

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 305/14)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«MARRONI DEL MONFENERA»

n. UE: PGI-IT-02282 – 19.1.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana
Piazza Case Rosse 14
31040 Onigo di Pederobba (TV)
ITALIA

E-mail: marronimonfenera.igp@pec.it
info@asso-marronimonfenera-igp.it

L'associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana è legittimata a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Confezionamento]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

I seguenti due paragrafi dell'articolo 2 disciplinare di produzione:

1. «Frutto: Forma prevalentemente ovoidale, con apice poco rilevato. Presenta una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa; numero di frutti per Kg minore o uguale a 90.» [...]

«Possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alla 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).»

e del punto 3.2 del documento unico

2. «Frutto: Forma ovoidale, con apice poco rilevato. Presenta una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa; numero di frutti per Kg minore o uguale a 90.» [...]

«Possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alla 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).»

sono così modificati:

«Frutto: Forma prevalentemente ovoidale, con apice poco rilevato. Presenta una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa. Numero di frutti per Kg minore o uguale a 120.» [...]

«Possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alla 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), 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) e alla categoria II (calibro compreso tra 2,6 e 2,8 cm massimo del 6 % in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti, massimo 5 % in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo).»

Motivazioni:

Le modifiche ai punti 1 e 2 sono dovute ad una diminuzione del calibre dei frutti e, di conseguenza, ad un aumento del numero di tali frutti in 1 kg di prodotto. Infatti, poiché negli ultimi anni si sono verificate estati particolarmente siccitose che hanno causato la produzione di frutti più piccoli, si è resa evidente la necessità di commercializzare come IGP anche i marroni di calibre inferiore.

Inoltre si segnala la correzione di una incongruenza relativa alla descrizione della forma del frutto riscontrata nel documento unico rispetto a quanto indicato nel disciplinare di produzione. Trattandosi di un prodotto della natura risulta impossibile garantire una assoluta regolarità della forma, pertanto si è provveduto ad allineare il testo «Frutto: *forma prevalentemente ovoidale*», già previsto dal disciplinare di produzione, al documento unico.

Le altre caratteristiche indicate all'articolo 2 e al punto 3.2 del documento unico non sono influenzate dalla né dalla forma né dalla dimensione del frutto che mantiene inalterate le proprie peculiarità qualitative. Per tali ragioni si ritiene che la modifica possa essere classificata come minore conformemente a quanto prescritto dall'articolo 53, paragrafo 2, lettere da a) ad e) del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Etichettatura e confezionamento

Articolo 8 disciplinare di produzione – Punto 3.6 e 3.7 del Documento unico

3. «Il prodotto deve essere condizionato in appositi sacchetti di rete per alimenti, chiusi ai lembi superiori con un sistema di collatura a caldo o attraverso chiusura con cucitura.»

è così modificato:

«Il prodotto deve essere condizionato in appositi sacchetti di rete per alimenti o in contenitori idonei per alimenti di dimensioni e materiali diversi. Tutte le tipologie di confezioni vanno sigillate in modo da impedire l'estrazione dei frutti senza la rottura del sigillo.»

4. «La commercializzazione viene eseguita in sacchetti per alimenti a rete, in confezioni da 1, 2, 3 (collatura a caldo), 5 e 10 Kg (con cucitura).»

è così modificata:

«Le confezioni possono essere da 0,5, 1, 2, 3, 5, 10 e 25 Kg.»

Motivazioni:

Le modifiche 3 e 4 nascono dall'esigenza di non limitare la tipologia di confezione, dato che questa può essere soggetta a variazioni dovute sia alla disponibilità di materiali per l'imballaggio (ad esempio ora il sistema di collatura a caldo non è più disponibile sul mercato italiano) che alla possibilità in futuro di optare per materiali diversi, valutando ad esempio nuove confezioni in materiale più ecologico. La modifica incide esclusivamente sulle modalità di condizionamento e sul peso delle confezioni, per tali ragioni si ritiene che la modifica possa essere classificata come minore conformemente a quanto prescritto dall'articolo 53, paragrafo 2, lettere da a) ad e) del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Il punto:

«— La categoria commerciale di appartenenza Extra o I;»

è così modificato:

«— La categoria commerciale di appartenenza Extra, o I, II;».

È stata inserita la categoria II. La modifica rappresenta un logico adeguamento alla modifica di cui ai punti 1 e 2 e incide esclusivamente sull'etichettatura del prodotto, per tali ragioni si ritiene che la modifica possa essere classificata come minore conformemente a quanto prescritto dall'articolo 53, paragrafo 2, lettere da a) ad e) del regolamento (UE) n. 1151/2012.

DOCUMENTO UNICO

«**MARRONI DEL MONFENERA**»

n. UE: PGI-IT-02282 – 19.1.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Marroni del Monfenera»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 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 stilarli tomentosi; 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 prevalentemente ovoidale, con apice poco rilevato. Presenta una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa. Numero di frutti per Kg minore o uguale a 120. Il riccio contiene al massimo 3 frutti.

Possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alla 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), 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) e alla categoria II (calibro compreso tra 2,6 e 2,8 cm massimo del 6 % in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti, massimo 5 % in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di raccolta, cernita, pulizia, calibratura e cura 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 cura. 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 cura deve essere svolta entro poche ore dalla raccolta per impedire l'innescio 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.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il prodotto deve essere condizionato in appositi sacchetti di rete per alimenti o in contenitori idonei per alimenti di dimensioni e materiali diversi. Tutte le tipologie di confezioni vanno sigillate in modo da impedire l'estrazione dei frutti senza la rottura del sigillo. Le confezioni possono essere da 0,5, 1, 2, 3, 5, 10 e 25 Kg.

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

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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, la categoria commerciale di appartenenza Extra, o I, II, 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. **Delimitazione 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, Castelcuoco, 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**

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».

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.

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

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Marroni del Monfenera» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 256 del 2.11.2016.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
