

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 413/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«MARRONE DEL MUGELLO»

N. UE: PGI-IT-02193 — 28.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP
Via P. Togliatti n. 4
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
ITALIA
Tel. +39 3492941747

Il Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Aggiornamenti normativi; Logo]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Area geografica

Articolo 2 del disciplinare di produzione

1. Il paragrafo:

«La zona di produzione del “Marrone del Mugello” è 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. Godenzo	Parte
— Comune di Scarperia	Parte
— Comune di Vicchio Mugello	Parte

Tale area in un unico corpo si estende per circa ha. 87 420, così come da cartografia allegata.»

è così modificato:

«La zona di produzione del “Marrone del Mugello” è costituita in un unico corpo comprendente i territori dei seguenti Comuni (2):

— Comune di Barberino di Mugello	Per intero
— Comune di Borgo S. Lorenzo	Per intero
— Comune di Dicomano	Per intero
— Comune di Firenzuola	Per intero
— Comune di Londa	Per intero
— Comune di Marradi	Per intero
— Comune di Palazzuolo Sul Senio	Per intero
— Comune di Pelago	Per intero
— Comune di Pontassieve	Per intero
— Comune di Rufina	Per intero
— Comune di S. Godenzo	Per intero
— Comune di Scarperia e San Piero a Sieve	Per intero
— Comune di Vaglia	Per intero
— Comune di Vicchio Mugello	Per intero».

La modifica apportata all'articolo 2 consiste nella ridefinizione dei confini geografici della zona di produzione.

Più precisamente si propone di inglobare nella zona di produzione l'intero territorio amministrativo sia dei Comuni che, nel disciplinare attualmente in vigore, erano stati considerati solo in parte, sia di quei Comuni, che pur facendo parte della ex Comunità Montana del Mugello, ne erano rimasti fuori (Barberino Mugello, Pelago, Pontassieve, S. Piero a Sieve e Vaglia). A sostegno di questa modifica si fa presente che nel momento della stesura del disciplinare sono stati individuati i confini della zona di produzione solo ed esclusivamente tenendo in considerazione i castagneti in produzione alla data della presentazione dell'istanza dell'IGP, ma escludendo, erroneamente, tutti gli altri castagneti presenti nel territorio della Comunità Montana che per caratteristiche varietali, per tecnica colturale e per condizioni ambientali erano potenzialmente in grado di produrre «Marrone del Mugello». Negli ultimi dieci anni, si è assistito, grazie al crescente interesse nei confronti del prodotto IGP, ad un discreto recupero di queste marronete e tale fenomeno è ancora in corso. Si precisa che il territorio oggetto di allargamento possiede condizioni pedologiche omogenee alla zona di produzione storica. La fascia altimetrica di produzione effettiva rimane compresa nella zona fitoclimatica del «Castanetum» all'interno della quale vi possono essere differenze nella precocità o tardività di maturazione, ma non della qualità del prodotto finale. Storicamente l'intera fascia altimetrica è stata coltivata a castagneto da frutto con le medesime tecniche agronomiche.

Descrizione del prodotto

Articolo 3 del disciplinare di produzione

2. Il paragrafo

«I frutti rispondenti alla denominazione “Marrone del Mugello” hanno in comune le seguenti caratteristiche:

- numero di frutti per riccio (o cardo) in nessun caso superiori a tre,
- pezzatura medio-grossa (non più di 80 frutti/Kg), con tolleranza del 10 % in più in caso di annate sfavorevoli;»

è così modificato:

«I frutti rispondenti alla denominazione “Marrone del Mugello” hanno in comune le seguenti caratteristiche botaniche:

- numero di frutti per riccio (o cardo) normalmente in numero di tre,
- pezzatura medio-grossa;».

Si aggiunge il termine «botaniche» per specificare meglio il tipo di caratteristiche che vengono descritte di seguito.

La modifica successiva consiste nella sostituzione della dicitura «in nessun caso superiori a tre» con «normalmente in numero di tre». Questa modifica si rende necessaria in quanto il numero dei frutti all'interno del riccio rappresenta una caratteristica botanica con valore descrittivo. È possibile riscontrare, anche se non con molta frequenza, ricci contenenti anche più di tre frutti. In questo caso sarà la pezzatura del frutto, specificata al successivo articolo 6 del disciplinare di produzione, il parametro di conformità al disciplinare che, durante la lavorazione, verrà preso in esame per stabilire la destinazione del frutto (fresco o trasformato).

La frase che seguiva «(non più di 80 frutti/Kg), con tolleranza del 10 % in più in caso di annate sfavorevoli» non è stata eliminata ma solo spostata e modificata nell'articolo 6 (cfr. anche nota n. 7).

Metodo di produzione

Articolo 4 del disciplinare di produzione

3. La frase

«Sono da considerarsi idonei i castagneti ubicati da 300 a 900 metri s.l.m. su terreni aventi giacitura, esposizione, e caratteristiche pedologiche adatte.»

