

DM 5 dicembre 1987

Disciplinare di produzione della D.O.C. "Castagna di Montella"

#### Art. 1

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata "Castagna di Montella" ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione.

#### Art. 2

I produttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata "Castagna di Montella" sono tenuti ad iscrivere i loro castagneti, la cui produzione derivi per almeno il 90% dalla varietà denominata «Pallumina» di cui all'art 3 del disciplinare di produzione, in un apposito albo pubblico istituito presso la comunità montana Terminio Cervialto, con sede in Montella, per tramite del comune in cui ricadono i castagneti medesimi.

Nell'albo di cui al comma 1 devono essere indicati gli estremi atti ad individuare la ditta proprietaria del castagneto e la ditta produttrice, gli estremi catastali desunti dagli estratti di mappa e di partita, le superfici a castagneto, la produzione massima per ettaro e per pianta di frutti, le località, la età del castagneto, lo stato fitosanitario ed il numero delle piante.

Le domande di iscrizione dei castagneti all'albo devono essere presentate entro il 30 giugno dell'anno a decorrere dal quale si intende commercializzare il prodotto con la denominazione di origine controllata. Entro la stessa data devono essere presentate le domande intese ad apportare eventuali modifiche alle iscrizioni stesse.

#### Art. 3

Un apposito comitato tecnico, istituito presso la comunità montana Terminio Cervialto, è incaricato dell'esame delle domande di iscrizione e di modifiche all'albo.

Detto comitato è presieduto dal presidente della comunità montana o da un suo delegato ed è composto da tre esperti tecnici nominati dalla comunità montana stessa e da tre esperti designati dall'eventuale consorzio volontario dei produttori castanicoli incaricato della vigilanza o, in mancanza di questo, dalle organizzazioni professionali di categoria maggiormente rappresentative nella zona.

I componenti il predetto comitato sono scelti preferibilmente tra residenti nella zona interessata alla denominazione di origine controllata. Il comitato stesso, che sovrintende alla tenuta dell'albo, è tenuto ad effettuare annualmente sopralluoghi prima della raccolta nei castagneti iscritti all'albo per accertare la media di produzione di castagne e controllare la rispondenza delle denunce effettuate dai produttori.

#### Art.4

le ditte produttrici aventi i propri castagneti iscritti all'albo che intendono commercializzare il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata sono tenute a dichiarare alla comunità montana, per il tramite del comune competente per territorio, entro dieci giorni dalla fine della raccolta, la quantità di castagne prodotta e, nel caso che l'abbiano venduta, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente nonché il castagneto da cui deriva il prodotto.

La comunità montana, per il tramite del comune competente per territorio, rilascia al dichiarante ricevuta per il quantitativo denunciato.

#### Art.5

In deroga a quanto previsto nell'art. 2 e fino al compimento di sei annate agrarie a decorrere da quella dell'entrata in vigore del presente decreto, possono essere iscritti a titolo transitorio all'albo i Castagneti in cui la percentuale della varietà denominata «Pallumina» non raggiunge il 90% con l'obbligo di procedere al reinnesto delle piante con la suddetta varietà.

Allo scadere del suddetto periodo di tolleranza. i castagneti di cui al precedente comma saranno cancellati d'ufficio dall'albo qualora i conduttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti castagneti i miglioramenti necessari per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 3 dell'unito disciplinare di produzione dandone comunicazione, per il tramite del comune

competente, alla comunità montana che, compiuti i necessari accertamenti, provvederà alle opportune annotazioni in relazione alle modifiche apportate ai Castagneti.

#### Art.6

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni di cui all'unito disciplinare di produzione è svolta dal Ministero dell'agricoltura e delle Foreste.

Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste con proprio decreto può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio della "Castagna di Montella", di un solo eventuale consorzio volontario di produttori il quale:

- a) comprenda tra i propri soci almeno il 30% dei produttori che rappresentino almeno il 30% della produzione della "Castagna di Montella";
- h) sia retto da uno statuto che consenta, senza discriminazioni, l'ammissione al consorzio a parità di diritti di qualsiasi produttore, singolo o associato, e degli industriali del prodotto suddetto;
- c) garantisca per la sua costituzione nonché per i mezzi finanziari di cui dispone un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidato.

La richiesta per ottenere l'incarico di vigilanza sulla produzione e sul commercio della "Castagna di Montella", preventivamente pubblicata nel Foglio annunci legali della provincia, deve essere avanzata dal legale rappresentante del consorzio al Ministero dell'agricoltura e delle foreste -Direzione generale della produzione agricola, corredata della seguente documentazione atta a comprovare l'esistenza delle condizioni di cui alle lettere a), b) e c):

- elenco dei soci corredata del certificato della competente camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura attestante l'esistenza dei requisiti di cui alla lettera a);
- copie autentiche dell'atto costitutivo, dello statuto e del regolamento del consorzio;
- relazione sull'organizzazione tecnica ed amministrativa del consorzio, nonché sui mezzi finanziari di cui dispone per l'espletamento dei compiti di vigilanza.

