

DISCIPLINARE di PRODUZIONE
della
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“MARRONE della VALLE di SUSÀ”

Art. 1
DENOMINAZIONE

L'indicazione geografica protetta "**MARRONE della VALLE di SUSÀ**" è riservata ai frutti allo stato fresco ottenuti da alberi di Castagno (*Castanea sativa* Mill:), che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione "**MARRONE della VALLE di SUSÀ**" designa il frutto ottenuto con ecotipi: locali correntemente designati col nome del comune di provenienza e precisamente sono Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo e Marrone di Villar Focchiardo.

2.1

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il "**MARRONE della VALLE di SUSÀ**" deve, possedere, le seguenti caratteristiche:

Numero di frutti per riccio in nessun caso superiore a tre

Forma elissoidale , apice poco pronunciato con presenza di tomento, terminante con residui stilari (torcia) anch'essi tomentosi: (con una faccia laterale tendenzialmente piatta, l'altra marcatamente convessa);

Pericarpo di colore marrone - avana con tendenza al rossiccio, sottile, con striature fitte rilevate e di colore più scuro, in numero variabile 25 - 30, (facilmente distaccabile dall'episperma);

Episperma di colore nocciola camosciato, poco invaginato e che si separa facilmente dal seme;

Cicatrice ilare (base) di forma ellittica che tende al rettangolare con dimensioni tali da non debordare sulle facce laterali, generalmente piatta e di colore più chiaro del pericarpo, con residua pelosità al contorno;

Raggiatura stellare medio - grande, evidente, i raggi arrivano fin quasi alla linea di contorno;

Pezzatura medio- grossa: non più di 85 frutti/kg, con tolleranza non superiore al 10% del numero di frutti per Kg.

Il seme, uno per frutto, presenta polpa bianca o bianco - crema, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature; limitati i frutti con seme diviso (settato) che non devono essere superiori al 10% come non sono ammessi difetti interni ed esterni maggiori del 10% (frutti bacati, ammuffiti, attaccati dal nerume).

Art. 3
ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del "**MARRONE della VALLE di SUSÀ**" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Torino: Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Chiusa San Michele, Condove, Exilles, Giaglione, Gravera, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Novalesa, Rubiana, Salbertrand, San Didero, San Giorio di Susa,

Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Susa, Vaie, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo.

Art. 4

PROVA DELL' ORIGINE (tracciabilità)

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5

METODO DI OTTENIMENTO

Sono da considerarsi idonei i castagneti da frutto ubicati in una fascia prealpina situata a quote comprese tra i 350 ed i 1.050 m.s.l.m., su terreni aventi giacitura a franapoggio con pendenze dal 5 al 65 %, esposizioni prevalenti di N/E – N/O – S/E e S/O e terreni ricchi in scheletro, sabbia e limo glaciale, generalmente acidi e subacidi, derivanti in prevalenza da calcescisti con rocce verdi, gneiss e micascisti con sostanza organica ben incorporata.

Il numero di piante in produzione per ettaro non può superare le 120 unità nei vecchi impianti, con forma di allevamento libera e le 150 nei nuovi impianti, con forme di allevamento a vaso o globo.

Per garantire le ottimali caratteristiche del prodotto, ogni anno deve essere effettuata un'accurata pulizia del sottobosco che deve essere inerbito e periodicamente sfalcato e si deve procedere all'eliminazione di cespugli, felci e altre piante prima della raccolta. A tal fine è proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.

La raccolta dovrà essere effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccogliatrici), tali comunque da salvaguardare l'integrità del prodotto; il periodo di raccolta ha inizio al 20 di settembre per concludersi il 10 novembre.

E' vietata negli impianti in produzione ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi, ad eccezione di quanto è consentito per l'agricoltura biologica (Reg. CEE 2092/91), è consentita la concimazione organica annuale.

Nei castagneti da frutto dovranno essere realizzate e mantenute efficienti le opere di sistemazione idraulico forestale necessarie alla regimazione delle acque. Sono previste irrigazioni di soccorso, in numero da 2 a 4 per ogni annata agraria negli impianti in produzione;

La resa produttiva è stabilita in un massimo di tonnellate 2,0 per ettaro.

