

**Gazzetta Ufficiale n. 250 del 25-10-2000**

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**

**PROVVEDIMENTO 10 ottobre 2000**

**Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata".**

IL DIRETTORE GENERALE delle politiche agricole ed agroalimentari nazionali

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;  
Visto il regolamento (CE) n. 1904/2000 del consiglio del 7 settembre 2000 relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata", ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;  
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta "castagna del Monte Amiata", affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti approvati in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione erga-omnes sul territorio italiano;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata", registrata in sede comunitaria con registro (CE) n. 1904/2000 del 7 settembre 2000.

I produttori che intendono porre in commercio "castagna del Monte Amiata" possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione "indicazione geografica protetta" in conformità all'art. 8 del registro (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

**Allegati**

**DIREZIONE GENERALE DELLE POLITICHE AGRICOLE ED AGROINDUSTRIALI  
NAZIONALI**

Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata"

Art. 1.

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) "Castagna del Monte Amiata" è riservata alle castagne ottenute da fustaie di castagno da frutto (*Castanea Sativa* Mill.) delle varietà descritte al successivo art. 2, le cui caratteristiche sono da attribuirsi esclusivamente a fattori naturali e all'opera dell'uomo, conformemente agli elementi e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

L'indicazione geografica protetta designa le castagne prodotte nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare, e riferibili alle varietà correntemente conosciute come: marrone, bastarda rossa, cecio.

Art. 3.

La zona di produzione della "Castagna del Monte Amiata", di cui al presente disciplinare,

comprende l'intera circoscrizione comunale dei comuni di Arcidosso, Casteldelpiano, Santa Fiora e Seggiano in provincia di Grosseto e parte del territorio dei comuni di Cinigiano e Roccalbegna in provincia di Grosseto e dei comuni di Castiglione D'Orcia, Abbadia S. Salvatore e Piancastagnaio in provincia di Siena:

la descrizione del confine e' effettuata dall'estremo nord fino a raggiungere l'estremo ovest.

Il territorio della zona di produzione della "Castagna del Monte Amiata" viene cosi' delimitato: iniziando sulla tavoletta della nuova serie al 25.000 dell'Istituto geografico militare italiano del foglio n. 320, sez. IV "Montenero", in senso orario partendo dalla confluenza del torrente Ribusieri nel fiume Orcia, si segue il fiume Orcia risalendolo (si entra nel foglio n. 320, sez. I "Seggiano") fino alla confluenza del fosso Ansitonia (siamo sul confine, in ordine di successione, tra i comuni di Montalcino e di Castiglione D'Orcia in Provincia di Siena, e il comune di Casteldelpiano in provincia di Grosseto), si segue, risalendolo, il fosso fino al ponte con la strada statale 323 in localita' Osteria Ansitonia (da qui si entra in territorio del comune di Castiglione D'Orcia).

Si segue la strada statale per circa 370 metri e, deviando al bivio, si segue la strada provinciale che porta a Castiglione D'Orcia passando per la frazione di "PoggioRosa".

Al bivio successivo si prende la strada provinciale che porta a Campiglia D'Orcia, che si segue in direzione Campiglia D'Orcia passando per la localita' Campo le Capanne.

Si devia sulla strada interpodereale che porta al podere Spicchio e successivamente si segue il Fosso dei Grottoni fino alla localita' Le Rogheta dove si prende con direzione Est la strada per Campotondo (si entra nel foglio vecchia serie n. 129 IV-NE "Campiglia D'Orcia") e successivamente per Bacci.

Si seguono le carrarecce che passano per "Poderuccio" e "Mecarelli" fino ad incontrare il fosso "Fossatone" che si risale fino ad incontrare la carrareccia per "Poderino"; si segue questa strada, attraversando tale localita', fino al villaggio "Callie" e si continua per "Bagni San Filippo" fino alla strada provinciale dell'Amiata, che si risale, in direzione Abbadia S.S. (si entra nel territorio di questo comune), fino al torrente "Pagliola", subito dopo il "Pod. Zaccaria".

Quindi si discende tale torrente per un buon tratto fino ad incontrare, sulla destra, la carrareccia per il "Pod. Pietre Grosse" e si risale quest'ultima fino alla strada provinciale dei "Combattenti".

Si segue detta strada fino all'innesto con la strada comunale di "Santo Spirito" seguendola fino all'omonimo "Pod. Di Santo Spirito".

