

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 160/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse al registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«MARRONE DI ROCCADASPIDE»

N° CE: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

DOP () IGP (X)

La presente ficha resumen contiene, a efectos informativos, los principales elementos del pliego de condiciones.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Dirección: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Teléf.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Agrupación:*

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

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

Teléf.: (39) 082 894 74 96

Fax: (39) 082 894 83 24

e-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

Composición: Productores/transformadores (X) otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales, en estado natural o transformados, del anexo I: Castaña

4. *Pliego de condiciones:*

[Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto: «Marrone di Roccadaspide»

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descripción: Por *Marrone di Roccadaspide* I.G.P. se entiende el fruto de los ecotipos Anserta, Abate y Castaña Roja pertenecientes a la variedad «Marrone». En el momento de despacharse para el consumo, en estado fresco, debe presentar las siguientes características: forma: habitualmente semiesférica, a veces ligeramente elipsoidal; pericarpio: de color castaño oscuro, esencialmente rojizo, con estrías oscuras por lo general poco evidentes; episperma: fino, poco penetrante en el grano, habitualmente adherente; calibre: no supera los 85 frutos por kg. de producto seleccionado y/o calibrado; grano: blanco-lechoso, con pulpa consistente, de sabor dulce, tabicado en no más del 5 %. Comercializado en estado seco (con piel o pelado), debe responder a las siguientes características: a) castañas secas con piel: humedad del fruto entero: no superior al 15 %; el producto debe ser inmune a infestaciones activas de cualquier naturaleza (larvas de insectos, mohos, etc.); residuos secos con piel: no superiores al 50 % en peso. b) castañas secas peladas: deben ser sanas, de color blanco pajizo y con no más de un 20 % de imperfecciones (trazas de gusanos, deformaciones, etc.).

La Indicación Geográfica Protegida «MARRONE DI ROCCADASPIDE» se caracteriza por un claro sabor dulce y por un elevado contenido de azúcares. Entre los otros aspectos organolépticos debe subrayarse una textura crujiente y poco harinosa.

La comprobación de los rasgos organolépticos corresponde a un grupo de degustadores designados por la estructura de control.

- 4.3. Zona geográfica: La zona de producción de la I.G.P. «Marrone di Roccadaspide» comprende el territorio situado a una altitud de más de 250 metros sobre el nivel del mar, en los municipios de la provincia de Salerno citados en el pliego de condiciones de producción.
- 4.4. Prueba del origen: Todas las etapas del proceso productivo han de controlarse documentando para cada una los productos de entrada y los de salida. De este modo y mediante la inscripción de los productores, de las parcelas catastrales en las que tiene lugar el cultivo y de los envasadores en las correspondientes listas, que gestiona el organismo de control, se garantiza la trazabilidad del producto y su rastreabilidad (remontando desde el producto acabado hasta el origen de la cadena de producción): Todas las personas, físicas o jurídicas, inscritas en las correspondientes listas habrán de someterse a la supervisión del organismo de control, conforme a lo dispuesto en el pliego de condiciones y en el respectivo plan de control. En caso de que el organismo de control observe desviaciones de la conformidad, aunque sólo sea en una fase de la cadena de producción, el producto no podrá comercializarse con la indicación geográfica protegida «Marrone di Roccadaspide».
- 4.5. Método de obtención: El pliego de condiciones prevé, entre otras cosas, que la densidad por hectárea no supere las 130 plantas en la fase de plena producción.

El sistema de conducción es en forma de vaso semiabierto. La estructura se sitúa a 200 cm del suelo. Para la formación del ramaje se utilizan ramas avanzadas en los meses de verano y otoño. La poda debe efectuarse con periodicidad no superior a 5 años. El terreno, por su gran permeabilidad, no necesita de especial acondicionamiento hidráulico para evitar que se estanquen las aguas de lluvia. Por este motivo el suelo no se trabaja. La cubierta herbácea debe cortarse cuando alcanza de 30 a 40 cm.

La cosecha tiene lugar en otoño, sin que se sobrepase la primera década de noviembre, con turnos de recogida que no deben superar las dos semanas; se realiza manualmente o con máquinas cosechadoras adecuadas para mantener la integridad del producto.

