DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"MARRONE DEL MUGELLO"

Art. 1

La Indicazione Geografica Protetta "Marrone del Mugello" e' riservata ai frutti che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La zona di produzione del "Marrone del Mugello" e' costituita dalla parte di territorio della Provincia di Firenze individuato come segue:

- Comune di Borgo S. Lorenzo	parte
- Comune di Dicomano	per intero
- Comune di Firenzuola	parte
- Comune di Londa	parte
- Comune di Marradi	per intero
- Comune di Palazzuolo Sul Senio	per intero
- Comune di Rufina	parte
- Comune di S. Godenza	parte
- Comune di Scarperia	c)arte
- Comune di Vicchio Mugello	parte

Tale areale in un unico corpo si estende per circa ha 87.420, cosi, come da cartografia allegata.

Art. 3

Il "Marrone del Mugello" deriva da una serie di ecotipi correntemente indicati col nome della localita' e/o comune di provenienza ma tutti riconducibili alla varieta' Marrone Fiorentino che viene propagato per via agamica da molti secoli. I frutti rispondenti alla denominazione "Marrone del Mugello" hanno in comune le seguenti caratteristiche:

- numero di frutti per riccio (o cardo) in nessun caso superiore a tre;
- pezzatura medio-grossa (non piu' di 80 frutti/Kg), con tolleranza del 10% in piu' in caso di annate sfavorevoli;
- forma prevalentemente elissoidale, apice poco pronunciato con presenza di tomento, terminante con residui stilari (torcia) anch'essi tomentosi: di norma una faccia laterale tendenzialmente piatta, l'altra marcamente convessa; cicatrice ilare (base) di forma sensibilmente rettangolare di dimensioni tali da non debordare sulle facce

laterali, generalmente piatta e di colore piu' chiaro del pericarpo; pericarpo sottile di colore bruno rossiccio con striature in senso meridiano, rilevate e piu' scure, in numero variabile da 25 a 30. Esso e' facilmente distaccabile dall' episperma il quale si presenta di colore camoscio" e poco invaginato;
- il seme, di norma uno per frutto, si presenta di polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature; molto limitati i frutti con seme diviso (settato).

Art. 4

I castagneti da frutto destinati alla produzione del "Marrone del Mugello, devono trovarsi in condizioni ambientali e devono essere condotti con tecniche colturali tali da conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualita'.
Sono da considerarsi idonei i castagneti ubicati da 300 a 900 metri s.l.m. su terreni aventi giacitura, esposizione, e caratteristiche pedologiche adatte.
La densita' degli impianti, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura e di raccolta nonchè la propagazione, esclusivamente agamica, devono essere quelli generalmente usati in zona o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche di tipicita' dei frutti.
E' vietata negli impianti in produzione ogni somministrazione di fertilizzanti e fitofarmaci di sintesi.
La resa produttiva e' stabilita in un massimo di Kg 15 di frutti per pianta ed in Kg 1500 per ettaro. Anche in annate eccezionalmente favorevoli dovranno essere rispettati i massimali di produzione sopra riportati.
Il numero di piante in produzione per ettaro non puo' superare le 120 unita' nei vecchi impianti e le 160 unita, nei nuovi impianti.

Art. 5

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento del prodotto con la "cura" in acqua fredda e con la sterilizzazione e secondo le tecniche gia' acquisite dalla tradizione locale, nonche, il confezionamento, devono essere effettuate sul territorio della Comunita Montana Zona "E" Alto Mugello-Mugello-Val di Sieve.
Ai fini della commercializzazione il prodotto puo' essere conservato, per graduarne la vendita, in locali idonei.
Il prodotto fresco puo' essere immesso al consumo a partire dal 5 ottobre dell'anno di produzione.

Art. 6

Il "Marrone del Mugello" allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- prodotto fresco senza alcun trattamento, o prodotto curato in acqua fredda per non più di 8 giorni senza aggiunta di alcun additivo, o prodotto sterilizzato con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda senza aggiunta di alcun additivo e secondo la corretta tecnica locale;
- prodotto 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 obbligatoriamente in sacchetti in rete di colore rosso nelle confezioni da Kg 1, Kg 5, Kg 10, ed in sacchetti di juta per le confezioni da 25 e 30 Kg: ogni confezione deve recare un contrassegno con la scritta "Marrone del Mugello" I .G.P.. Il contrassegno dovrà, inoltre, obbligatoriamente riportare i dati relativi alla pezzatura, al peso, all'annata di produzione, la data di confezionamento ed essere cucito all'esterno della confezione in modo da sigillarla.

