

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 160/08)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil (¹). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«MARRONE DI ROCCADASPIDE»

N° CE: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

AOP () IGP (X)

La présente fiche résumée présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tél. (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Groupement:*

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

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

Tél. (39) 082 894 74 96

Fax (39) 082 894 83 24

E-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.6 — Fruits et légumes et céréales en l'état ou transformés de l'annexe 1 — châtaignes.

4. *Description du cahier des charges*

[résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Marrone di Roccadaspide».

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Description: Le «Marrone di Roccadaspide IGP» désigne le fruit obtenu à partir des écotypes Anserta, Abate et Castagna Rossa de la variété «Marrone». Au moment de sa commercialisation, à l'état frais, le fruit doit présenter les caractéristiques suivantes: forme: essentiellement semi-sphérique, parfois légèrement ellipsoïdale; péricarpe: de couleur châtain, essentiellement rougeâtre, avec des veinures foncées généralement peu visibles; épisperme: fin, peu enfoncé dans la graine, essentiellement adhérent; calibre: au maximum 85 fruits par kg de produit sélectionné et/ou calibré; graine: de couleur blanc laiteux, à pulpe consistante, à saveur douce, couverte de zeste sur maximum 5 %. Commercialisé à l'état séché (dans sa coque ou décortiqué), il doit présenter les caractéristiques suivantes: a) châtaignes séchées avec coque: humidité à l'intérieur des fruits entiers: non supérieure à 15 %; le produit doit être vierge d'infestations actives de quelque nature que ce soit (larves d'insectes, moisissures, etc.); résidus secs avec coque: au maximum 50 % du poids; b) châtaignes séchées décortiquées: elles doivent être saines, de couleur blanc paille et ne pas présenter plus de 20 % de défauts (traces de vers, déformations, etc.).

L'indication géographique protégée «Marrone di Roccadaspide» se caractérise par sa saveur particulièrement douce et par une teneur élevée en sucres. Parmi les aspects organoleptiques, il convient de souligner la texture croquante et peu farineuse du marron.

Les caractéristiques organoleptiques sont contrôlées par un panel de dégustateurs désignés par la structure de contrôle.

- 4.3. Aire géographique: L'aire de production de l'IGP «Marrone di Roccadaspide» englobe le territoire situé à une altitude de plus de 250 mètres au-dessus du niveau de la mer dans les communes de la province de Salerno (Salerne) citées dans le cahier des charges de production.
- 4.4. Preuve de l'origine: Toutes les phases du processus de production doivent être contrôlées et faire chacune l'objet d'une documentation des produits entrants et sortants. Ce suivi, et l'enregistrement des producteurs, des parcelles cadastrales sur lesquelles le produit est cultivé et des conditionneurs dans les listes ad hoc tenues par l'organisme de contrôle permettent de garantir la traçabilité du produit tout au long de la filière. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites sur ces listes sont soumises au contrôle de l'organisme de contrôle, conformément aux dispositions du cahier des charges et du plan de contrôle. Si cet organisme constate des irrégularités, même dans une seule des phases de production, le produit ne pourra pas être commercialisé avec l'indication géographique protégée «Marrone di Roccadaspide».
- 4.5. Méthode d'obtention: Le cahier des charges prévoit, entre autres, que la densité de plantation par hectare, calculée pendant la phase de pleine production, ne peut être supérieure à 130 arbres.

La forme de culture est du type à volume avec vase semi-ouvert. L'embranchement est situé à environ 200 cm du sol. Pour la formation des branches, on utilise de préférence des rameaux avancés en été et en automne. La taille doit être effectuée en cycles de 5 ans au maximum. Le terrain, très perméable, ne nécessite pas d'interventions hydrauliques particulières pour éviter la stagnation des eaux pluviales. C'est pourquoi le sol n'est pas travaillé. La couverture herbeuse doit être taillée dès qu'elle atteint 30 à 40 cm.

La récolte doit être effectuée en automne, avant la première décennie de novembre, par cycles d'une durée maximale de deux semaines. Elle se pratique à la main ou à l'aide de machines récolteuses permettant de préserver l'intégrité du produit.

Toutes les phases de production et de transformation du produit, à l'exclusion de son conditionnement, ont lieu sur le territoire des communes citées à l'article 4, ce qui garantit la traçabilité et le contrôle du produit.

