

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2022/C 252/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«CASTAGNA DI ROCCAMONFINA»

n. UE: PGI-IT-02764 – 16.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

**1. Denominazione**

«Castagna di Roccamonfina»

**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 o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Castagna di Roccamonfina» è riservata ai frutti appartenenti alle cultivar Primitiva (o Tempestiva), Napoletana (o Riccia, o Riccia Napoletana), Mercogliana (o Marrone), Paccuta e Lucente (o Lucida) prodotti nella zona geografica delimitata.

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve rispondere alle caratteristiche di seguito riportate:

a) castagne allo stato fresco:

- frutto: di forma asimmetrica tendenzialmente globosa, di pezzatura media;
- calibratura: non più di 110 frutti per kg di prodotto fresco selezionato e/o calibrato;
- parte commestibile: minimo 83 %;
- pericarpo: massimo 17 % sul totale frutto, di colore marrone bruno, con strie più scure ma poco evidenti, di spessore sottile e di consistenza tenace;
- seme: di colore bianco latteo, con consistenza tendenzialmente croccante, di sapore mediamente dolce e delicato;
- composizione chimica della parte commestibile:
  - acqua: 51 – 57 %;
  - proteine: 2,3 – 3,3 g/100 g;
  - carboidrati totali: 38 – 46 g/100 g;
  - lipidi: 1,5 – 2,3 g/100 g;
- episperma: sottile, di colore marrone, poco approfondito nel seme, mediamente aderente;
- sulla presenza di frutti bacati, deformati, ammuffiti, raggrinziti valgono i limiti di tolleranza di cui alle norme generali di commercializzazione (allegato I, parte A, del regolamento (UE) n. 543/2011);

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

## b) castagne essiccate in guscio:

- di forma asimmetrica, tendenzialmente globosa, consistenza tendenzialmente morbida, sapore del frutto sbucciato dolce;
- calibratura: non più di 250 frutti per kg;
- composizione chimica della parte commestibile:
- acqua: non superiore al 15 %;
- proteine: 4,4 – 5,4 g/100 g;
- carboidrati totali: 60 – 65 g/100 g;
- lipidi: 3 – 3,5 g/100 g;
- resa in secco prodotto in guscio: non superiore al 50 % in peso;
- pericarpo: di spessore sottile e consistenza tenace;
- sulla presenza di difettosità interne o esterne (frutto spaccato, bacato, ammuffito) valgono i limiti di tolleranza di cui alle norme generali di commercializzazione (allegato I, parte A, del regolamento (UE) n. 543/2011).

Il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura;

## c) castagne essiccate sgusciate intere:

- di forma globosa, consistenza tendenzialmente morbida, sapore dolce;
- calibratura: non più di 300 frutti per kg;
- umidità nel frutto secco intero: non superiore al 15 %;
- resa in secco prodotto sgusciato: non superiore al 50 % in peso;
- sulla presenza di difettosità interne o esterne (frutto spaccato, bacato, ammuffito) valgono i limiti di tolleranza di cui alle norme generali di commercializzazione (allegato I, parte A, del regolamento (UE) n. 543/2011).

Il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura;

## d) castagne pelate intere:

- di forma globosa, consistenza tendenzialmente croccante, sapore dolce;
- calibratura: non più di 200 frutti per kg;
- presenza di episperma sui frutti: non più del 3 %;
- presenza di frutti bacati o ammuffiti: non più del 2 %;
- presenza di frutti bruciati: non più del 5 %.

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 identificata*

Le operazioni di cernita, calibratura, trattamento, sterilizzazione, essiccazione, pelatura, conservazione dei frutti, vanno effettuate nell'ambito del territorio delimitato al successivo punto 4.

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

- *Confezionamento prodotto fresco*: il prodotto deve essere posto in vendita in contenitori con capienza da un minimo di 0,250 kg fino ad un massimo di 25 kg, realizzati con materiale consentito dalle normative nazionali e comunitarie.
- *Confezionamento prodotto secco in guscio*: le castagne secche in guscio vanno commercializzate in confezioni, consentite dalle normative nazionali e comunitarie, contenenti una quantità di prodotto variabile da un minimo di 0,150 kg ad un massimo di 25 kg.
- *Confezionamento prodotto secco sgusciato*: le castagne secche sgusciate vanno commercializzate in confezioni, consentite dalle normative nazionali e comunitarie, contenenti una quantità di prodotto variabile da un minimo di 0,100 kg ad un massimo di 25 kg.

