PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «CASTAGNA CUNEO»

Art. 1.

Nome del prodotto

La indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» e' riservata ai frutti freschi e secchi, ottenuti da fustaia di castagno da frutto Castanea sativa, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Con la indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» possono essere designate unicamente le seguenti varieta' di castagne riferibili alla specie Castanea sativa con esclusione degli ibridi interspecifici:

Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga.

E' escluso, altresi', il prodotto ottenuto da cedui, cedui composti, fustaie derivati da cedui invecchiati pur se della specie citata.

2.2 Caratteristiche del prodotto.

La «Castagna Cuneo» I.G.P. si distingue per il sapore dolce e delicato e per la croccantezza dell'epicarpo che la rendono particolarmente adatta sia al consumo fresco che trasformato.

La indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» puo' essere usata solo per le castagne che, all'atto della immissione al consumo, presentano le seguenti caratteristiche:

Castagna fresca:

colorazione esterna del pericarpo: dal marrone chiaro al bruno scuro;

ilo: piu' o meno ampio, mai debordante sulle facce laterali, di colore nocciola raggiatura stellare;

epicarpo: da giallo a marrone chiaro, consistenza tendenzialmente croccante;

seme: da bianco a crema;

sapore: dolce e delicato;

pezzatura: numero massimo di acheni al kg = 110.

Non sono ammesse difettosita' interne o esterne superiori ai 10% (frutto spaccato, bacato, ammuffito, vermicato interno).

Castagna secca.

Le castagne secche sgusciate devono presentarsi intere, sane, di colore paglierino chiaro e non piu' del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.).

L'umidita' contenuta nel frutto secco intero cosi' ottenuto non potra' essere superiore al 15%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Castagna Cuneo» I.G.P., si estende per un territorio di circa 17.000 ha su un territorio che comprende i seguenti comuni:

Provincia di Cuneo:

Aisone, Alba, Albaretto Torre, Alto, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barge, Bastia Mondovi', Battifollo, Beinette, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgo S. Dalmazzo, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Brossasco, Busca, Camerana, Camo, Canale, Caprauna, Caraglio, Cartignano, Castagnito, Castellar, Castelletto Stura, Castelletto Uzzone, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelmagno, Castelnuovo Ceva, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cervasca, Ceva, Chiusa Pesio, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Cuneo, Demonte, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Entracque, Envie, Farigliano, Feisoglio, Frabosa

Soprana, Frabosa Sottana, Frassino, Gaiola, Gambasca, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, Isasca, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Limone Piemonte, Lisio, Magliano Alfieri, Mango, Manta, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Monchiero, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta', Montaldo di Mondovi', Montaldo Roero, Montelupo Albese, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Monteu Roero, Montezemolo, Monticello d'Alba, Murazzano, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Nucetto, Ormea, Paesana, Pagno, Pamparato, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Pocapaglia, Pradleves, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Rittana, Roaschia, Roascio, Robilante, Roburent, Roccabruna, Roccaciglie', Roccaforte Mondovi', Roccasparvera, Roccavione, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, S. Benedetto Belbo, S. Michele Mondovi', S. Stefano Belbo, S. Stefano Roero, S. Vittoria d'Alba, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Saluzzo, Sampeyre, San Damiano Macra, Sanfront, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torre Mondovi', Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Verduno, Vernante, Verzuolo, Vezza d'Alba, Vicoforte, Vignolo, Villanova Mondovi, Villar S. Costanzo, Viola.

Provincia di Asti:

Bubbio, Cassinasco, Cessole; Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Alessandria:

Cassinelle, Malvicino, Molare, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Pareto, Ponzone, Spigno Monferrato.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

L'origine della castanicoltura cuneese e' antichissima ed i primi riferimenti si attestano alla fine del XII secolo (Carteggio della Certosa di Pesio: 1173 - 1277). Le castagne bianche sono citate nei documenti dei comuni di Envie e Martiniana Po risalenti al 1291.

Le prime indicazioni in merito alle modalita' di tutela dei castagneti da frutto si rinvengono negli statuti comunali dei paesi della Val Tanaro risalenti al 1300 mentre indicazioni sulle sanzioni da applicare nel caso di raccolta illecita o fraudolenta dei frutti sono riportate negli statuti di Gambasca, Lesegno, Chiusa Pesio e Sanfront (Tarnagnone, 1969; Barelli, Di Quarti, 1966, Botteri, 1982).

A testimonianza della diffusione, in molte aree della provincia di Cuneo, della tecnica dell'essiccazione delle castagne per la produzione di castagne secche e farina di castagne e' possibile ancor oggi osservare la presenza di numerosi essiccatoi costruiti attorno al XV - XVI secolo.

