Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dip. delle Politiche di Sviluppo - Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari
13 SET. 2006

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CASTAGNA CUNEO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari
Dir. Gen. per lo Sviluppo
13 SET. 2006

Art. 1-Nome del prodotto

La Indicazione Geografica Protetta "Castagna Cuneo" è 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. 2.1 Descrizione del prodotto

Con la Indicazione Geografica Protetta "Castagna Cuneo" possono essere designate unicamente le seguenti varietà 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, altresì, il prodotto ottenuto da cedui, cedui composti, fustaie derivati da cedui invecchiati, pur se della specie citata.

Art. 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" può 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: più o meno ampio, mai debordante sulle facce laterali, di colore nocciola

  raggiatura stellare
- epicarpo: da giallo a marrone chiaro, consistenza tendenzialmente croccante

13 SET. 2006
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

- seme: da bianco a crema
- sapore: dolce e delicato

pezzatura: numero massimo di acheni al Kg = 110

In merito alla garanzia d'omogeneità, la differenza di peso tra i 10 frutti più piccoli e i 10 più grossi in uno stesso imballaggio non deve superare 80 g.

Non sono ammessi difetti interni o esterni (frutto spaccato, bacato, ammuffito, vermicato interno) su più del 10% dei frutti.

- CASTAGNA SECCA

Le castagne secche sgusciate devono presentarsi intere, sane, di colore paglierino chiaro. Non sono ammessi difetti (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) su più del 10% dei frutti secchi.

L'umidità contenuta nel frutto secco intero così ottenuto non potrà essere superiore al 15%.

Art. 3 – Zona di produzione

La zona di produzione della "CASTAGNA CUNEO" I.G.P. comprende i seguenti comuni della Provincia di Cuneo: Aisone, Alto, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Bastia Mondovì, Battifollo, Beinette, Bernezzo, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Briaglia, Brondello, Brossasco, Busca, Caprauna, Caraglio, Cartignano, Castellar, Castelletto Stura, Castellino Tanaro, Castelmagno, Castelnuovo Ceva, Cervasca, Ceva, Chiusa Pesio, Cigliè, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Demonte, Dronero, Entracque, Envie, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassino, Gaiola, Gambasca, Garessio, Igliano, Isasca, Lagnasco, Lesegno, Limone Piemonte, Lisio, Magliano Alpi (frazione staccata), Manta, Martiniana Po, Melle, Moiola, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Monbasiglio, Mondovì, Montaldo di Mondovì, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Montezemolo, Niella Tanaro, Nucetto, Ormea, Paesana, Pagno, Pamparato, Paroldo, Perlo, Peveragno, Pianfei, Piasco, Pradleves, Priero, Priola, Revello, Rifreddo, Rittana, Roaschia, Roascio, Robilante, Roburent, Roccabruna, Roccacigliè, Roccaforte Mondovì, Roccasparvera, Roccavione, Rossana, S. Michele Mondovì, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Saluzzo, Sampeyre, San Damiano Macra, Sanfront, Scagnello, Torre Mondovì, Torresina, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Vernante, Verzuolo, Vicoforte, Vignolo, Villanova Mondovì, Villar S. Costanzo, Viola.

13 SET. 2006
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dip. delle Politiche di Sviluppo - Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari

Art. 4 – Elementi che comprovano l'origine

L'origine della castanicoltura cuneese è 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 modalità 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 (Tamagnone, 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 è possibile ancor oggi osservare la presenza di numerosi essiccatoi costruiti attorno al XV – XVI secolo.

Rintracciabilità: 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 è 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 rintracciabilità 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 confezionato ed etichettato prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

Art. 5- Metodo di Ottenimento

5.1 Il sistema di produzione

13 SET. 2006



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 (Reg. Comunitario 2092/91 e seguenti).

5.2 . Densità d'impianto

Al 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 densità di piante in produzione non può superare le 150 piante ad ettaro.

5.3. La gestione del terreno

La "CASTAGNA CUNEO" I.G.P. è 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 è 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.