— *Confezionamento prodotto pelato*: le tipologie di confezionamento per le castagne pelate intere sono quelle ammesse dalla normativa vigente per tale prodotto, a condizione che non ne vengano alterate le caratteristiche di qualità. Non è ammessa la presenza di corpi estranei di qualsiasi natura.

È ammesso il confezionamento «sottovuoto» con «atmosfera protettiva» e del prodotto surgelato.

In tutti i casi le confezioni dovranno essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

L'operazione di confezionamento avviene sotto il controllo della struttura autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per il controllo sulla IGP «Castagna di Roccamonfina». Ciò al fine di verificare l'origine e di controllare che il prodotto e le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal disciplinare di produzione.

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



Sulle confezioni di vendita le etichette dovranno riportare a caratteri di stampa, chiari e leggibili, la denominazione «Castagna di Roccamonfina», seguita dall'acronimo IGP e il seguente logotipo:

All'indicazione geografica protetta «Castagna di Roccamonfina» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». Sono ammessi riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato delle imprese produttrici, quali: il nome della cultivar utilizzata o «prodotto raccolto a mano». È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'uso di altre indicazioni geografiche è vietato.

In etichetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi ulteriore denominazione non espressamente prevista dal presente disciplinare. Dovranno inoltre essere indicati: nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e del confezionatore e tutti gli elementi previsti dalla normativa corrente.

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della IGP «Castagna di Roccamonfina» comprende i comuni, per intero, di: Caianello, Conca della Campania, Galluccio, Marzano Appio, Roccamonfina, Sessa Aurunca, Teano, Tora e Picilli, tutti appartenenti alla provincia di Caserta.

### 5. Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento della denominazione «Castagna di Roccamonfina» si basa sulla sua forte reputazione a livello nazionale ed internazionale e sulla sua principale caratteristica peculiare che è la precocità di maturazione dei frutti.

L'intera area geografica della «Castagna di Roccamonfina» è dominata dal Vulcano di Roccamonfina, il più antico apparato vulcanico della Campania, che rappresenta un elemento fondamentale della storia e della vita del territorio circostante, impreziosito dalla vastità e dalla bellezza dei castagneti che lo ricoprono intensamente. Infatti, dal punto di vista floristico, la specie dominante è il castagno europeo (*Castanea sativa*), diffuso praticamente su tutto il territorio dominato dal vulcano.

Nel corso delle differenti ere geologiche il complesso vulcanico di Roccamonfina ha emesso una quantità di materiale piroclastico capace di ricoprire un territorio vastissimo, conferendo una fertilità ai terreni non comune. L'intero territorio si presenta con suoli neutro-acidofili, ideali per la coltivazione del castagno. I terreni sono ricoperti da un buon franco di coltivazione con una buona dotazione di humus e pH sub-acido, profondi, ricchi di falde sottosuperficiali, molto fertili. Anche il clima è particolarmente favorevole al castagno da frutto, con una piovosità media annuale di 838 mm. e una temperatura media di 12,8 °C.

Tali condizioni pedo-climatiche (terreno vulcanico, bassa altitudine, clima caldo umido) esaltano soprattutto la precocità di maturazione dei frutti, che consente al prodotto posto in commercio di essere presente sin dalle prime fasi sul mercato italiano ed estero delle castagne. Infatti, come è testimoniato da mercuriali e da listini mercatali, la Castagna di Roccamonfina apre di fatto la commercializzazione delle castagne a livello nazionale (fatta salva la produzione degli ibridi euro-giapponesi). Questo perché la raccolta, nell'area IGP, favorita dalla precoce caduta naturale dei ricci, termina generalmente proprio quando in tutte le altre aree di produzione essa ha inizio, cioè intorno alla seconda decade di ottobre.