La pezzatura minima ammessa è pari a un massimo di 85 frutti per chilogrammo netto allo stato fresco.

La cernita viene effettuata per eliminare i frutti lesionati da patogeni o da altri fattori e viene svolta manualmente.

La calibratura può essere eseguita anche prima della cernita e della eventuale cura; può essere effettuata manualmente o con apposite macchine calibratrici.

Il prodotto che non viene immesso sul mercato entro 30 giorni dalla raccolta subisce l'operazione di cura.

La cura dei frutti serve al mantenimento della serbevolezza del prodotto.

Deve essere eseguita esclusivamente mediante acqua, sia a freddo con immersione in acqua a temperatura ambiente per un periodo dai 2 agli 8 giorni; sia a caldo, consistente nell'immersione dei

frutti in acqua calda a 48 C° per 50 minuti e successivamente tenuti in acqua fredda per altri 50 minuti. Tale processo non danneggia le caratteristiche tipiche del prodotto. Non è consentito in alcun caso l'uso di additivi chimici.

Le operazioni di cernita, di calibratura, di curatura, del prodotto fresco devono essere effettuate nella zona delimitata dall'articolo 3.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche pedologiche, quali la ricchezza in scheletro e sabbia dei suoli, la giacitura a franapoggio degli strati rocciosi e la pendenza influiscono nel bilancio idrico della Valle di Susa e di conseguenza anche sui castagneti. Da non sottovalutare è il ruolo di lento filtrante rappresentato dal limo glaciale presente nell'abbondante copertura morenica e la tessitura tendenzialmente sabbiosa dei suoli su calcescisti che permettono un considerevole immagazzinamento di acque, provenienti dallo scioglimento delle nevi, poi defluenti nel fondovalle. Nel periodo estivo abbondanti acque solcano le pendici e quasi sempre attive sono le risorgive qua e là presenti, la maggior parte di queste acque presenta decorso sotterraneo. Nonostante ciò molti suoli denunciano siccità estiva, ancor più evidente dove l'erosione ha asportato gli orizzonti più superficiali. Questa situazione, ha portato alla realizzazione di un sistema di canalizzazioni capillari che permette di irrigare vaste superfici di castagneti, e ottenere in questo modo maggior pezzatura del prodotto e quindi migliore produzione. Al riguardo è importante rilevare che la maggior parte dei castagneti nella Valle di Susa vegeta su suoli bruni mesotrofici, acidi con materia organica ben incorporata, drenaggio libero, scheletro fino al 20% minuto e medio, su pendenze > 50%, poco soggetti ad erosione.

L'andamento climatico, favorevole alla coltivazione del castagno, è caratterizzato da precipitazioni non molto elevate per la posizione della Valle di Susa, incuneata tra le Valli Sangone e Lanzo e con il massiccio dell'Orsiera a Sud che ostacola l'afflusso delle masse di aria umida di origine mediterranea.

La durata media della copertura nevosa va da meno di 2 mesi a Chiusa di San Michele ad una media di 2, 3-5 mesi a Salbertrand e di 4 mesi ad Oulx pur con oscillazioni annuali amplissime, tanto che per quest'ultima stazione vi sono dati che registrano solo 40 giorni di copertura. E' bene anche rilevare l'estrema irregolarità di tutti i tipi di precipitazioni nei diversi anni.

Per quanto riguarda le temperature medie annue si va da valori compresi tra 11° e 12°C tra Susa ed Alpignano ed i valori inferiori a 0°C sui rilievi più elevati (quote > 2000 m). Nel fondovalle si hanno 4 - 5 mesi freddi ed i dati indicano in genere valori medi minimi dei mesi invernali che raramente raggiungono sotto lo zero, mentre in corrispondenza delle vette più alte si arriva a 12 mesi freddi. L'estate è piuttosto calda, ma senza grandi eccessi termici.

Le caratteristiche geologiche e pedologiche del territorio segusino oltre che l'andamento climatico permettono ai castagneti da frutto di vegetare nelle migliori condizioni tanto che le piante appaiono vigorose (gli attacchi del mal dell'inchiostro sono sporadici) e conferiscono alla produzione quelle qualità organolettiche tipiche che contraddistinguono il Marrone della Valle di Susa, facendolo apprezzare a tutti i livelli. La tradizione millenaria del castagno ne è la conferma.