Art. 7

Il "Marrone del Mugello" puo' essere commercializzato, oltre che allo stato fresco, come prodotto trasformato rispondente alle seguenti caratteristiche:
- stato secco in guscio, sgusciato intero o sfarinato, ottenuto con la tecnica acquista dalla tradizione locale mediante essiccazione in "metati" su graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da legna di castagno.
- l'umidita ' contenuta nei frutti interi o sfarinati non deve superare il 15%;
- il prodotto deve essere immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura;
- la resa in marroni secchi pelati non puo' superare la percentuale del 35% mentre la resa in marroni secchi in guscio non può superare il 65%;
- i marroni secchi sgusciati devono presentarsi interi, sani, di colore pagIierino chiaro e con non piu' del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni etc.);
~~Il prodotto trasformato deve essere commercializzato in~~ contenitori di materiale idoneo alla conservazione come previsto dalle leggi vigenti e rispondenti alle caratteristiche delle diverse tipologie di prodotto richiamate al primo comma. Le confezioni possono essere di peso variabile in relazione alle richieste di mercato e devono recare un contrassegno con la scritta "Marrone del Mugello" -I.G.P. .
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.
Altri prodotti trasformati in cui il frutto rimane singolarmente individuabile ed ottenuti dal "Marrone del Mugello" potranno fare riferimento al prodotto di origine.

Art. 8

Alla indicazione geografica protetta "Marrone del Mugello" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi l'extra", "superiore", "fine" "scelto" selezionato e similari.
E' vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.
E' consentito, sia per il prodotto fresco che per quello trasformato, l'uso al massimo di due indicazioni che facciano riferimento al comune, e/o localita' e/o azienda comprese nel territorio di cui all'art. 2 e dai quali effettivamente provengono i marroni con la indicazione geografica protetta.
E' consentito naturalmente l'apposizione del nome e marchio di impresa.

Art. 9

I produttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto con la indicazione geografica protetta "Marrone del Mugello" sono tenuti ad iscrivere i loro castagneti, la cui produzione sia costituita per almeno il 95% dalla varietà denominata di cui all'art. 3, in un apposito albo pubblico istituito presso la Comunità Montana Zona "E" con sede a Borgo San Lorenzo, per il 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, l' 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 indicazione geografica protetta. Entro la stessa data devono essere presentate le domande intese ad apportare eventuali modifiche alle iscrizioni stesse.

Art. 10

Un apposito comitato tecnico, istituito presso la Comunità Montana Zona "E", è incaricato dell'esame delle domande di iscrizione e di modifiche all'albo.

Detto comitato è presieduto dal Presidente della Comunita' Montana o da un suo delegato ed è composto da due esperti tecnici nominati dalla Comunità Montana stessa e da due esperti designati dall' eventuale consorzio volontario dei produttori castanicoli incaricato della vigilanza o, in mancanza di questo, dalla Comunità Montana su proposta delle organizzazioni professionali di categoria maggiormente rappresentative nella zona.
Il comitato stesso, che sovraintende anche alla tenuta dell'albo, e' tenuto ad effettuare annualmente sopralluoghi prima della raccolta nei castagneti iscritti all'albo per accertare la media di produzione di marronie controllare la rispondenza delle denunce effettuate dai produttori.
Fintanto non venga designata una specifica struttura di controllo, la Comunità Montana, avvalendosi di detto comitato, potrà assumere in forma provvisoria e su disposizione dell'autorita' competente, le funzioni di vigilanza per l'applicazione del presente disciplinare di produzione.

Art. 11

Le ditte produttrici aventi i castagneti iscritti all'albo che intendono commercializzare il proprio prodotto con la denominazione di origine sono tenuti a dichiarare alla Comunità Montana, per il tramite del comune competente per territorio, entro dieci giorni dalla fine della raccolta, la quantità di marroni prodotta e, nel caso che l'abbiano venduta in partite non confezionate secondo le modalità di cui all'art.6 il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente nonche' 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. 12

Per il prodotto che verrà certificato si dovrà pagare un contributo di entità sufficente a coprire i costi che l'Ente incontrerà nello svolgimento della sua attività di tutela: tale contributo sarà rapportato al quantitativo di marroni per il quale il produttore ha richiesto i contrassegni di indicazione geografica , e il suo prezzo verrà fissato di anno in anno.
La richiesta volta ad ottenere i contrassegni di cui sopra dovrà essere conforme con la dichiarazione presentata ai sensi degli artt. 9 e 11 e nei limiti delle quantità, fissate dall'art. 4.
Qualora il prodotto non venga confezionato in azienda. Il produttore consegnerà al compratore apposita certificazione che dia diritto all'acquirente di ritirare contrassegni da inserirsi nelle confezioni.
La ditta acquirente e, obbligata al rispetto di tutte le norme del presente disciplinare e soggetta ai relativi controlli.

Art.13

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del marrone del Mugello di un consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE 2081/92.

ITALIA POLITICA



— AREA DI COLTIVAZIONE DEL " MARRONE DEL MUGELLO "