Simbolo dell'economia agricola locale e della cultura contadina del territorio, la Castagna di Roccamonfina ha anche una lunghissima storia da raccontare.

La presenza del castagno nell'area di Roccamonfina è fatta risalire ad alcune centinaia di anni prima della dominazione romana nella zona. Fu tuttavia nel Medioevo, dopo le invasioni barbariche, che la castanicoltura dell'area rappresentò una parte fondamentale per l'economia e la sopravvivenza della popolazione locale. Principale fonte di sostentamento alimentare nei periodi invernali e di carestia, il castagno a Roccamonfina e dintorni, infatti, aveva un ruolo fondamentale nella vita familiare della popolazione. Con il suo legno si costruivano le travi dei tetti delle case, i mobili, gli utensili e si alimentava il fuoco delle stufe e dei camini. Tante sono le testimonianze storiche del castagno nel periodo medievale, fatte soprattutto di passaggi di proprietà delle selve castanili, sanciti da atti di successione, di vendita e decreti, molti dei quali ancora conservati nei preziosi archivi e nelle biblioteche diffuse sul territorio. Con l'arrivo degli Angioini (1270), le castagne di Roccamonfina iniziarono ad assumere un'importanza anche commerciale. Fu infatti riconosciuto al paese il privilegio di un mercato settimanale, nel periodo autunnale, e di una fiera annuale.

Ma la vera storia della «Castagna di Roccamonfina», quella più popolare e tramandata nei secoli dagli abitanti locali, ha inizio con la storia del più prezioso reperto storico e religioso della zona, il Santuario della Madonna dei Lattani, un complesso religioso, incorniciato da antichi castagneti, che oltre la chiesa, comprende anche il Convento dei frati francescani e l'eremitaggio di San Bernardino, già famoso in quell'epoca, che volle l'edificazione del santuario. La leggenda narra, infatti, che il Santo, venuto a Roccamonfina a rendere omaggio ad un quadro della Vergine trovato da un pastorello in una vicina grotta, piantò un ramo secco di castagno in terra che successivamente germogliò. I monaci provvidero allora ad innestare i castagneti limitrofi con le talee dell'albero sacro e da qui ebbe origine, a dire degli abitanti, la «Castagna di Roccamonfina».

Nel corso dei secoli l'interazione tra l'ambiente favorevole al castagno e la capacità dei contadini locali di selezionare gli ecotipi spontanei, ha consentito lo sviluppo di un ricco tessuto socio-economico e culturale. Col passare delle generazioni i produttori hanno così coltivato questo prodotto spontaneo del bosco, migliorandolo e diffondendone il nome e la sua reputazione ben oltre i confini locali.

L'importanza sempre crescente della coltura del castagno in quei secoli nella zona è attestata da norme e statuti, emanati già nel tardo medioevo ed epoca moderna, che si preoccupavano di tutelare gli usi civici dei castagneti, fissando multe pesantissime a chi raccoglieva i frutti illecitamente o fraudolentemente, come anche vietando l'accesso degli animali nei fondi, specialmente all'epoca della caduta dei frutti.

La rilevanza economica del castagno per il territorio è confermata anche nei secoli successivi con testimonianze scritte, non solo locali, come nell'opera «La Sede Degli Aurunci» del 1737, nella quale si evidenzia chiaramente l'importanza della «Castagna di Roccamonfina», soprattutto come preziosa risorsa economica dell'intero territorio.

Ancor più efficace quanto documentato dai mercuriali che, a far data da metà '800 riportano il prezzo medio di vendita delle castagne di Roccamonfina, distinto per varietà. Così come anche nel «*Catato Provisorio del Comune di Marzano*», datato 1834, in cui, tra i generi venduti e comprati nel comune, sono annotate: ... *le Castagne Tempestive di Roccamonfina*.

E ulteriori testimonianze ed evidenze storiche e commerciali sull'importanza della «Castagna di Roccamonfina» si susseguono e si moltiplicano col passare del tempo in atti amministrativi, atti notarili di compravendita, mercuriali, oltre a testi ma anche articoli tecnici e rapporti scientifici su sperimentazioni svolte in questo territorio da valenti ricercatori.

