27 SET 2007
Politiche Agricole e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "MARRONE DI SAN ZENO"

Articolo 1.
Nome del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Marrone di San Zeno" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.
Descrizione del prodotto

La DOP "Marrone di San Zeno" è attribuita ai frutti prodotti da castagni corrispondenti ad una serie di ecotipi, appartenenti alla specie *Castanea Sativa Mill*, selezionatisi sotto l'influenza dell'ambiente benacense e riconducibili essenzialmente alla varietà *locale Marrone*, che è stata propagata nel tempo per via agamica.
I frutti che utilizzano la DOP "Marrone di San Zeno" provengono esclusivamente dalla varietà *locale Marrone* e debbono presentare le seguenti caratteristiche:

- numero di frutti per riccio non superiore a tre;
- pezzatura variabile, ossia un numero di frutti per chilogrammo non superiore a 120, ma non inferiore a 50;
- forma elissoidale con apice poco rilevato, facce laterali in prevalenza convesse, ma caratterizzate da diverso grado di convessità, cicatrice ilare simile ad un cerchio schiacciato tendente al rettangolo che non deborda sulle facce laterali, di colore più chiaro del pericarpo;
- pericarpo sottile, lucido, di colore marrone chiaro con striature più scure, evidenziate in senso mediano;
- episperma (pellicola) sottile lievemente penetrante nel seme, che si stacca con facilità alla pelatura;
- seme di colore tendente al giallo paglierino, lievemente corrugato, pastoso e di gusto dolce.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti, oltre a presentare le caratteristiche di forma ed aspetto sopra specificate, devono essere: interi, sani, puliti e asciutti.

Articolo 3.
Zona di produzione

La zona di produzione e trasformazione del "Marrone di San Zeno" comprende parte del territorio situato fra il lago di Garda ed il fiume Adige dei comuni di Brentino-Belluno, Brenzone, Caprino Veronese, Costermano, Ferrara di Monte Baldo, San Zeno di Montagna, tutti compresi nella zona omogenea della Comunità Montana del Baldo.

- La descrizione del confine è effettuata iniziando dall'estremo nord seguendo la rotazione oraria fino a rincontrare l'estremo nord, su carte dell'Istituto Geografico Militare (I.G.M.), in scala 1:25000.

27 SET 2001
Politiche Agricole e Forestali
Ministero delle

Foglio n. 35 Quadrante II Orientamento Sud – Ovest Brenzone

La delimitazione parte a est della contrada Sommavilla dalla isoipsa 250 m e sale lungo il confine comunale Brenzone – Malcesine fino alla isoipsa 900 m; da lì in avanti coincide verso sud con la isoipsa 900 m, la quale corre parallelamente al lago di Garda passando sotto l'edificio di Malga Brioni e incrociando con un'ansa la valle Mezzana, la strada comunale Assenza – Prada, le valli delle Nogare, Trovai, Madonna dell'Aiuto, Fies, Senaga.
Sotto la chiesa di S. Bartolomeo di Prada raggiunge il confine comunale di Brenzone – San Zeno di Montagna e si cambia il foglio I.G.M.

Foglio n. 48 Quadrante I Orientamento Nord – Ovest Caprino Veronese

La isoipsa 900 m interseca il muro di cinta della Tenuta I Cervi, segue per un tratto la strada interna alla Tenuta che collega il palazzo con la chiesetta di S. Bartolomeo di Prada; si addentra, in alto, lungo la Val Sengello fino a superarla toccando e poi incrociando la strada Provinciale N. 9 San Zeno di Montagna – Prada; si incurva e supera le valli I Fornei, Storta e Bruna; sul Dosso Ziloncello incrocia il confine comunale di San Zeno di Montagna – Caprino Veronese, attraversata la Malga Valdabin di Sotto transita lungo le pendici superiori del Monte Creta e va a toccare l'edificio di Malga La Fabbrica; passa a nord dell'edificio di Malga Valmenon, attraversa Malga Tesi, supera la Val Brutta, passa sotto la contrada Pradonego, poi incrocia dapprima la Valle Salve Regina sopra la Sorgente Bergola e successivamente il confine comunale Caprino Veronese – Ferrara di Monte Baldo; si cambia tavola I.G.M.