La coltivazione vera e propria dei castagneti da frutto nella Valle di Susa può farsi risalire ad epoca Romana, ma è dal Medioevo in poi che si hanno documenti e notizie certe sulla diffusione e importanza che la coltura ha assunto, con particolare riferimento al marrone.

Tra i tanti castagneti merita di essere ricordato il "castagneretus de Templariis", appartenente all'ordine dei Templari, in località Boarda situata nel comune di San Giorio, ove, ancora oggi, appaiono esservi le più antiche ceppaie di marroni della Valle.

Alla fine dell'Ottocento sono numerosissime le testimonianze epistolari di privati che dal territorio della Valle di Susa facevano giungere i marroni in altre regioni d'Italia e in molti paesi europei come la Francia, ed oltre oceano negli Stati Uniti.

L'estendersi delle reti ferroviarie fu determinante per lo sviluppo dei commerci e la prima vera esportazione dall'Italia in quantità rilevante di marroni, iniziò nel 1854.

A partire dagli anni'40 e fino agli anni'80 si è assistito ad un marcato spopolamento della montagna, al cambiamento delle abitudini alimentari ed alla comparsa e diffusione del mal dell'inchiostro e del cancro della corteccia, tutti fattori che hanno determinato la riduzione delle superfici investite a castagneto, ma dalla metà degli anni'80 e tuttora, si verifica una diffusa ripresa di questo settore, favorito non solo dalle buone condizioni di mercato dei marroni, ma anche dalla consapevolezza che i castagneti costituiscono una fonte di reddito non trascurabile e un patrimonio culturale estremamente importante dal punto di vista storico, dell'ambiente, del paesaggio e turistico, peculiarità tipiche dei castagneti della Valle Susa.

Art. 7 CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510/2006.

Art. 8 ETICHETTATURA

L'immissione al consumo del "MARRONE della VALLE di SUSÀ" deve avvenire con le seguenti modalità: prodotto confezionato in sacchetti in rete nelle confezioni da 1 - 2 - 2,5 - 3, 10 Kg ed in sacchi per le confezioni da 5-10 - 25 e 50 Kg. chiusi ermeticamente.

Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 25 settembre dell'anno di produzione. Sulle confezioni dovrà essere apposto all'atto della chiusura delle stesse confezioni l'etichetta recante la dicitura: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, "MARRONE della VALLE di SUSÀ", deve figurare in caratteri chiari ed indelebili nettamente distinguibile da altre scritte.

In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi 'extra', 'superiore', 'fine', 'scelto' 'selezionato' e similari. È vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.

È consentito specificare gli estremi atti ad individuare:

- nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;
- annata di produzione dei marroni contenuti;
- peso lordo all'origine.

Il logo della I.G.P. è costituito dalla rappresentazione di un sacco pieno di frutti, rovesciato in avanti, aperto sul lato superiore, dal quale fuoriescono i marroni.

Il sacco e i frutti sono posti su uno sfondo di colore giallo paglierino; - sul sacco e sullo sfondo si evidenzia la scritta " della " in nero, con carattere calligrafico esclusivo. Completa il marchio un rettangolo di colore rosso scuro dove si evidenzia la scritta " MARRONE VALLE SUSÀ ", in bianco e la scritta " di ", in nero, con caratteri calligrafici esclusivi.

È possibile stamparlo in:

- quadricromia (base colorimetrica cyan , magenta , giallo , nero) ;
- monocromatico (stampa nera) .

La forma è rettangolare (le dimensioni variabili in base alla confezione, ma sempre proporzionate - RAPPORTO 1 : 1,10 " esempio cm. 10 per 11 - cm. 3 per 3,30 ").

I caratteri usati per la scritta Indicazione Geografica Protetta sono:

- Futura Medium Bold 7 punti (pt) tranne che per le lettere iniziali delle 3 parole, per le quali sono: Futura Bold 14 punti (pt);

- (caratteri maiuscoli e minuscoli di colore bianco).

