

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2018/C 75/05)

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 ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«MARRONE DI SERINO»/«CASTAGNA DI SERINO»

n. UE: PGI-IT-02147 – 24.6.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Marrone di Serino»/«Castagna di Serino»

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

Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» designa i frutti allo stato fresco, pelati, essiccati in guscio ed essiccati sgusciati interi, provenienti dalla specie «*Castanea Sativa Miller*» o «*Castagna europea*», varietà «*Montemarano*» detta anche «*Santimango*» o «*Santomango*» o «*Marrone di Avellino*» o «*Marrone avellinese*» e varietà «*Verdola*» o «*Verdole*» autotone dell'areale di produzione, di cui al successivo punto 4. Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» IGP è un frutto con raggiatura stellare medio-grande, ha una pezzatura medio-grossa e raramente presenta settature. La forma è generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica. L'apice, da acuto ad aperto, ha una pelosità mediamente estesa; il pericarpo, per lo più sottile e poco elastico, è di color marrone lucido con striature scure, uniformi e filiformi, e presenta la faccia interna ricoperta di peli, poco lunghi, di colore bianco sporco. L'ilo è medio-grande con scarsa peluria residua e con una linea di contorno generalmente regolare. La torcia è mediamente lunga e formata da 6-8 stili generalmente disuguali. L'episperma, mediamente aderente al seme, è sottile, di colore marrone rossiccio, con nervature più scure ed evidenti. Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino», all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» allo stato fresco:

— *forma del frutto*: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;— *pericarpo*: di colore marrone lucido, con striature distanziate scure e ben marcate;— *episperma*: mediamente aderente al seme, sottile, di colore marrone rossiccio;— *seme*: bianco latteo, con solcature piuttosto superficiali, cavità intercotiledonare appena accennata, la polpa è soda e croccante, il sapore mediamente è dolce;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- torcia: di limitata lunghezza;
- presenza di frutti bacati, deformati o raggrinziti: massimo 10 %;
- calibratura massima: 85 frutti per kg.

b) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» pelato:

- forma del frutto pelato: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;
- assenza totale della torcia e del pericarpo;
- assenza di corpi estranei nei contenitori del pelato;
- presenza massima di episperma: 2 %;
- frutti bruciati in tracce: massimo 5 %;
- presenza di frutti bacati: massimo 3 %;
- calibratura massima: 200 marroni o castagne per kg.

c) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» essiccato in guscio:

- umidità nei frutti interi: non superiore al 15 %;
- resa in secco con guscio: non superiore al 60 % del peso fresco;
- calibratura massima: 250 frutti per kg;

il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe ecc.).

d) «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» essiccato sgusciato intero:

- umidità nei frutti interi: non superiore al 15 %;
- resa prodotto essiccato sgusciato: non superiore al 45 % del peso fresco;
- calibratura massima: 300 frutti per kg;

il prodotto deve essere sano, di colore bianco paglierino, con non più del 5 % di difetti (tracce di bacatura, deformazioni ecc.) ed immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe ecc.).

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

Tutte le fasi della produzione (coltivazione, cernita, calibratura, sgusciatura, pelatura e essiccazione) devono avere luogo nella zona delimitata.

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

Le confezioni, nelle varie tipologie, variano da un peso minimo di Kg. 0,1 ad uno massimo di Kg. 25. 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.

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

Le etichette apposte sulle confezioni, dovranno riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, le indicazioni:

- la pezzatura,
- il logo della IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino»,
- il simbolo grafico europeo.

Il logo della IGP «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» sono i seguenti:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Serino, Solofra, Montoro, S. Michele di Serino, S. Lucia di Serino, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Chiusano S. Domenico, Cesinali, Aiello del Sabato, Contrada e Forino ricadenti nella Provincia di Avellino e i Comuni di Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, S. Cipriano Picentino, Castiglione del Genovesi e Calvanico ricadenti nella Provincia di Salerno.