Rintracciabilita': a livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P., la prova dell'origine della «Castagna Cuneo» dalla zona geografica di produzione delimitata e' certificata dall'Organismo di controllo di cui al successivo art. 7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamentali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilita' del prodotto, in ogni fase della filiera, sono costituiti da:

iscrizione degli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. Castagna Cuneo in un apposito registro, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;

annotazione dei quantitativi prodotti;

conseguente certificazione da parte dell'organismo di controllo di tutte le partite di prodotto confezionata ed etichettato prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1. Il sistema di produzione.

Le condizioni ambientali e di coltura del territorio destinato,

alla produzione della «Castagna Cuneo» devono essere quelle tradizionali ed atte a conferire al frutto le particolari caratteristiche designate nel presente disciplinare.

In particolare, i castagneti sono situati a quote non troppo elevate (da 200 a 1000 m s.l.m.), in posizioni soleggiate e riparate dal vento.

In essi, al fine di garantire le ottimali caratteristiche del prodotto, si realizza ogni anno una accurata pulizia del sottobosco, mediante sfalcio annuale dell'erba ed eliminazione dei cespugli, felci e piante morte prima della raccolta.

E' vietata ogni somministrazione di fertilizzanti e di fitofarmaci di sintesi ad eccezione di quanto consentito per l'agricoltura biologica (regolamento comunitario n. 2092/91 e seguenti).

5.2. Densita' d'impianto.

Ai fini dell'ottenimento della «Castagna Cuneo» I.G.P., sono da considerarsi idonee le fustaie di castagno da frutto site nell'area che si estende a tutti i comuni di cui all'art. 3 del presente disciplinare con altitudine compresa tra i 200 e 1000 m s.l.m.

La densita' di piante in produzione non puo' superare le 150 piante ad ettaro.

5.3. La gestione del terreno.

La «Castagna Cuneo» I.G.P. e' coltivata in terreni generalmente derivanti dal disfacimento di scisti e graniti, con pH sub acido. Si tratta di terreni profondi, drenati, ricchi di sostanza organica e privi di calcare attivo che conferiscono al frutto le particolari caratteristiche organolettiche.

Il terreno deve essere tenuto sgombro da un eccessivo sviluppo della vegetazione erbacea ed arbustiva onde consentire una regolare raccolta dei frutti. A tale fine e' proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.

5.4. Il controllo della produzione.

Le cure apportate ai castagneti, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli tradizionalmente in uso nel territorio ed atti a non modificare le caratteristiche peculiari dei frutti.

In particolare, sono consentiti gli interventi periodici di potatura per il risanamento delle piante da attacchi parassitari.

5.5. Raccolta.

La raccolta potra' essere effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccoglitrici) tali comunque da salvaguardare l'integrita' del prodotto.

Il periodo di raccolta ha inizio ai primi di settembre per concludersi in novembre.

5.6. Produzioni.

La pezzatura minima ammessa, fatta eccezione per il prodotto destinato ad essere essiccato, e' pari a 110 acheni per chilogrammo netto allo stato fresco.

5.7. Conservazione e lavorazione.

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

La conservazione del prodotto fresco, potra' essere fatta mediante un trattamento in acqua calda secondo la corretta tecnica tradizionale utilizzata.

E' ammesso il ricorso alla tecnica della «curatura» mediante immersione del frutto in acqua a temperatura ambiente per 7-9 giorni. Tale tecnica permette di ottenere una leggera fermentazione lattica che, bloccando lo sviluppo dei funghi patogeni, crea un ambiente praticamente sterile senza aggiunta di additivi.

E' inoltre ammessa la conservazione tramite sbucciatura e successiva surgelazione, secondo le modalita' previste per i prodotti surgelati.

Il prodotto Castagna Cuneo - Secca deve essere ottenuto con la tecnica tradizionale della essiccazione a fuoco lento e continuato in essiccatoi prevalentemente costituiti da locali in muratura. In essi le castagne vengono disposte su di un piano a graticola (grigliato)

al di sotto del quale viene alimentato il focolare o attraverso scambiatore di calore. Non potranno essere utilizzati quale combustibile, gli scarti ed i sottoprodotti di lavorazione del legno trattati chimicamente.

Le strutture di lavorazione devono essere situate nella zona delimitata all'art. 3.

Art. 6.

Elementi che compravano il legame con il territorio

La produzione castanicola cuneese e' sempre stata caratterizzata dalla presenza di cultivar di pregio.