Foglio 48 Quadrante I Orientamento Nord – Est Dolcé

La isoipsa 900 m prosegue fino a toccare a nord la località Fenil dei Coltri, poco dopo gira verso sud, incrocia la strada comunale proveniente da Spiazzi e sopra la Sorgente Carane, con due anse, la riprende rientrando in Comune di Caprino Veronese; passa per la località Croce e poco dopo ritorna in Comune di Ferrara di Monte Baldo; costeggia a ovest la strada Provinciale n. 8 Spiazzi – Ferrara di Monte Baldo, la taglia in località Fraine di Sopra volgendo a sud e descrive sopra la Contrada Peretti una rapida svolta a nord; incrocia il confine comunale Ferrara Monte Baldo - Brentino Belluno; avvolge la Valle di Ferrara di Monte Baldo e prosegue girando verso nord lungo le pendici del Monte Cor, svolta poi verso est a oriente del passo della Crocetta fino all'intersezione con la latidudine nord 45° 40' 06".
La delimitazione scende verso la valle dell'Adige seguendo la latitudine nord sopra specificata fino a incrociare la isoipsa 250 m.
Segue verso sud lungo questa isoipsa la Valle dell'Adige; entrando con un meandro nella Valle del Rio Bissole interseca la condotta forzata sopra il fabbricato della centrale elettrica e successivamente il Rio Bissole stesso.
La isoipsa 250 m curva verso Brentino, lambendone le case più in alto e tagliando il sentiero per il Santuario della Madonna della Corona; essa transita a ovest della Contrada Preabocco e continua fino all'incrocio con il confine comunale Brentino Belluno – Rivoli Veronese dove viene per il momento abbandonata.
La delimitazione segue il confine dei due Comuni sopramenzionati fino all'incontro con il confine di Caprino Veronese; prosegue lungo il confine comunale tra Caprino Veronese e

27 SET 2007 Agricoltura Forestali Museo delle Politiche

Rivoli Veronese che lascia deviando verso ovest nei pressi della Contrada Canale e riprende al cambio di Foglio I.G.M. la isoipsa 250 m.

Foglio n. 48 Quadrante I Orientamento Nord – Ovest Caprino - Veronese

Continuando verso ovest la isoipsa 250 m passa a nord della località Ruine, incrocia la strada provinciale n. 8 Rivoli Veronese – Ferrara di Monte Baldo, scorre a sud della località Zovo e interseca la carrareccia Zuane - Acque. Dopo tale incrocio la delimitazione abbandona la isoipsa 250 m e segue il confine comunale Rivoli Veronese – Caprino Veronese raggiungendo la strada comunale Zuane – Ceredello che percorre fino all'incrocio con la strada provinciale n. 29 Affi – Caprino; da qui riprende la isoipsa 250 m.
La isoipsa 250 m prosegue verso nord tagliando la strada comunale Ceredello – Boi di Pesina, rientrando a Casoni di Sopra sulla strada provinciale n. 29 Affi – Caprino Veronese, lasciando di nuovo quest'ultima in località Scalette dove piega verso est e torna a incrociarla alla Contrada Acque; transita a sud – ovest dell'abitato di Caprino Veronese fino ad intersecare la strada Caprino Veronese – Pesina al bivio con la comunale Dosso Berra.
La isoipsa 250 m corre a nord della strada comunale Caprino Veronese – Pesina fino oltre l'abitato di Pesina dove incrocia la strada comunale Pesina - San Verolo. Prosegue verso ovest, taglia il confine comunale Costermano – Caprino Veronese, la strada provinciale n. 9 Costermano – San Zeno di Montagna; entra nella Valle Tesina, la interseca descrivendo uno stretto meandro, riesce lambendo a sud l'abitato di Campagnola, passa a ovest della Valle dei Molini, piega a ovest verso il Lago di Garda, raggiunge il confine comunale Costermano – Garda sovrapponendosi per dei tratti ad esso e passando a sud di Marciaga. Lasciata la isoipa 250 m la delimitazione curva verso nord parallelamente al Lago di Garda e coincide con il confine comunale Costermano – Torri del Benaco, con il confine comunale San Zeno di Montagna – Torri del Benaco e con il confine comunale Brenzone – Torri del Benaco. Dalla Valle Cottarella la delimitazione comincia a riseguire rigorosamente in Comune di Brenzone la isoipsa 250 m verso nord parallelamente al Lago di Garda e poco prima della località Bosco cambia Foglio I.G.M.