- 4.6. Lien: Les sols du Cilento présentent des conditions favorables à la culture de la châtaigne parce qu'ils sont d'origine volcanique, ont une réaction acide ou neutre (pH compris entre 4,5 et 6,5), sont riches en minéraux, profonds et frais et ni secs ni asphyxiés. La température moyenne annuelle est comprise entre + 8 et + 15 °C. La température moyenne annuelle est comprise entre + 8 et + 15 °C. Les précipitations annuelles sont supérieures à 600 à 800 mm. La région est donc caractérisée par un climat typiquement méditerranéen, avec des hivers plutôt doux et des étés marqués par des périodes de sécheresse parfois longues. Dans ces conditions, même les températures relativement basses favorisent une production importante de fruits d'excellente qualité. La présence de châtaigneraies cultivées dans la province de Salerno est attestée à partir du moyen âge par des baux passés entre agriculteurs et propriétaires terriens et conservés dans les archives de l'abbaye bénédictine de Cava de' Tirreni, le fameux «Codex diplomaticus cavensis». Les moines de l'ordre de Saint Basile ont également contribué à la diffusion de la culture de la châtaigne dans certaines régions du Cilento. En transmettant l'histoire et la technique de culture de génération en génération, l'homme, avec ses capacités et son travail patient, constitue lui aussi un lien très fort entre ce produit et son milieu. Dès le XIX^e siècle, la châtaigne fut un aliment indispensable pour la population locale et joua un rôle important dans l'économie de la région parce qu'elle servait de marchandise d'échange dans les contacts avec les populations voisines. Au cours des siècles, les fêtes, écrits et recettes ont sans cesse lié la châtaigne à ces territoires. La sagesse de l'homme, les caractéristiques pédoclimatiques, si bien combinées entre elles, confèrent donc au produit les propriétés qui le rendent unique en son genre et lui ont valu une réputation indiscutable.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: ISMECERT
Adresse: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tél. (39) 081 787 97 89
Fax (39) 081 604 01 76
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Étiquetage: Les emballages ou les étiquettes apposées sur ceux-ci doivent indiquer, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles de même dimension, la mention «Marrone di Roccadaspide», suivie de «Indicazione Geografica Protetta» (ou de son acronyme IGP), le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise de production et de conditionnement, la quantité de produit effectivement contenue dans l'emballage, le logo IGP. Toutes ces mentions peuvent être reportées sur l'étiquette dans des caractères dont la hauteur et la largeur ne peuvent pas être supérieures à la moitié de celles des caractères utilisés pour l'indication géographique protégée. Le logo est constitué de deux ellipses, de l'image représentant la châtaigne, inclinée de 41,6° dans le sens horaire et de l'inscription «Marrone di Roccadaspide», suivie de l'inscription «Indicazione Geografica Protetta». Les caractéristiques du logo figurent dans le cahier des charges. Les produits dans l'élaboration desquels le «Marrone di Roccadaspide» intervient, que ce soit tel quel ou à la suite d'un processus de préparation et de transformation, peuvent être commercialisés dans des emballages portant la mention de l'IGP précitée, sans arborer le logo communautaire, à condition que:

- le produit à indication géographique protégée «Marrone di Roccadaspide», certifié comme tel, constitue l'unique ingrédient appartenant à cette catégorie de produit,
- les utilisateurs du produit à indication géographique protégée aient obtenu l'autorisation des détenteurs du droit de propriété intellectuelle conféré par l'enregistrement de l'indication «Marrone di Roccadaspide», constitués en «consorzio» (coopérative) chargé de la protection de l'IGP par le Ministero delle Politiche agricole e forestali (MIPAF). Ce «consorzio» procédera également à l'inscription desdits utilisateurs dans les registres prévus à cet effet et contrôlera l'utilisation correcte de l'IGP. En l'absence d'une telle coopérative de protection compétente, les fonctions susmentionnées seront assurées par le MIPAF, en tant qu'autorité nationale chargée de la mise en œuvre du règlement (CE) n° 510/2006.

Aux termes de la réglementation en vigueur, l'utilisation non exclusive de châtaignes répondant à l'indication géographique protégée «Marrone di Roccadaspide» permet uniquement d'en faire mention parmi les ingrédients entrant dans la composition du produit qui le contient ou dans lequel il est transformé.