Negli anni '80 e '90 del secolo scorso la castanicoltura dell'area di Roccamonfina si segnala per il buon grado di innovazione culturale praticato e le potature vengono fatte con assiduità e regolarità. Ciò anche perché la vendita dei frutti diventa sempre più remunerativa, soprattutto nel periodo di fine estate, ove la vendita di caldarroste nelle grandi città è assicurata quasi esclusivamente dalla «Castagna di Roccamonfina», nota per la sua precocità di maturazione dei frutti.

È un periodo fecondo per la promozione del prodotto, a cura anche delle istituzioni, come la Regione Campania, la Provincia di Caserta e la Camera di Commercio. Diverse sono le pubblicazioni dagli anni '90 ad oggi, nelle quali la «Castagna di Roccamonfina» è citata e spesso descritta tra i prodotti del paniere agroalimentare tipico di eccellenza, a testimonianza dell'importanza anche economica del prodotto: la Guida su Roccamonfina e il Monte S. Croce del 1996, «Campania Terra dell'Ortofrutta» del 2003, «Campania, luoghi, sapori, eccellenze» del 2019, solo per citarne alcuni.

La raccolta delle castagne in quest'area, che partiva dalla fine dell'estate, ha rappresentato da sempre un evento che, più che il resoconto economico di un'annata agraria, scandiva il periodo dell'anno più importante per tutto il territorio. Infatti, Roccamonfina ospitava per alcune settimane il più importante mercato delle castagne dell'intera provincia di Caserta ed era per il territorio un avvenimento unico. Esso ha origini antiche (primi del '900) e si svolgeva nella piazza più grande del paese. In questa storica piazza tutti i produttori di castagne da settembre fino a tutto ottobre potevano portare il loro prodotto per offrirlo agli intermediari raccoglitori. L'antico «Mercato della Castagna» poco alla volta assunse i connotati di una festa, di un momento anche celebrativo, con la messa di ringraziamento per il raccolto, fino alla musica e alle danze popolari locali. L'Amministrazione comunale e la Pro Loco interpretarono giustamente la voglia e la proposta dei cittadini di voler celebrare l'avvenimento della raccolta e della vendita delle castagne e istituirono nel 1976 la «Sagra della Castagna di Roccamonfina». Da quell'anno, nella seconda domenica di ottobre, si svolge così la sagra che coinvolge tutto il territorio circostante e alla quale gli abitanti legano la propria identità storica e le proprie radici e tradizioni contadine. La sagra è andata evolvendosi nel tempo assumendo ormai il profilo di una vera e propria mostra mercato della castagna, oltre che evento di cultura tradizionale popolare e di spettacolo.

La denominazione «Castagna di Roccamonfina» è presente ed utilizzata da tempo immemorabile nei reperti storici e nei documenti di archivio, nei manifesti della sagra e dei convegni scientifici, ma compare spessissimo anche nelle fatture commerciali e sulle etichette del prodotto fresco e dei suoi derivati. Oggi, con le nuove tecnologie digitali, è possibile conoscere sulla rete web tutto su questo prodotto: la sua storia, le sue peculiarità, il suo utilizzo in cucina, come e dove poterlo acquistare, con testimonianze anche autorevoli di esperti gourmet, chef e operatori commerciali. Libri su questo prodotto sono stati scritti, anche di ricette (L'Oro bruno di Roccamonfina, 2019). Trasmissioni RAI, come «Linea Verde» (puntata del 16.9.2011), «Sereni Variabili» (puntata dell'8.4.2013), «Buongiorno Regione» (puntata del 4.10.2017), «Mezzogiorno Italia» (puntata del 22.11.2014), oltre al TG regionale (quasi ogni anno nel mese di ottobre) hanno dedicato spesso servizi e dirette sulla Castagna di Roccamonfina, soprattutto nel periodo della raccolta e della celebre Sagra. Oltre ai tanti servizi televisivi dedicati a Roccamonfina e alla sua Castagna da parte di diverse emittenti locali (TeleLuna, Tele2000, Antenna3, ReteSei ecc.).

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

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, forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".