Nel corso degli anni, la ricerca da parte dei castanicoltori cuneesi di alti livelli di qualita', ha portato ad una vera e propria specializzazione della coltura del castagno, che ha portato alla selezione di specifiche cultivar in funione dei diversi aerali produttivi. Una biodiversita' che e' il frutto di un secolare lavoro di selezione operato da generazioni di coltivatori cuneesi.

L'altitudine non troppo elevata, dai 200 ai 1000 m s.l.m., la posizioni soleggiata e riparata dal vento, i terreni ben drenati, sciolti e freschi, privi di calcare e derivanti dal disfacimento di scisti e graniti, concorrono a conferire al frutto le particolari caratteristiche organolettiche.

Questi peculiari fattori climatici ed ambientali uniti alla secolare opera dell'uomo che grazie alle sue capacita' culturali, alla continua ricerca ed alla messa in atto di pratiche di salvaguardia dell'ambiente e della tradizione socio-produttiva locale, (ivi compresi il mantenimento delle tradizionali tecniche di essiccazione e molitura della castagna e la cura nel preservare la tradizionale castagna bianca locale nell'ambito della salvaguardia dei boschi e delle montagne cuneesi), contribuiscono a conferire alla Castagna Cuneo caratteristiche uniche riconosciute sia dalla letteratura tecnico scientifica specifica che dal punto di vista commerciale.

Art. 7.

C o n t r o l l i

L'attivita' di controllo sull'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolta da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento CEE n. 2081/92 del 14 luglio 1992.

Art. 8.

Etichettatura e confezionamento

La commercializzazione della «Castagna Cuneo» I.G.P. allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, puo' essere effettuata utilizzando le seguenti condizioni:

confezioni a sacco in materiale diverso di peso compreso tra 0,10 e 30 kg, di cui le principali sono: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg;

cassette in legno o materiale plastico di dimensioni 30 x 50 e 40 x 60;

sacchi di juta di peso compreso tra 5 e 100 kg (5-10-25-30-50-100);

altri imballaggi e confezioni ammessi dalla normativa vigente.

La commercializzazione della «Castagna Cuneo» I.G.P. - Secca all'atto dell'immissione al consumo puo' essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

confezioni a sacco di materiale diverso del peso compreso tra 0,10 e 30 kg di cui le principali sono: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg;

altri imballaggi ammessi dalla normativa vigente.

La commercializzazione del prodotto semilavorato e finito deve avvenire in confezioni idonee ad uso alimentare anche a seguito della sua inclusione in cicli produttivi che ne valorizzino la qualita'.

In ogni caso esso puo' essere commercializzato solo se preconfezionato oppure confezionato all'atto della vendita.

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sugli imballaggi, da indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» deve figurare in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibile da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla/e varieta' e

dalla dizione «indicazione geografica protetta».

In specifico, sulle confezioni dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Castagna Cuneo.» o «Castagna Cuneo» - Secca immediatamente seguita dalla dizione «indicazione geografica protetta».

Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonche' il peso lordo all'origine.

La dizione «indicazione geografica protetta» puo' essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

E' consentito, in abbinamento alla indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purche' non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganni l'acquirente.

La descrizione, raffigurazione e gli indici colorimetrici del logo, ovvero del simbolo distintivo della indicazione geografica protetta, sono riportati in allegato al presente disciplinare.

Logotipo e colori ammessi per la designazione e presentazione della I.G.P. «Castagna Cuneo».

----> vedere LOGO <----

Gli elementi figurativi che compongono il marchio rappresentano la sagoma di una castagna leggermente inclinata sul lato destro. Il profilo sinistro del frutto e' delineato dalla scritta «castagna», realizzata con carattere calligrafico esclusivo mentre il profilo destro e' dato da un segno grafico manuale che imita una pennellata veloce e decisa. Completa il marchio una foglia di castagno posta alla base del frutto e recante al suo interno, in bianco, la scritta «Cuneo», realizzata in carattere calligrafico esclusivo. In basso, a sinistra, compare la scritta I.G.P., realizzata in carattere «Frutiger light». Il colore assegnato e' il nero (Pantone Process Black) per tutti gli elementi del marchio, tranne la foglia, il cui colore e' marrone rossiccio (Pantone 166).

Art. 9.
Prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione e' utilizzata la I.G.P. «Castagna Cuneo», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprieta' intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvedera' anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.

In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predetti funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorita' nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) n. 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva della denominazione protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui e' trasformato o elaborato.



TRATTO DA GURUEL