13 SET. 2006

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dip. delle Politiche di Sviluppo - Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari

5.5 Raccolta

La raccolta potrà essere effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccoglitrici) tali comunque da salvaguardare l'integrità 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, è pari a 110 acheni per chilogrammo netto allo stato fresco.

5.7 Conservazione e lavorazione

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

La conservazione del prodotto fresco, potrà 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 modalità 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. Attraverso il processo di essiccazione i frutti acquistano serbevolezza e digeribilità con una riduzione del tenore idrico dal 50% al meno del 10% ed un aumento della concentrazione dei principi attivi e degli elementi minerali. Le castagne essiccate si possono conservare per lungo tempo (oltre

13 SET. 2006



12 mesi) senza rischio di alterazioni. L'operazione avviene in appositi essiccatoi, rappresentati da edifici a due piani a pianta quadrata o rettangolare. Il piano inferiore funge da caldaia ed in esso si alimenta il fuoco con legna, bucce di castagne o con prodotti forestali di scarto. Al piano superiore si trova un graticcio in legno o metallico sul quale si dispongono periodicamente strati di castagne (ogni 4-5 giorni quando lo strato di 15 cm si è asciugato) fino a raggiungere al massimo una altezza di 30-50 cm.
Durante l'essiccazione i frutti vengono ripetutamente rivoltati e la temperatura interna viene controllata giornalmente, affinché rimanga costante. Quando l'operazione è quasi conclusa si coprono le castagne con teli e si alimenta il fuoco per conseguire l'essiccamento finale. Il processo dura mediamente 30 giorni. Le castagne essiccate vengono sottoposte poi a sbucciatura mediante tecniche che possono essere manuali o meccaniche.
L'operazione di confezionamento avviene sotto il controllo della struttura autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per il controllo sulla IGP "Castagna di Cuneo". Ciò al fine di verificare l'origine e di controllare che il prodotto e le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Art. 6. Elementi che comprovano il legame con il territorio

La domanda di registrazione della IGP si basa sulla indubbia reputazione di questo frutto che fin dall'antichità ha trovato nella zona di produzione il suo habitat naturale. Infatti, nella provincia di Cuneo i primi riferimenti al castagno si attestano addirittura verso la fine del XII secolo, così come testimoniato nel carteggio della Certosa di Pesio relativo alle acquisizioni territoriali, in cui si può notare che tra il 1173 e il 1277 un quinto delle terre coltivabili era rappresentato proprio dal castagno.
La zona di produzione della IGP proprio nell'offrire idonee condizioni per l'allevamento del castagno, ha reso possibile la simbiosi "uomo-albero"; infatti i castagneti hanno concorso in modo determinante a comporre importanti capitoli della storia montana, dimostrando come il territorio esercita una fondamentale influenza sulla vita di un popolo.
Nel paesaggio agrario della provincia di Cuneo, all'inizio del 1800, al limitare dei terreni coltivati si estendevano su vaste superfici i castagneti per la massima parte ad alto fusto. Il castagneto continuava nell'Ottocento, come nei secoli precedenti, ad essere al centro dell'organizzazione della vita contadina fornendo le castagne per l'alimentazione umana e talvolta animale, con l'utilizzazione degli scarti ed il legname impiegato in mille usi. La stessa raccolta delle castagne nel passato veniva a costituirsi come un'operazione che creava nei villaggi montani un profondo senso di socialità. In tale operazione erano particolarmente impegnate le donne, mentre gli uomini si dedicavano ai trasporti ed alla battitura. Il castagno costituiva una delle poche possibilità di commercializzazione della montagna; nell'autunno, infatti, dai