Todas las etapas de producción y elaboración, con la única salvedad de la transformación, tienen lugar en los términos municipales señalados en el punto 4, lo que garantiza la trazabilidad y control del producto.

- 4.6. Vínculo: Los suelos del Cilento reúnen las condiciones idóneas para el cultivo del castaño ya que son de origen volcánico, presentan una reacción ácida o neutra (pH entre 4,5 y 6,5), son ricos en minerales, profundos y frescos, no estancados ni asfícticos. La temperatura media anual está entre los +8°C y los +15°C. Las precipitaciones anuales son superiores a 600-800 mm. La zona, así pues, se caracteriza por un clima típicamente mediterráneo con inviernos bastante benignos y veranos con periodos secos, a veces largos. En este ambiente también las temperaturas un tanto bajas favorecen una elevada producción de frutos de calidad óptima. La presencia del cultivo de castaños en la provincia de Salerno está atestiguada desde la Edad Media gracias a antiguos contratos entre colonos y propietarios que se conservan en el archivo de la Abadía Benedictina de Cava de' Tirreni, el famoso «Codex diplomaticus cavensis». También los monjes de la orden de San Basilio contribuyeron a difundir el cultivo del castaño en algunas zonas del Cilento. La historia y la técnica de cultivo transmitida de una generación a otra ha permitido también a la presencia del hombre, con su capacidad y su paciente esfuerzo, representar un fuerte vínculo entre el producto y su entorno. Desde 1800, la castaña representaba no sólo un alimento indispensable para la población local sino que desempeñaba también un importante papel en la economía de la zona por constituir mercancía de trueque con las poblaciones limítrofes. A lo largo de los siglos, ferias, escritos y recetas han seguido vinculando a la castaña con estas tierras. La sabiduría del hombre y la características pedoclimáticas, combinadas con tanto acierto entre sí, otorgan al producto los rasgos que lo hacen único en su género y digno de una indiscutible reputación.

4.7. Estructura de control:

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

4.8. Etiquetado: En los envases o en sus etiquetas deberán figurar en caracteres de imprenta claros y legibles, de idénticas dimensiones, la indicación: «Marrone di Roccadaspide» seguida de la mención: «Indicazione Geografica Protetta» (o su sigla I.G.P.); el nombre, la razón social y la dirección de la empresa envasadora o productora; la cantidad de producto efectivamente contenido en el envase y el logotipo de la I.G.P. Todas las indicaciones podrán aparecer en la etiqueta con caracteres de altura y anchura no superior a la mitad de los utilizados para la «Indicazione Geografica Protetta». El logotipo consta de dos elipsis, de la imagen que representa a la castaña, con una inclinación de 41,6° en el sentido de las agujas del reloj y de las palabras Marrone di Roccadaspide seguidas de la mención «Indicazione Geografica Protetta». Las especificaciones del logotipo están recogidas en el pliego de producción. Los productos para cuya preparación se utilice la denominación «Marrone di Roccadaspide» incluso después de haber sido elaborados o transformados, podrán comercializarse en envases que hagan referencia a dicha denominación sin llevar el logotipo comunitario, a condición de que:

- el producto con la denominación «Marrone di Roccadaspide», certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría comercial a la que pertenezca;
- los usuarios del producto con denominación protegida estén autorizados por los titulares del derecho de propiedad intelectual que confiere el registro de la denominación «Marrone di Roccadaspide» y que constituyen el consorcio al que el Ministerio de política agrícola y forestal haya encargado la supervisión de la denominación. Dicho Consorcio procederá, asimismo, a inscribirlos en los registros establecidos al efecto y a vigilar la correcta utilización de la denominación protegida. A falta de un consorcio de supervisión, las funciones mencionadas serán ejercidas por el citado Ministerio en su calidad de autoridad nacional encargada de la aplicación del Reglamento (CE) n° 510/2006.

La utilización no exclusiva de castañas con denominación «Marrone di Roccadaspide», permite únicamente mencionarlas, de acuerdo con la normativa vigente, entre los ingredientes del producto que las contiene o en el cual se han transformado.