Qui si scende verso il fosso del "Minestrone", lo si segue per una breve distanza e si devia (entrando nel comune di Piancastagnaio) per il "Pod. Querciole": seguendo le varie strade comunali, si risale verso Piancastagnaio attraversando le localita' "Bellavista", "Il Fatino", "Pod. Colle", "Casa Fra' dei Santi".

Continuando verso il "Pod. Ceppeta" si raggiunge, in localita' "Casa di Paolo", il torrente "Senna", che si risale verso la frazione "Saragiolo" per proseguire verso Castell'Azzara sempre su strada provinciale, passando sotto il Poggio La Roccaccia e fino al quadrivio delle strade per Selva, Selvena e Castell'Azzara (poco prima nel passaggio sotto P.ggio Paiccione si e' entrati in territorio comunale di Castell'Azzara provincia di Grosseto e nel foglio n. 332 sez. I "Semproniano", che si segue passando per la miniera del Siele ed innestandosi sulla provinciale per Castell'Azzara nelle vicinanze della localita' "Rigo". Si prosegue sulla provinciale aggirando Castell'Azzara ad Ovest e innestandosi sulla vicinale per Selvena che si lascia dopo il P.ggio Concianese prendendo un'altra vicinale che attraversando la localita' "Le Valli" si innesta sulla vicinale per Selvena passando nelle vicinanze del "poggio Pelato". Si prosegue passando per "La Casina" e "C. Cappelletti" e incrociando la strada che da Selvena porta all'ex miniera Morona si prosegue fino ad incontrare il fosso Carminata.

Qui si scende nel ramo destro del fosso Carminata seguendolo fino alla confluenza con il fiume Firra.

Si risale il fiume Fiora fino alla confluenza del "Fesso del Bove" che si risale fino ad incontrare la strada provinciale Petricci/Triana che si segue in direzione Triana (si entra in territorio comunale di Roccalbegna).

In questa frazione si entra nella strada statale n. 323 che si segue passando per Roccalbegna (poco oltre il capoluogo comunale si entra nel foglio n. 332 Sez. IV "Cana"), Santa Caterina, Pod.e Cancellone, fino a Case Belardi.

Qui si segue la strada comunale che porta verso i poderi di Castellina fino al ponte sul fosso Colombo.

Si scende il fosso Colombo che confluisce nel fosso Il Rigo, il quale a sua volta confluisce nel torrente Trasubbino.

Si scende il torrente per un centinaio di metri, e sul versante opposto si prende la strada interpodereale, che porta al pod.e Pescinone e al pod.e Caprarecce, e proseguendo fino al torrente Trasubbie.

Si risale il t. Trasubbie (entrando nel foglio n. 320 sez. III "Cinigiano") fino poco oltre il podere la Dogana all'incrocio con la strada interpodereale che porta alla strada comunale Stribugliano/poggio Miliotto si seguono in successione queste due strade e si prosegue sull'interpodereale per il pod.e Castagnolo.

Da qui con una carrareccia si scende nel fosso delle Melacciole ramo di sinistra che si segue fino alla confluenza con il torrente Melacce.

Si risale il Melacce fino alla confluenza con il torrente Rancida.

Si risale quest'ultimo e, successivamente, si risale il fosso del Diavolo fino al ponte sulla strada provinciale per Stribugliano.

Qui si segue tale strada in direzione di Castiglioncello Bandini (si entra in territorio comunale di Cinigiano) e si prosegue fino al bivio con la provinciale Cinigianese n. 7 seguendo quest'ultima verso Monticello Amiata e fino al ponte sul fosso del Termine. Si segue il corso d'acqua che piu' a nord si unisce con il torrente Ribusieri (poco oltre questa confluenza si entra nel foglio n. 320 sez. IV "Montenero").

Si segue il Ribusieri fino alla sua confluenza nel fiume Orcia che e' il punto di partenza di questa perimetrazione.

#### Art. 4.

Le condizioni ambientali delle fustaie di castagno destinate alla produzione della "Castagna del Monte Amiata" devono essere quelle tradizionali della zona.