13 SET. 2006
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dir. Gen. per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari e dei Servizi

villaggi alpini ed appenninici discendevano i contadini con i sacchi delle castagne. Nella provincia di Cuneo i luoghi d'incontro erano Garessio, Ormea, Ceva, Mondovì, San Michele, Borgo San Dalmazzo, Demonte, Dronero, Venasca, Paesana, Saluzzo, Barge. Il mercato più significativo era, però, quello di Cuneo che trovava un suo momento particolare nella fiera di San Martino dell'11 novembre, dove le castagne venivano quotate al prezzo delle uve più prestigiose. Cuneo era un mercato già molto attivo fin dal 1500, e nel corso degli anni è diventato un mercato di importanza europea; infatti la commercializzazione interna e quella esterna andavano sempre più vivacizzandosi, proprio grazie ad un costante aumento della domanda di castagne di Cuneo. La fama della IGP non si ferma solo al mercato europeo, in particolar modo Francia, Germania, Austria, Svizzera ed Inghilterra, ma trova grandi estimatori anche in altri Paesi, quali gli Stati Uniti e l'Argentina. Nel 1920 furono persino interessati all'acquisto di questo particolare prodotto anche Malta e l'Egitto. Gli Stati Uniti ancora oggi costituiscono uno sbocco di vivo interesse, l'Italia infatti rappresenta il 95% di quel mercato, dove il consumo è costituito dalla popolazione di origine italiana, spagnola e portoghese. Anche la Francia si presenta come un mercato interessante, in modo particolare per l'industria conserviera; così come l'Inghilterra dove il 50% dell'importazione di castagne è italiano.

A dimostrazione della notorietà della Castagna di Cuneo si possono citare, inoltre, le numerose sagre e convegni organizzati per esaltare le qualità della IGP, quale la "Settimana del Castagno" organizzata a Cuneo in cui i migliori tecnici ed operatori del settore discutono le varie problematiche legate a questa coltura. In passato di importante rilevanza era l'annuale "Sagra del Marrone" di Chiusa di Pesio che veniva seguita con attenzione persino dai giornali locali, i quali non mancavano mai di pubblicare precisi rendiconti di questa iniziativa; tale fu il successo di questa sagra che ben presto venne trasferita a Cuneo, dove le celebrazioni venivano fatte in gran stile, con spettacoli di ogni genere, tra i quali occupavano un posto di rilievo le mostre delle castagne. La più antica e famosa sagra autunnale rimane comunque la "Fiera fredda di San Dalmazzo", l'ultima prima dei rigori invernali, che con i suoi 430 anni di storia rappresenta da sempre il legame indiscutibile esistente tra la zona di origine, la popolazione e la castagna.

Lo stesso ampio ricettario della cucina cuneese, dove la castagna di Cuneo è la regina indiscussa, costituisce l'espressione più evidente della tradizionalità della presenza del castagno nella zona di origine. Accanto al consumo del prodotto fresco, la castagna è impiegata in numerosissimi piatti, dai più semplici della tradizione contadina fino alle ricette più elaborate. Accanto alle castagne bollite o arrostite o ai "mundaj", simbolo di festa ed allegria durante le veglie, trovano posto i "marron glacé", il rotolo di cioccolato con i marroni, oppure ancora le preparazioni salate, come l'arrosto di maiale o il capriolo con le castagne.

Ciò dimostra quanto profondamente forte sia il legame tra la castagna di Cuneo e il territorio di origine.

Art. 7. Controlli

13 SET. 2006



L'attività di controllo sull'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del reg. 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, può essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

- 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 può 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 qualità.

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

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sugli imballaggi, la Indicazione Geografica Protetta "CASTAGNA CUNEO" deve figurare in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibile da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita 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".