Foglio n. 35 Quadrante II Orientamento Sud – Ovest Brenzone

La delimitazione coincide con la isoipsa 250 m fino al confine comunale tra Brenzone e Malcesine intersecando le valli del Salto, Guarì, Larga, di Coria, passa a Est della Contrada Biazza, supera la Valle Senaga, lambisce a est le Contrade Fazor Gainet e Campo; dopo la Valle Madonna dell'Aiuto passa a est della località Tormentaie, interseca le Valli di Boazzo, la strada comunale Assenza - Prada e la Valle Mezzana.
Si è cosi ritornati al punto di partenza della descrizione del confine della zona di produzione e trasformazione del "Marrone di San Zeno".

Articolo 4.
Origine del prodotto

Testimonianze scritte sulla coltivazione del "Marrone di San Zeno" risalgono al XIII, XIV, XVII e XIX secolo; esse individuano le zone tipiche di produzione, anche attraverso gli estimi catastali, e descrivono il prosperoso sviluppo dei castagni, i metodi di raccolta e

27 SET 2001

commercializzazione dei marroni sui mercati settimanali, la cui tradizione ha ripreso vigore nel secondo dopoguerra.

Articolo 5.
Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

I castagneti devono essere localizzati nella tradizionale fascia vegetazionale del *Castanetum*, vale a dire fra 250 e 900 m s.l.m.
Le forme di allevamento, nel rispettare il tradizionale inserimento del castagno nel pregevole paesaggio del sistema lago di Garda- monte Baldo, devono essere legate a sesti di impianto ed a sistemi di potatura adeguati a non modificare le caratteristiche di tipicità del "Marrone di San Zeno".
Il numero di piante in produzione per ettaro, tenendo conto delle caratteristiche pedoclimatiche e delle forme di allevamento, può variare da un minimo di 30 ad un massimo di 120 piante.
Le altre tecniche di coltivazione debbono ispirarsi alla consolidata tradizione che non prevede l'uso di prodotti di sintesi, né pratiche di forzatura, a salvaguardia della naturalità della produzione.
La raccolta, seguendo la naturale deiscenza del frutto, potrà essere effettuata a mano o con mezzi meccanici idonei tali da salvaguardare l'integrità sia della pianta che dei frutti.
La resa produttiva massima è fissata in 30 kg di frutti per pianta e in 3,6 t per ettaro.
I frutti raccolti vanno sottoposti ad operazioni di cernita e calibratura volte a verificarne la rispondenza ai caratteri di tipicità individuati nel presente disciplinare di produzione.
I trattamenti di cura, prima della immissione dei frutti al consumo, vanno effettuati con le tradizionali tecniche fisiche, quali la "novena" e la "rissara". La "novena" consiste nel prolungare la "cura dell'acqua" per nove giorni avendo attenzione di cambiare parte o tutta l'acqua ogni due giorni, senza aggiunta di nessun additivo e secondo la corretta tecnica locale che consente di preservare e migliorare le caratteristiche di tipicità del "Marrone di San Zeno". La "rissara" consiste nell'accumulare all'aperto i frutti e i ricci per 8 –15 giorni.
Tutte le suddette operazioni compresa quella di confezionamento, che dovrà essere conforme alle modalità previste all'articolo 8 del presente disciplinare di produzione, vanno effettuate dentro il territorio delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.

Articolo 6.
Elementi comprovanti il legame del prodotto con l'ambiente geografico e l'origine geografica

I frutti che possono utilizzare la DOP "Marrone di San Zeno" provengono solo dalla tradizionale varietà *locale Marrone* che si è selezionata nella zona di origine da castagni appartenenti ad ecotipi della specie *Castanea Sativa Mill* ed è stata propagata nel tempo dai produttori locali per via agamica.
La zona geografica di produzione, influenzata dall'ambiente benacense, è caratterizzata da clima temperato-umido, con terreni acidi, tendenzialmente sciolti, non superficiali sui quali il prodotto esprime i propri caratteri di tipicità.

