Unione di Comuni Montana
LUNIGIANA

Aulla - Bagnone - Casola in Lunigiana - Comano - Filattiera - Fivizzano - Fosdinovo - Licciana Nardi - Mulazzo - Podenzana - Tresana - Villafranca in Lunigiana - Zeri

Prot. N. 2143/8.1

Fivizzano (Ms) li 04/04/2017

All'Unione di Comuni della Val di Vara

Ai Comuni della Val di Vara

Ai Comuni della Provincia di Massa Carrara

Alle Provincie di Massa Carrara e La Spezia

Ai Sigg. ri Produttori/Castanicoltori interessati alla castanicoltura

Loro sedi

Oggetto : **Invito illustrazione del progetto: "Registrazione del Marchio collettivo della castagna Carpinese"**

Con la presente si comunica che il giorno **18 aprile 2017 alle ore 16,00** la S.V. e convocata presso la sala dell' Unione dei Comuni Montana Lunigiana di Aulla(Ms) in Via Gandhi n. 8 per prendere parte all'illustrazione del progetto di cui all'oggetto.

Progetto ambizioso, promosso con l'intento di valorizzare e promuovere una castagna di pregio indiscusso: la **"Carpinese"**. Castagna che per le sue peculiarità merita un'attenzione particolare e che ancora oggi risulta essere troppo poco considerata.

La registrazione del Marchio collettivo, **di cui si allega alla presente il disciplinare** per la sua buona riuscita, ha la necessità di essere pubblicizzato, ed illustrato nei dettagli. Si invita pertanto a coinvolgere chiunque possa esserne interessato.

Cordiali saluti.

Il Presidente
Riccardo Ballerini

www.ucml.it

54013 - Fivizzano (MS) - Piazza De Gasperi 17
Tel 0585.942011 - **Fax** 0585.948080 - **CF** 90014320452 - **P.IVA** 01258550456
PEC ucmlunigiana@postacert.toscana.it

Marchio collettivo della castagna cultivar "Carpinese" –
Disciplinare di produzione

Il presente disciplinare è parte integrante del regolamento d'uso in quanto per alcuni aspetti specifici il regolamento d'uso del Marchio ne fa espresso rinvio.

Art. 1 Denominazione

Il nome "Castagna Carpinese Regina dell'Appennino Settentrionale e delle Alpi Apuane" è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni, ai requisiti ed agli standard stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della "**Castagna Carpinese Regina**" è il territorio compreso nelle province di Lucca, Pisa (per la parte dei Monti Pisani), Livorno (per l'Isola d'Elba), Massa Carrara e Pistoia per la parte appartenente alla Regione Toscana; il territorio compreso nelle Provincie di La Spezia Genova e Savona, per la parte appartenente alla Regione Liguria. Senza peraltro voler escludere, a priori, la parte nord del versante appenninico in questione o qualsiasi altra zona oggetto di produzione di questa cultivar.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto

La cultivar Carpinese è una castagna che si presenta di colore marrone chiaro e lucido, peduncolo slanciato, apice conico e parte inferiore del frutto (detto anche "culetto") ristretta, assai meno pronunciata del normale e rotondeggiante. Pezzatura medio grande (in media n. 80/85 pezzi per ogni Kg di prodotto) di sapore molto dolce. Il colore lucido da un tono particolare al frutto, **quasi regale**, che lo contraddistingue da tutte le altre cultivar. Si differenzia particolarmente anche per il suo cardo , detto anche riccio, che presenta aculei allungati e molto pronunciati a protezione del frutto stesso. Si allega scheda tecnica e foto del frutto (**Allegato1**) che diventa parte integrante e sostanziale del presente documento.

Art. 4 Modalità di produzione e manutenzione del frutto

1)Dato che la Cultivar Carpinese, oggetto del presente Marchio collettivo, non risulta essere l'unica varietà presente sul territorio di produzione, ne consegue che il prodotto che il concessionario(produttore) raccoglierà non potrà escludere la presenza, anche se in minima parte, di altre cultivar. In ogni modo all'interno di un sacchetto da kg. 1 di castagne da commercializzare la presenza della cultivar Carpinese deve essere almeno l'80%. Spetta al soggetto preposto, come da regolamento, nell'espletamento della funzione di controllo verificarne la conformità a campione.