Sono pertanto da considerarsi idonee le fustaie di castagne da frutto site nella zona fitoclimatica del "Castanetum" del Monte Amiata, e comunque ubicate nella fascia compresa tra i 350 e i 1000 m.s.l.m., coltivate esclusivamente in terreni derivati dal disfacimento di rocce vulcaniche di trachite, atti cosi' a conferire al prodotto in questione la sua caratterizzazione organolettica.

I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli in uso tradizionale e generalizzato nella zona amiatina o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche di tipicita' dei frutti. La densita' di piante ad ettaro sara' compresa tra un minimo di 60 ed un massimo di 150 piante.

E' vietata ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi ed il ricorso a fitofarmaci nella fase produttiva.

La raccolta potra' essere effettuata a mano o con mezzi meccanici idonei tali da salvaguardare l'integrita' del prodotto.

La pezzatura minima ammessa per ognuna delle tre varietati descritte e' pari a ottanta acheni per chilogrammo netto allo stato fresco. Per le annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole e' ammessa una tolleranza del 10 %.

La produzione con l'indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata", non potra' superare la produzione massima di kg 12 per pianta e di kg 1800 per ettaro.

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento e conservazione dei frutti, debbono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione cosi' come delimitato all'art. 3.

La conservazione del prodotto dovra' essere fatta mediante cura in acqua fredda per non piu' di sette giorni senza aggiunta di alcun additivo, o mediante sterilizzazione con bagno in acqua calda e

successivo bagno in acqua fredda senza aggiunta di nessun additivo e secondo la corretta tecnica locale. E' ammessa la conservazione tramite surgelazione secondo le modalita' previste per i prodotti surgelati.

#### Art. 5.

La sussistenza delle condizioni di idoneita' di cui all'articolo precedente e' accertata in particolare mediante iscrizione delle fustaie di castagno da frutto di cui all'art. 4, in apposito albo tenuto ed aggiornato dalla regione Toscana o da un organismo privato che risponda ai requisiti della norma EN 45011, o da altro soggetto da questi delegato.

L'iscrizione delle fustaie all'albo dovra' specificare la ditta proprietaria del castagneto, la superficie della fustaia con i rispettivi dati catastali, ed il numero di piante esistenti per ogni singola varieta', e dovra' essere effettuata entro il 30 aprile dell'anno a decorrere dal quale il produttore intende contrassegnare il prodotto con l'indicazione geografica protetta; entro la stessa data devono essere presentate le domande intese ad apportare eventuali modifiche all'iscrizione stessa.

La raccolta dei frutti deve avvenire tra il 15 settembre ed il 15 novembre di ogni anno. In caso di andamento stagionale avverso o fuori norma, l'organismo che gestisce l'albo puo' prorogare la raccolta fino ad un massimo di altri quindici giorni, ed in tal caso rende pubblica la proroga del termine di raccolta con la pubblicazione sui quotidiani locali e l'affissione agli albi comunali dei comuni nel cui territorio rientra la zona di produzione dell'indicazione geografica protetta. Entro dieci giorni dalla fine della raccolta deve essere presentata all'organismo che gestisce l'albo, la denuncia di produzione relativa all'annata in corso. La denuncia di produzione da parte di un produttore puo' essere fatta in piu' volte, e chi gestisce l'albo rilascerà, di volta in volta, attestazione del prodotto denunciato.

#### Art. 6.

Per l'immissione al consumo gli acheni devono appartenere esclusivamente ad una sola varieta' fra quelle indicate all'art. 2, con divieto assoluto di mescolare tra loro le partite di varieta' diverse e devono essere commercializzate in contenitori per alimenti a retina, con maglie non superiori a quattro millimetri di lato di un quadrato. Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di cui all'art. 4.

I frutti dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

dimensioni: grandi;

forma: obovata od ovale con apice poco pronunciato;

colore: rossastro con striature piu' scure;

ilo: colore nocciola e a contorni regolari;

episperma: facilmente asportabile di colore fulvo chiaro;

seme: colore crema chiaro;

sapore: delicato e dolce.

I prodotti trasformati possono menzionare in etichetta che il prodotto stesso e' ottenuto dalla "Castagna del Monte Amiata", purché il trasformatore si sottoponga ai controlli da parte dell'organismo di cui all'art. 8 e rispetti le prescrizioni impartite da detto organismo relativamente alla conservazione del prodotto fresco.