27 SET 2004

La commercializzazione dei marroni avveniva già dalla fine del secolo XIX per via diretta, tramite negozianti, oppure sul mercato settimanale di Caprino Veronese, o su quello di Verona.
Sin dagli anni '20, nel comune di San Zeno di Montagna, si tiene, durante il mese di Novembre, la tradizionale sagra del marrone che, dal secondo dopoguerra è divenuta la "Mostra Mercato del Marrone" ed giunta quest'anno alla XXIX edizione.

Articolo 7.
Riferimenti relativi alle strutture di controllo

I castanicoltori, i cui terreni ricadano nel territorio individuato nel precedente articolo 3, e che intendano avvalersi della DOP "Marrone di San Zeno", devono iscrivere i castagneti all'apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo.
Il suddetto elenco deve contenere gli estremi catastali dei terreni coltivati a castagneto e, per ciascuna particella: la ditta proprietaria, la ditta del conduttore, la località, il numero delle piante, la produzione massima dei marroni, l'età del castagneto.
La presentazione delle domande di iscrizione all'elenco, o di eventuali modifiche da parte dei castanicoltori già iscritti, deve avvenire entro il 31 dicembre dell'anno precedente a quello in cui si intende commercializzare il prodotto a DOP.
I produttori con i castagneti iscritti nell'elenco sono tenuti a dichiarare all'Organismo di Controllo la quantità di marroni a DOP effettivamente prodotta e che intendono esitare sul mercato; tale dichiarazione deve essere effettuata entro 30 giorni dalla fine della raccolta.

Articolo 8.
Modalità di confezionamento ed etichettatura

Il "Marrone di San Zeno" va commercializzato, allo stato fresco, in sacchetti di materiale per alimenti, in confezioni da 0,3 Kg, 0,5 Kg, 1 Kg, 2 Kg, 3 Kg, 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg; le confezioni di dimensioni più ampie (25 Kg e 50 Kg) dovranno essere commercializzate in sacchi di juta o altro materiale idoneo. Tutte le confezioni vanno sigillate in modo da impedire l'estrazione dei frutti senza la rottura del sigillo.
Ogni confezione dovrà essere provvista di un'etichetta con il logo.
Nel logo sono rappresentati due cerchi contenenti, l'uno San Zeno benedicente e, l'altro, due ricci stilizzati, accavallati e deiscenti con il marrone che esce. Esso include, nel cerchio di sinistra in basso, la scritta "San Zeno", e nel cerchio di destra la scritta "Marrone" in alto e "di San Zeno" in basso. La scritta DOP viene collocata in una fascia araldica, fra i due cerchi e alla loro base.
I due cerchi hanno un diametro di 26 mm ciascuno. L'altezza della fascia araldica è di 2,5 mm mentre la sua massima estensione orizzontale è di 20 mm.
Nel cerchio di sinistra, su campo bianco, San Zeno benedicente con la pelle di colore marrone (pantone 478 C) e immerso fino a poco sotto il torace nell'acqua di colore bleu (pantone 299 C), presenta il copricapo di color rosso (pantone 193 C) ed il pastorale di colore giallo (pantone 124 C). I suoi paramenti sono di colore giallo (pantone 124 C) nella parte superiore della tunica e di colore rosso (pantone 193 C) in quella inferiore. Infine un pesce, di colore verde (pantone 576 C), è appeso alla lenza attaccata al pastorale sostenuto dalla mano sinistra

27 SE 2001
Politiche Agricole e Forestali ★ Ministero

del santo che emerge dall'acqua. Nel cerchio di destra, su campo bianco, i frutti (marroni) sono di colore marrone (pantone 478 C) e sono avvolti dai ricci di colore verde (pantone 576 C).
Tutte le scritte sono di colore nero su campo bianco. I caratteri delle scritte hanno le seguenti dimensioni:

- quelli relativi alla scritta "San Zeno" nel cerchio di sinistra 1,6 mm;
- quelli relativi a "Marrone di San Zeno" nel cerchio di destra 1,8 mm;
- quelli relativi alla scritta "DOP" nella fascia araldica 1,9 mm;

Sull'etichetta si dovranno inoltre indicare peso, annata di produzione e luogo di confezionamento.
Alla DOP "Marrone di San Zeno" è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresa qualsiasi altra indicazione, anche laudativa, atta a trarre in inganno il consumatore.

Logo del "Marrone di San Zeno"

