, suoli bruni lisciviati, suoli bruni e litosuoli». Si tratta di una associazione che in questa zona è presente esclusivamente alla destra orografica del fiume Piave lungo la fascia altimetrica pedemontana occupando la gran parte della zona geografica di produzione. Tali terreni sono caratterizzati da reazione da molto acida ad acida, bassa saturazione in basi e da un elevato tasso di mineralizzazione della sostanza organica.

Il clima è quello subalpino inferiore-iperumido condizionato dai versanti delle Prealpi dalle pendenze molto elevate esposti a sud; questa particolare conformazione ed esposizione fa sì sia che le masse d'aria risalgano dalla pianura provocando abbondanti precipitazioni, sia che siano limitate le gelate primaverili, sia che ci sia un favorevole sgrondo delle acque meteoriche. Questo equilibrio ambientale rende i terreni e l'ambiente circostante particolarmente favorevole alla coltivazione del «Marrone del Monfenera».

##### 5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche che rendono unici i «Marroni del Monfenera» a indicazione geografica protetta differenziandoli dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica, sono il sapore molto dolce della polpa, la struttura omogenea e compatta del frutto e la sua consistenza pastoso farinosa. Tali caratteristiche, in particolare il sapore, sono conseguenti alla particolare composizione chimica media dei «Marroni del Monfenera». Il confronto con i valori di composizione chimica delle castagne, calcolati dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione) evidenzia per i «Marroni del Monfenera» una maggiore quantità di carboidrati, di lipidi e di potassio, nonché una minore quantità di sodio.

##### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La composizione chimica dei frutti e quindi la loro qualità, è legata al fatto che il castagno, specie spiccatamente acidofila, è favorito all'interno dell'area di coltivazione dei «Marroni del Monfenera» per la presenza di terreni pedemontani tendenzialmente acidi di reazione opposta a quelli delle aree limitrofe, non presenti in altre aree pedemontane della provincia di Treviso.

Ciò determina una maggiore quantità di potassio e una minore quantità di sodio nei «Marroni del Monfenera» rispetto alle castagne, come evidenziato dal confronto tra i valori di composizione chimica dei due prodotti facendo riferimento per le castagne alle tabelle INRAN.

La qualità dei frutti deriva anche dal fatto che il castagno si avvantaggia delle abbondanti precipitazioni medie annue che consentono la lisciviazione delle basi dal terreno mantenendolo acido; inoltre la particolare conformazione ed esposizione della fascia pedemontana, limita notevolmente le gelate primaverili, alle quali la pianta è particolarmente suscettibile.

Oltre a questi importanti fattori ambientali è fondamentale è anche quello umano. La coltivazione dei «Marroni del Monfenera» risale al periodo medioevale, come testimoniato da un documento del 1351 che regolava la raccolta tra i capi famiglia della zona. La tutela dei castagneti nell'area dei «Marroni del Monfenera» è confermata anche nelle fonti notarili dei secoli successivi, che denunciavano alle autorità competenti i tagli abusivi dei castagneti o la presenza di animali da pascolo fuori stagione che compromettevano la raccolta delle castagne. La tradizione di tale coltivazione si è mantenuta fino ai nostri giorni grazie anche al sorgere di numerose manifestazioni, tra le quali la Mostra Mercato dei «Marroni del Monfenera» inaugurata nel 1970.

L'importanza che rivestono i «Marroni del Monfenera» per l'economia locale e la loro reputazione, sono dimostrate dalle numerose iniziative che si svolgono ogni anno. Inoltre, in occasione del trentennale della Mostra Mercato, il Comune di Pederobba, che ospita l'iniziativa, ha promosso l'emissione di una serie di cartoline e di un annullo postale speciale.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Marroni del Monfenera» sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 276 del 26.11.05.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità»(a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».

---