#### Art. 7.

La "Castagna del Monte Amiata" con indicazione geografica protetta deve essere confezionata nei contenitori di cui al precedente articolo nei pesi definiti e con quantita' nominali conformi al bollo di garanzia di: 500, 1000, 2000, 5000, 10000, 30000 grammi. Detti contenitori devono essere chiusi e sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Il sigillo, oltre al bollo di garanzia dell'organismo di controllo, e' costituito da una etichetta inamovibile che deve riportare le seguenti indicazioni:

a) "Castagna del Monte Amiata", seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura "indicazione

- geografica protetta", conformemente al logo descritto nell'allegato A e facente parte integrante del presente disciplinare;
- b) con caratteri ridotti del 50% rispetto alla scritta "Castagna del Monte Amiata", e' obbligatorio inserire nella etichettatura il nome della varieta' delle castagne contenute nella confezione (marrone, bastarda rossa, cecio);
- c) nome cognome o ragione sociale del produttore, nonche' la ditta e la sede di chi ha effettuato il condizionamento del prodotto (sia esso il produttore o terzi);
- d) quantita' di prodotto contenuta all'origine nei contenitori, espressa in conformita' delle norme metrologiche vigenti.

E' fatto divieto assoluto di usare qualsiasi altra denominazione o aggettivazione aggiuntiva. Sono consentite eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

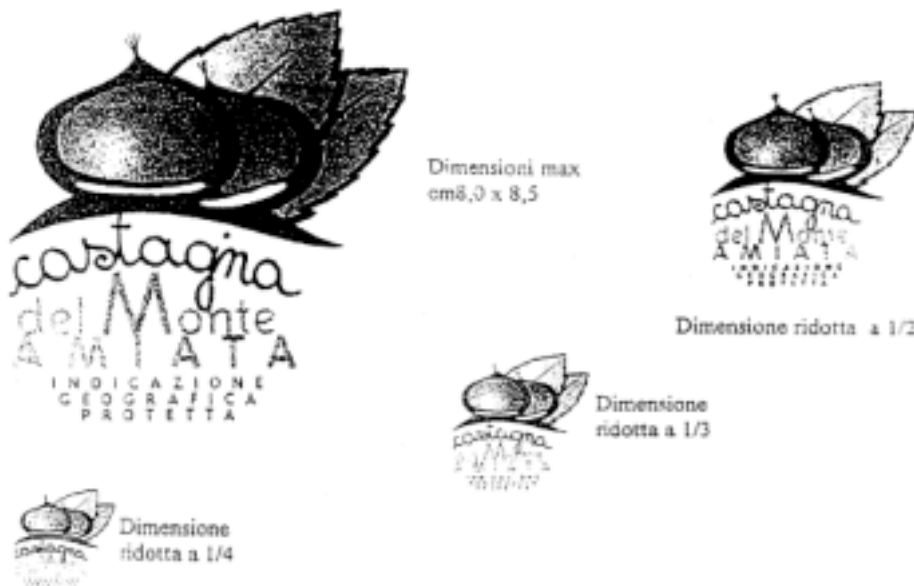
#### Art. 8.

La vigilanza sull'indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata" e' svolta dal Ministero per le politiche agricole, il quale potra' avvalersi di un unico consorzio volontario fra i produttori della "Castagna del Monte Amiata".

Il controllo sulle disposizioni contenute nel presente disciplinare e' svolto da una autorita' pubblica designata o da un organismo privato autorizzato dal Ministero per le politiche agricole ai sensi di quanto disposto dall'art. 53 della legge n. 128/1998.

Allegato «A»

Logo della "Castagna del Monte Amiata"



Il logo della "Castagna del Monte Amiata" e' composto dal disegno di due castagne di colore marrone chiaro che va sfumando all'interno, con contorni molto marcati e di colore marrone scuro. L'ilo delle castagne e' colore giallo chiaro. Sullo sfondo immediatamente dietro le due castagne sono rappresentate due foglie stilizzate di castagno colore verde chiaro sfumante verso il bianco. Anche il contorno delle foglie e' colore marrone scuro come le castagne. Il complesso castagne - foglie proietta alla base un'ombra di colore marrone scuro.

Subito sotto il sopradescritto disegno vi e' la scritta in corsivo minuscolo con andamento ricurvo e di colore marrone scuro "castagna" seguita immediatamente sotto con caratteri stampatello,

andamento rettilineo di colore verde uguale alle foglie, dalla scritta "del Monte Amiata" e, ancora sotto in caratteri stampatello tutto maiuscolo, colore marrone piu' chiaro, con dimensioni ridotte del sessanta per cento e su tre righe, la scritta "indicazione geografica protetta".