#### Art.7

Il consorzio incaricato della vigilanza deve utilizzare un proprio contrassegno sul prodotto confezionato, il cui schema deve essere preventivamente approvato dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste. per contraddistinguere l'avvenuta vigilanza ai fini della produzione e della commercializzazione del prodotto stesso. Il consorzio cui viene affidato l'incarico è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste il quale, qualora accerti un insufficiente o irregolare funzionamento con pregiudizio per l'assolvimento dell'incarico, provvederà alla revoca dell'incarico medesimo. Ai funzionari del consorzio incaricati della vigilanza è riconosciuta la qualifica di agente di polizia giudiziaria. Qualsiasi modificazione dello statuto del consorzio e dello schema del contrassegno deve essere preventivamente approvata dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Roma. addi 5 dicembre 1987 , *Il Ministro*: Pandolfi

**Disciplinare di produzione  
della castagna a denominazione di origine controllata  
“CASTAGNA DI MONTELLA”.**

**Art. 1**

La denominazione di origine controllata “Castagna di Montella” è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2**

La “Castagna di Montella” è prodotta in provincia di Avellino, nell'intera circoscrizione dei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina e, per il comune di Montemarano, limitatamente alla contrada Bolifano che si identifica nella zona delimitata dalla statale 7 e precisamente quella ubicata a sud della stessa strada.

**Art. 3**

La “Castagna di Montella” deriva almeno per il 90% dalla varietà «Pallumina» e, per il restante 10% al massimo, da altre varietà e in particolare dalla «Verdola».

La “Castagna di Montella” corrisponde alle seguenti caratteristiche:

pezzatura: media o medio piccola (75-90/Kg):

forma: prevalentemente rotondeggiante, con faccia inferiore piatta, base convessa, sommità ottusa mediamente pelosa;

torcia: di limitata lunghezza;

cicatrice stilare: di forma ellittica;

pericarpo: sottile, di colore marrone carico, facilmente staccantesi dall'episperma che, a sua volta, si separa con facilità dal seme,

seme: di polpa bianca. croccante e di gradevole sapore dolce.

**Art. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei castagneti da frutto destinati alla produzione della “Castagna di Montella” devono essere quelle tradizionali della zona, o comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i castagneti da frutto ubicati dai 500 ai 1.000 metri s.l.m. su terreni di giacitura ed esposizione adatti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di frutti ammessa per la produzione della “Castagna di Montella” è stabilita in Kg. 25 per pianta ed in q.li 30 per ettaro. Il numero di piante per ettaro varia da un minimo di 80 ad un massimo di 160. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa per ettaro di castagne che utilizzeranno la denominazione di origine controllata dovrà essere riportata ai suddetti limiti di produttività attraverso un'accurata cernita dei frutti che assicuri la rispondenza del prodotto ai requisiti qualitativi di cui all'art. 3.

**Art. 5**

Le operazioni di cernita di calibratura, di trattamenti del prodotto con la “cura” e con la «disinfestazione», rispettivamente in acqua fredda ed in acqua calda, secondo le tecniche già acquisite localmente, possono essere effettuate su tutto il territorio della provincia di Avellino.

Ai fini della commercializzazione il prodotto può essere conservato, per graduarne la vendita, in locali idonei.

Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 4 ottobre dell'anno di produzione.

#### Art. 6

La "Castagna di Montella" allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

prodotto fresco selezionato e calibrato in diverse pezzature come previsto dal decreto ministeriale 10 luglio 1939, recante norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne. Le norme di cui trattasi si applicano sia per la commercializzazione del prodotto nell'ambito dei Paesi CEE che per l'esportazione verso i Paesi terzi;

prodotto confezionato in sacchetti di juta, in reti o contenitori di plastica o di altro materiale idoneo, recanti la denominazione di origine controllata "Castagna di Montella", i dati relativi alla pezzatura, al peso, all'annata di produzione nonché la scadenza per il consumo. Sono ammesse anche le confezioni sottovuoto.

#### Art. 7

La "Castagna di Montella" può essere commercializzata anche allo stato secco: in guscio, sgusciata intera o sfarinata.

Il prodotto deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-ottenuto con l'essiccazione su metalli o graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da fascine e da legna di qualunque essenza, secondo le tecniche locali tradizionali già acquisite dai produttori;

-umidità contenuta nei frutti interi o sfarinati non superiore al 15%:

-immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe etc.);

-la resa in castagne secche con guscio relativa al q.le non può superare la percentuale del 60%;

-le castagne secche sgusciate devono essere intere, sane, di colore bianco paglierino e con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni etc.).

Le castagne secche in guscio, sgusciate intere o sfarinate devono essere commercializzate in contenitori di materiale idoneo alla conservazione previsto dalle leggi vigenti. Le confezioni possono essere di peso variabile in relazione alle richieste di mercato e devono riportare la denominazione di origine controllata "Castagna di Montella".

Per il prodotto secco in guscio, è facoltativo procedere alla calibratura per la vendita al fine di ottenere pezzature migliori.

Ai fini della commercializzazione e della esportazione del prodotto secco si applicano le norme di cui al citato decreto ministeriale 10 luglio 1939.

#### Art. 8

Alla denominazione di origine controllata "Castagna di Montella" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto». «selezionato» e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso, sia per il prodotto fresco che per quello secco, di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località e aziende comprese nei territori dei comuni di cui all'art. 2 e dai quali effettivamente provengono le castagne con la denominazione di origine controllata.

*Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste Pandolfi*