

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 160/08)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho (¹). As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«MARRONE DI ROCCADASPIDE»

Nº CE: IT/PGI/005/0447/3.1.2005

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali
Endereço: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefone: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Agrupamento:*

Nome: Cooperativa Agricola «Il Marrone» A r.l.
Endereço: Via Gaetano Giuliani, 28
Roccadaspide (SA) (Italia)
Telefone: (39) 082 894 74 96
Fax: (39) 082 894 83 24
E-mail: coop.ilmarrone@tiscali.it
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados do anexo 1 — Castanha

4. *caderno de especificações:*

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Marrone di Roccadaspide»

(¹) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descrição: O «Marrone di Roccadaspide I.G.P.» designa o fruto obtido dos ecotipos Anserta, Abate e Castagna Rossa, da variedade «Marrone». Quando da sua introdução no consumo, o produto fresco deve ter as seguintes características: forma do fruto: tendencialmente semi-esférica, por vezes ligeiramente elipsoidal; pericarpo: de cor castanha escura, com tendência para avermelhada, com estrias escuras geralmente pouco evidentes; perisperma: fino, pouco penetrante na semente; tendencialmente aderente; calibre: não mais de 85 frutos por quilograma de produto seleccionado e/ou calibrado; semente: branca — leitosa, com polpa consistente, de sabor doce, com poliembrionia não superior a 5 %. — Comercializada no estado seco (com casca ou descascada), deve corresponder às seguintes características: a) castanhas secas com casca: humidade nos frutos inteiros: não superior a 15 %; o produto deve estar indemne de infestações activas de qualquer tipo (larvas de insectos, bolores, etc.); rendimento no estado seco com casca: não superior a 50 % em peso. b) castanhas secas descascadas: devem ser sãs, de cor branca amarelada e não apresentarem mais de 20 % de defeitos (vestígios de podridão, deformações, etc.).

A Indicação Geográfica Protegida «Marrone di Roccadaspide» é caracterizada por um sabor doce pronunciado e por um teor elevado de açúcares. Entre outros aspectos organolépticos deve salientar-se uma textura estaladiça e pouco farinhenta.

As características organolépticas são verificadas por um painel de provadores designado pela estrutura de controlo.

- 4.3. Área geográfica: A área de produção da IGP. «Marrone di Roccadaspide» compreende o território acima da altitude de 250 metros dos municípios da província de Salerno, identificados no caderno de especificações.
- 4.4. Prova de origem: Todas as fases do processo de produção devem ser controladas, devendo-se fornecer informações sobre o *input* (produtos entrados) e o *output* (produtos saídos) em cada uma delas. A rastreabilidade do produto (de jusante a montante da cadeia de produção) é garantida desta forma e mediante a inscrição dos produtores e das parcelas cadastrais onde tem lugar o cultivo, bem como dos transformadores e dos condicionadores, em listas especiais, geridas pelo organismo de controlo. Todas as pessoas, singulares ou colectivas, inscritas nas listas pertinentes serão submetidas a controlo por parte do organismo de controlo, nos termos do disposto no caderno de especificações e no plano de controlo correspondente. Sempre que o organismo de controlo estabeleça a não-conformidade do produto, mesmo que apenas numa das fases da cadeia de produção, esse produto não poderá ser comercializado com a indicação geográfica protegida «Marrone di Roccadaspide».
- 4.5. Método de obtenção: O caderno de especificações prevê, nomeadamente, que a densidade por hectare não deve exceder 130 plantas, no que se refere à fase de plena produção.

A condução é feita em forma de vaso semilivre. Os primeiros ramos inserem-se a 200 centímetros do solo. Para a formação dos ramos são utilizadas ramificações provenientes de gomos de formação pronta nos meses estivais/outonais. A poda deve ser efectuada com intervalos que não excedam 5 anos. Como o terreno é muito permeável, não é necessário prever obras hidráulicas especiais para evitar a estagnação de águas das chuvas. Por esse motivo não se procede à mobilização do solo. A vegetação herbácea deve ser cortada quando atinge 30-40 centímetros.