Le dimensioni massime del logo sopradescritto da usarsi sulle etichette, dovranno essere di cm 7,5 per l'altezza e cm 7 per la larghezza. Le dimensioni minime potranno essere ridotte fino ad un quarto di quelle massime.

Regolamento (CEE) N. 2081/92 del Consiglio

domanda di registrazione: art.5

dop ( ) ipg (x)

Numero nazionale del fascicolo: 1/99

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali - ex div. VI;

indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, tel.: 003964819968 - fax: 0039642013126 2.

Associazione richiedente:

2.1) nome: Consorzio forestale dell'Amiata;

2.2) indirizzo: localita' Colonia n. 19 - 58031 Arcidosso (Grosseto);

2.3) composizione: produttore/trasformatore (X) altro ( ) - il Consorzio, formato dai comuni della zona e dai proprietari forestali, agisce come soggetto promotore dietro delega rilasciata singolarmente da settandue produttori.

3. Tipo di prodotto: castagna classe 1.6 ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformato.

4. Descrizione del disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, par. 2):

4.1) nome: "Castagna del Monte Amiata";

4.2) descrizione: l'indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata" designa le castagne prodotte nella zona indicata al punto successivo e riferibili alle variet  correntemente conosciute come: marrone, bastarda rossa, ceci .

I frutti dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche: la pezzatura minima ammessa e' pari a ottanta acheni per chilogrammo netto allo stato fresco. Per le annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole e' ammessa una tolleranza del 10% ;

dimensioni acheni: grandi;

forma acheni: obovata od ovale con apice poco pronunciato;

colore acheni: rossastro con striature piu' scure;

ilo: colore nocciola e a contorni regolari;

episperma: facilmente asportabile di colore fulvo chiaro;

seme: colore crema chiaro;

sapore: delicato e dolce;

4.3) zona geografica: la zona di produzione della "Castagna del Monte Amiata" comprende l'intera circoscrizione comunale dei comuni di Arcidosso, Casteldelpiano, Santa Fiora e Seggiano in provincia di Grosseto e parte del territorio dei comuni di Cinigiano e Roccalbegna in provincia di Grosseto e dei comuni di Castiglione d'Orcia, Abbadia S. Salvatore e Piancastagnaio in provincia di Siena;

4.4) prova dell'origine: la sussistenza dell'origine del prodotto e' accertata in particolare mediante iscrizione delle fustaie di castagno da frutto in un apposito albo tenuto ed aggiornato dalla regione Toscana o da un organismo privato che risponda ai requisiti della norma EN 45011, o da altro soggetto da questi delegato.

La raccolta del frutto deve avvenire tra il 15 settembre e il 15 novembre di ogni anno. In caso di andamento stagionale avverso o fuori norma, l'organismo che gestisce l'albo puo' protrarre la raccolta fino ad un massimo di altri quindici giorni, ed in tal caso rende pubblica la deroga del termine di raccolta con la pubblicazione sui quotidiani locali e l'affissione agli albi comunali dei

comuni nel cui territorio rientra la zona di produzione dell'indicazione geografica protetta. Entro dieci giorni dalla fine della raccolta deve essere presentata la denuncia di produzione relativa all'annata in corso all'organismo che gestisce l'albo. Tale organismo rilascerà, di volta in volta, attestazione del prodotto denunciato;

4.5) metodo di ottenimento: le condizioni ambientali delle fustaie di castagno destinate alla produzione della "Castagna del Monte Amiata" devono essere site nella zona fitoclimatica del "Castaneum" del Monte Amiata, e comunque ubicate nella fascia compresa tra i 350 e i 1000 m.s.l.m..

I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli in uso tradizionale e generalizzato nella zona amiatina o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche di tipicità dei frutti. La densità di piante ad ettaro sarà compresa tra un minimo di 60 ed un massimo di 150 piante.

È vietata ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi ed il ricorso a fitofarmaci nella fase produttiva.

La raccolta potrà essere effettuata a mano o con mezzi meccanici idonei tali da salvaguardare l'integrità del prodotto.