2)Il prodotto oggetto del presente Marchio deve essere confezionato solo dopo essere stato sottoposto a trattamento di manutenzione che ha lo scopo di interromperne tutte le reazioni chimiche di fermentazione le quali mettono a rischio di conservazione il frutto stesso. Il trattamento si chiama "novena" (detto anche 'curatura') e consiste nel tenere il

frutto, non appena raccolto, immerso in acqua per nove giorni consecutivi. Questa pratica si attua immergendo le castagne fresche, ripulite dalle impurità esterne, in acqua possibilmente priva di cloro procedendo come segue:
- immersione delle castagne in acqua fresca e pulita;
- cambio giornaliero del 50% dell'acqua fino al quarto giorno;
- cambio totale dell'acqua il quinto giorno;
- cambio del 50% dell'acqua il sesto e settimo giorno;
- cambio totale dell'acqua l' ottavo giorno;
- estrazione delle castagne dall'acqua il nono ed ultimo giorno di trattamento:
- i frutti, dopo la 'curatura', devono essere sistemati in cassette e posti in locali arieggiati;
lo strato di castagne non deve superare i 15-20 cm ed é necessario intervenire una o due volte al giorno (almeno i primi giorni) per rimescolare i frutti e dare loro aria. Il fine di tale trattamento è quello di stoppare i processi di fermentazione degli zuccheri in esso contenuti e qualsiasi altro processo di decomposizione che in breve ne causerebbero il deperimento.

Art. 5 Apposizione del logo del Marchio ed etichettatura

Il logo deve essere fedele a quello riportato sul bollino consegnato al concessionario successivamente alla sua iscrizione nell'albo dei concessionari per il quale si fa riferimento nell'art. 5 del regolamento d'uso. I colori dovranno risultare fedeli a quelli del logo originario (si fa pertanto riferimento alla tabella dei colori ed ai relativi codici specifici).
L'etichetta della "Castagna Carpinese Regina" che sarà attaccata alla confezione di vendita deve recare obbligatoriamente oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:
a) Il Nome:" Castagna Carpinese Regina dell'Appennino Settentrionale e delle Alpi Apuane"
b) L'identificazione del concessionario/licenziatario produttore. Pertanto devono essere riportate le generalità del produttore: la ragione sociale, codice fiscale e/o Partita IVA, sede legale dell'azienda, oppure residenza (o domicilio) se soggetto privato;
c) Il logo del Marchio;
d)Il luogo e la data di produzione e la data di scadenza entro la quale è possibile garantire l'integra conservazione del prodotto.

Nome: **"Castagna Carpinese Regina dell'Appennino settentrionale e delle Alpi Apuane"**

Disegno correlato, colori, misure e grafica del logo insieme a tutte le specifiche tecniche e le indagini genetiche, le quali vengono riportate nell' **Allegato2** che diviene parte integrante e sostanziale del presente documento.

GRAFICA DEL LOGO

Castagna Carpinese Regina dell'Appennino settentrionale e delle Alpi Apuane
Logo identificativo della castagna cultivar "Carpinese Regina"

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti anche dall'iscrizione dei produttori in apposito elenco (Elenco dei Concessionari) tenuto ed aggiornato dal soggetto titolare del Marchio e dall'Organismo di controllo. Tracciabilità garantita ed attestata in questo ambito anche dai controlli svolti da tale organismo che è preposto a verificare la rispondenza del prodotto destinato alla vendita con la cultivar oggetto del presente marchio. Controlli che comunque devono tener conto della tolleranza percentuale riportata nell'Art. 4 comma 1 del disciplianre.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto agli standard ed ai requisiti dettati dal disciplinare viene effettuato da un Organismo di controllo nominato dal soggetto titolare del Marchio secondo criteri di competenza accertati in materia di produzione, confezionamento, pubblicizzazione e commmercializzazione di frutta fresca/(conforme alla normativa UNI EN 45011).

Art. 8 Norme di rinvio

Per qualsiasi ulteriore aspetto produttivo non previsto e non regolamentato nel presente disciplinare si fa espresso rinvio agli usi ed alle consuetudini praticate nel territorio. Ulteriormente, per quanto non regolamentato nel presente disciplinare in merito al confezionamento dei prodotti alimentari freschi si rinvia alle relative normative vigenti.

Lucca li, 08/03/2017