13 SET. 2006

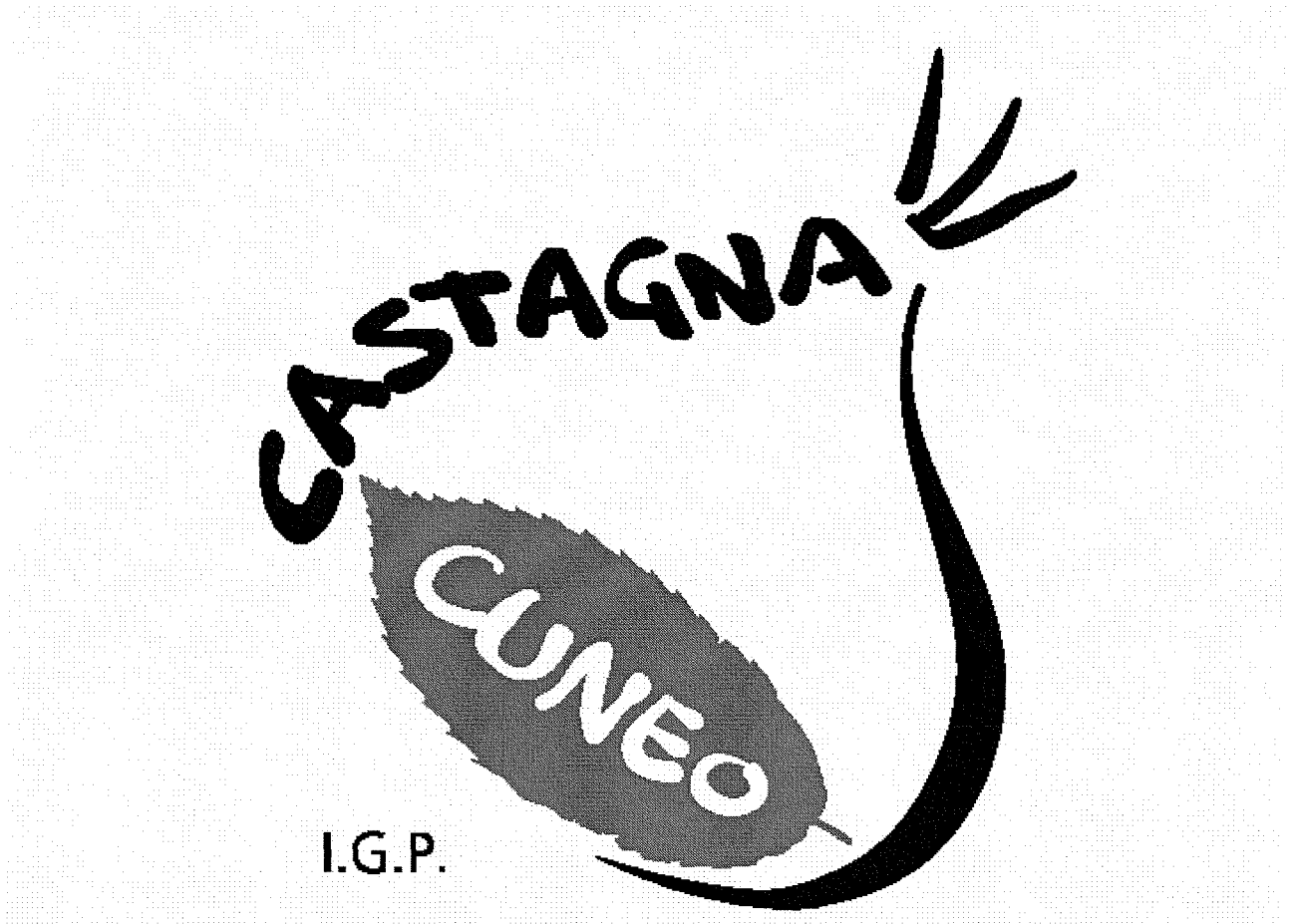


Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può 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, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno 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".



Gli elementi figurativi che compongono il marchio rappresentano la sagoma di una castagna leggermente inclinata sul lato destro. Il profilo

13 SET. 2006



sinistro del frutto è delineato dalla scritta "castagna", realizzata con carattere calligrafico esclusivo mentre il profilo destro è 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 IGP, realizzata in carattere "Frutiger light".
Il colore assegnato è il nero (Pantone Process Black) per tutti gli elementi del marchio, tranne la foglia, il cui colore è marrone rossiccio (Pantone 166).

Articolo 9 - Prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è 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 proprietà 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 provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.
  In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.