La produzione con l'indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata", non potrà superare la produzione massima di Kg 12 per pianta e di Kg 1800 per ettaro.

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento e conservazione dei frutti, debbono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato all'art 3.

La conservazione del prodotto dovrà essere fatta mediante cura in acqua fredda per non più di sette giorni senza aggiunta di alcun additivo, o mediante sterilizzazione con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda senza aggiunta di nessun additivo e secondo la corretta tecnica locale. È ammessa la conservazione tramite surgelazione secondo le modalità previste per i prodotti surgelati.

I prodotti trasformati possono menzionare in etichetta che il prodotto stesso è ottenuto dalla indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata", purché il trasformatore si sottoponga ai controlli da parte del soggetto incaricato dei controlli e rispetti le prescrizioni impartite da detto organismo per l'identificabilità delle partite del prodotto;

4.6) legame: la coltura del castagno da frutto nell'area amiatina ha da sempre avuto diffusione grazie alle condizioni pedologiche e climatiche particolarmente favorevoli. L'area interessata comprende otto comuni della provincia di Grosseto e tre della provincia di Siena. La maggior concentrazione degli impianti di castagneto da frutto, per una superficie totale di 2078 ettari, la si riscontra in ogni caso nelle zone ovest-sud-ovest del cono vulcanico dell'Amiata e particolarmente nei comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Castiglione d'Orcia.

Fin dal XIV secolo all'interno degli statuti delle comunità del l'Amiata si registrano precise norme per la salvaguardia e lo sfruttamento della risorsa "castagno", in merito sia alla raccolta dei frutti sia alla raccolta del legname da opera o a scopo energetico. Tali statuti proibivano il danneggiamento ed il taglio delle piante verdi e delle piante secche, a meno di una specifica autorizzazione rilasciata dalle autorità del luogo e prevedevano sanzioni pecuniarie molto onerose per quel tempo.

Inoltre si prevedeva un preciso calendario per la raccolta delle castagne, precisando il periodo di stretta competenza del proprietario e il periodo nel quale la raccolta era libera.

Quest'ultimo periodo poteva giungere fino al carnevale dell'anno successivo per consentire a tutti, anche ai più poveri, di poter trovare un minimo di sostentamento. Anche in questo caso erano previste sanzioni pecuniarie per i trasgressori.

Tali norme trovano la loro giustificazione nel fatto che la castagna è stata per molto tempo la principale se non l'unica fonte di cibo per le popolazioni montane in alcuni periodi dell'anno.

Tale esigenza ha fatto sì che nella zona si sia consolidata nel tempo una profonda tradizione legata alla castagna. Infatti si è affermata la pratica della selezione di varietà locali di castagno adattate al clima ed interessanti dal punto di vista della redditività della produzione, si sono altresì diffuse le

tecniche per la conservazione del prodotto e per la sua elaborazione gastronomica.

Inoltre per la sua posizione geografica l'area amiatina gode di una particolare condizione che consente una produzione di qualita' in anticipo sulle produzioni delle zone piu' settentrionali della regione;

4.7) struttura di controllo: l'attivita' di controllo di cui all'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/92 sara' svolta da:

nome: Istituto mediterraneo di certificazione - cert. SINCERT;

indirizzo: sede Toscana - Viale Regina Elena n. 85 - 52042 Camucia di Cortona (Arezzo);

4.8) Etichettatura: il sigillo, oltre al bollo di garanzia dell'organismo di controllo, e' costituito da una etichetta inamovibile che deve riportare le seguenti indicazioni:

a) "Castagna del Monte Amiata", seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura "indicazione geografica protetta" (I.G.P.), conformemente al logo allegato e facente parte integrante del presente disciplinare;

b) con caratteri ridotti del 50% rispetto alla scritta "Castagna del Monte Amiata", e' obbligatorio inserire nella etichettatura il nome della varieta' della castagne contenute nella confezione (marrone, bastarda rossa, cecio);

c) nome, cognome o ragione sociale del produttore, nonche' la ditta e la sede di chi ha effettuato il condizionamento del prodotto (sia esso il produttore o un terzo);

d) quantita' di prodotto contenuta all'origine nei contenitori, espressa in conformita' delle norme metrologiche vigenti.

L'etichetta deve altresì contenere il logo europeo della indicazione geografica protetta così come definito dal regolamento CE n. 1726/98;

4.9) condizioni nazionali.