5. Legame con la zona geografica

La reputazione del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è legata alla sua commercializzazione a livello nazionale e internazionale. Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è apprezzato e richiesto per il suo utilizzo nella confetteria e nella pasticceria. Le prime testimonianze documentali della sua reputazione oltre i confini regionali sono fornite dalla *Guida gastronomica –Touring Club Italiano*, dove si cita il «Marrone di Serino» per la sua polpa squisita, assai richiesto per la fabbricazione dei marrons glacés, esportato molto in America (pag. 376 — *Guida gastronomica –Touring club Italiano*, I Edizione, 1931). La denominazione rientra nell'elenco dei prodotti catalogati nel documento del 1952 dal titolo *Chestnuts- fruit trade catalogs*, attestandone quindi la sua commercializzazione in America.

La pubblicazione «*Economia Irpinia*» – Rassegna periodica a cura della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Avellino (pag. 9, anno XXVI, n. 3 -1988) è citato il «Marrone di Serino» come frutto utilizzato dalle industrie confettiere italiane e molto richiesto dalle industrie straniere, soprattutto francesi per la produzione di marron glacé.

Nello studio «*Indagini e osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno*», il «Marrone di Serino» è citato per la caratteristica della sua polpa molto adatta alla canditura (pag. 55, Supplemento a «*La ricerca scientifica*», Anno 25-1955, Centro studi sul Castagno).

Nella pubblicazione *La coltivazione del castagno* a cura di Raffaele Bassi (pag. 18, «*I libri di vita in campagna*», Ed. Informatore agrario, 1990), il *Marrone di Serino* è citato tra i marroni più ricercati tra quelli dell'avellinese.

Nella pubblicazione *Il castagno in Campania— Problematiche e Prospettive della Filiera* — si evidenzia come la produzione del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» sia caratterizzata da castagne di pezzatura generalmente maggiore rispetto alle altre coltivate nella provincia avellinese e questo determina una specializzazione della produzione del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» verso la trasformazione (pag. 97, Gennaro Cristinzio e Antonino, Testa Ed. Società Editrice Imago Media, marzo 2006).

Infine, anche nell'ambito culinario, nell'areale di produzione, sia a livello familiare che per attività di ristorazione, è antico l'utilizzo del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» nelle diverse tipologie. I frutti freschi vengono utilizzati prevalentemente per ottenere castagne e marroni bolliti, caldarroste e per la preparazione di marmellate. I frutti pelati sono utilizzati prevalentemente per le castagne e marroni lessi, il castagnaccio e le crostate. I marroni e le castagne essiccate, in guscio o senza guscio, vengono consumate prevalentemente sotto forma di «marroni del prete» ricetta tipica dell'areale di produzione. La versatilità di utilizzo del «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» nelle sue diverse tipologie si riscontra nella esplicita citazione della denominazione nei menù di ristoranti, non solo dell'areale di produzione ma anche oltre i confini provinciali, dove viene citato come ingrediente in dolci - «crostata di Marroni di Serino», «crostata con crema di Marroni di Serino e cioccolato», «tronchetto al cioccolato con Marrone di Serino», in zuppe - «zuppa di marroni di Serino», oppure ancora come frutto «caldarroste di Marrone di Serino».

Rinomata è la «*Sagra della Castagna di Serino*» che si svolge nella frazione di Rivottoli di Serino, giunta nel 2017 alla 42^a edizione.

Il «Marrone di Serino»/«Castagna di Serino» è legato anche a proverbi e credenze antiche, che segnano l'utilizzo e l'evoluzione del marrone e della castagna durante l'annata agraria con riferimenti ad eventi religiosi e civili. Ad esempio, a Serino si è consolidato un antico detto, tramandato da generazioni immemori: «a Sant'Antonio 'o cardillo, a Salvatore 'o fruttillo» (spiegazione: se nel periodo della festività di Sant'Antonio - che avviene in data 13 giugno nella frazione Rivottoli di Serino - è visibile ad occhio nudo il riccio e per la festività del SS. Salvatore - che avviene a Serino in data 6 agosto - si riscontra la presenza del frutto, si prospetta una buona annata). Ciò riguarda quindi la fase che va dall'allegagione e la formazione del riccio fino alla formazione dei marroni o delle castagne.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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 «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».