A colheita é efectuada no Outono sem ultrapassar a primeira década de Novembro, com intervalos de colheita que não devem exceder duas semanas; é executada manualmente, ou com máquinas adequadas, que permitam salvar a integridade do produto.

Todas as fases da produção e transformação do produto, com excepção unicamente da embalagem, são efectuadas no território dos municípios referidos no artigo 4.º, o que garante a rastreabilidade e o controlo do produto.

- 4.6. Relação: Os terrenos do Cilento possuem as condições favoráveis para a cultura do castanheiro, uma vez que são de origem vulcânica, têm uma reacção ácida ou neutra (pH entre 4,5 e 6,5), são ricos em minerais, profundos e frescos, não estagnados e arejados. A temperatura média anual está compreendida entre +8.°C e +15.°C. As precipitações anuais são superiores a 600-800 mm. A área é, pois, caracterizada por um clima tipicamente mediterrânico, com Invernos bastante benignos e Verões com períodos secos, por vezes longos. Neste tipo de ambiente mesmo as temperaturas baixas favorecem uma produção elevada de frutos de qualidade óptima. A presença de castanhais cultivados na província de Salerno encontra-se documentada desde a época medieval, graças aos contratos antigos entre colonos e proprietários, conservados no arquivo da Abadia beneditina de Cava de' Tirreni, o famoso *Codex diplomaticus cavensis*. Também os monges basilianos contribuíram para a difusão da cultura do castanheiro em diversas áreas do Cilento. A história e a técnica de cultura, transmitida de geração para geração, fez que também a presença do homem, com as suas capacidades e paciente labor, representasse um fortíssimo vínculo entre este produto e o ambiente. Até 1800 a castanha constituía não só um alimento indispensável para a população local, mas tinha também um papel importante na economia local, por constituir mercadoria de troca com as populações limítrofes. Ao longo dos séculos festas, escritos e receitas continuaram a ligar a castanha a estes territórios. O saber dos homens, as características pedoclimáticas articuladas de forma particularmente positiva conferem assim ao produto as características que o tornam único no seu género e lhe atribuíram uma reputação indiscutível.

4.7. Estrutura de controlo:

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

4.8. Rotulagem: Nas embalagens ou nos rótulos nelas apostos devem indicar-se, em letras de imprensa claras e legíveis, da mesma dimensão, as indicações: «Marrone di Roccadaspide», seguidas da menção: «Indicazione Geografica Protetta» (ou a respectiva sigla I.G.P.); o nome, a razão social e o endereço da empresa responsável pela embalagem ou pela produção; a quantidade de produto efectivamente contida na embalagem e o logótipo da I.G.P. Todas as indicações podem ser mencionadas no rótulo com caracteres de altura e largura não superiores à metade dos utilizados para indicar a Indicação Geográfica Protegida. O logótipo consta de duas elipses, da imagem que representa a castanha, com uma inclinação de 41,6° no sentido dos ponteiros do relógio e das palavras Marrone di Roccadaspide, seguidas da menção «Indicazione Geografica Protetta». As características do logótipo são descritas no caderno de especificações. Os produtos em cuja elaboração é utilizada a denominação «Marrone di Roccadaspide», mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que indiquem a referida denominação, sem aposição do logótipo comunitário, desde que:

- o produto com a denominação «Marrone di Roccadaspide», certificado como tal, constitua o componente exclusivo da categoria comercial a que pertença;
- os utilizadores do produto com denominação protegida: tenham autorização dos titulares do direito de propriedade intelectual conferido pelo registo da denominação «Marrone di Roccadaspide» reunidos num consórcio encarregado do controlo pelo Ministério das Políticas Agrícolas e Florestais. O mesmo consórcio será responsável pela inscrição desses titulares em registos específicos e pelo controlo da utilização correcta da denominação protegida. Na ausência de um consórcio de controlo reconhecido, essas funções serão exercidas pelo Ministério das Políticas Agrícolas e Florestais, na sua qualidade de autoridade nacional responsável pela aplicação do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

A utilização não exclusiva de castanhas com a denominação «Marrone di Roccadaspide» autoriza unicamente a referência à denominação, nos termos das normas vigentes, entre os ingredientes do produto que o contenha, ou no qual tenha sido transformado.