è così modificata:

«Sono da considerarsi idonei i castagneti ubicati nell'area definita all'articolo 2 comprendenti almeno il 90 % di piante di castagni appartenenti alla varietà “Marrone Fiorentino”.».

È stato eliminato il riferimento all'altitudine perché nella prima edizione del disciplinare furono considerati i limiti altimetrici dei castagneti da frutto in produzione, nonostante nel Mugello il castagno vegeti e fruttifichi anche nella fascia altimetrica sotto i 300 m e sopra i 900 m s.l.m.

È stata eliminata la dicitura «su terreni aventi giacitura, esposizione e caratteristiche pedologiche adatte» in quanto il castagneto da frutto, ove presente, è idoneo da secoli.

Il requisito relativo alla percentuale di piante di castagni presenti della varietà Marrone Fiorentino, già presente nell'articolo 9 del disciplinare attualmente in vigore, è stato spostato in questo articolo del disciplinare e modificato. Lo spostamento si è reso necessario perché in questo articolo sono riportati tutti gli elementi che identificano i castagneti da frutto idonei per la produzione del «Marrone del Mugello» e gli elementi relativi alla tradizionale tecnica colturale. La modifica invece del valore percentuale, da 95 a 90, relativo alla varietà Marrone Fiorentino, risente di un adeguamento dopo riscontri effettuati in campo che hanno evidenziato una più ampia presenza di castagni selvatici aventi funzione di impollinatori.

4. Il paragrafo

«La resa produttiva è stabilita in un massimo di Kg. 15 di frutti per pianta ed in Kg. 1 500 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 può superare le 120 unità nei vecchi impianti e le 160 unità nei nuovi impianti.»

è così modificato:

«La resa produttiva è stabilita in massimo Kg 2 500 di frutti per ettaro e con densità inferiore a 80 piante per ettaro in Kg 30 per pianta. Anche in annate eccezionalmente favorevoli dovranno essere rispettati i massimali di produzione sopra riportati.»

In questo caso sono stati aumentati i massimali di produzione (da 15 a 30 Kg di frutti per pianta e da 1 500 a 2 500 Kg di frutti per ettaro). Questa modifica si rende necessaria perché è stato riscontrato che l'attività di recupero e cure colturali dei castagneti ha portato ad una crescita diffusa delle quantità sia dei frutti da avviare al consumo fresco sia di quelli di minore pezzatura idonei alla produzione di farina e marroni secchi. L'utilizzo dei due massimali di produzione è molto importante come parametro di controllo dei castagneti con densità ridotta nei quali la produzione massima per ettaro non rappresenta un punto di controllo idoneo, mentre lo diventa la produzione per pianta.

È stato eliminato il riferimento al numero di piante in produzione per ettaro («non può superare le 120 unità nei vecchi impianti e le 160 unità nei nuovi impianti») in quanto tale parametro è risultato nella pratica non significativo e a volte fuorviante sia rispetto al recupero delle marronete a quote più elevate che hanno densità maggiori, sia rispetto alle tecniche colturali applicate per il recupero di castagneti che portano a variazioni di densità nel corso della vita del castagneto. Infatti, molti polloni innestati vengono via via diradati per assicurare un'idonea distribuzione delle piante sul terreno, condizione indispensabile per avere una buona fruttificazione.

Articolo 5 del disciplinare di produzione

5. La frase

«Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento del prodotto con “cura” in acqua fredda e con la sterilizzazione e secondo le tecniche già acquisite dalla tradizione locale, nonché il confezionamento, devono essere effettuate sul territorio della Comunità Montana Zona “E” Alto Mugello-Mugello-Val di Sieve.»

è così modificata:

«Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento del prodotto con “cura” in acqua fredda e con la sterilizzazione e secondo le tecniche già acquisite dalla tradizione locale, nonché quelle di essiccazione e di molitura ed il confezionamento, devono essere effettuate sul territorio di produzione di cui all'articolo 2.»

È stata eliminata la frase «della Comunità Montana Zona “E” Alto Mugello Mugello Val di Sieve», mentre è stato aggiunto il rimando all'articolo 2. Questa è solo una modifica formale in quanto, con la proposta di ampliamento dell'areale di produzione ai territori amministrativi di tutti i Comuni che fanno parte della ex Comunità Montana Zona «E» si viene a realizzare di fatto una coincidenza tra l'areale di produzione e l'areale in cui, nel disciplinare attualmente in vigore, è previsto lo svolgimento delle attività di cui al presente articolo.

6. La frase

«Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 5 ottobre dell'anno di produzione.»

è così modificata:

«Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 25 settembre dell'anno di produzione.»

Si propone la variazione della data dell'immissione al consumo dal 5 ottobre al 25 settembre in quanto si è riscontrato, in conseguenza delle variazioni stagionali avvenute negli ultimi anni, una progressiva anticipazione nella maturazione e nella caduta dei frutti.

Articolo 6 del disciplinare di produzione

7. Il paragrafo

«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 otto 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.»

è così modificato:

«Il “Marrone del Mugello” allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) pezzatura: non superiore a 90 frutti/Kg;
- b) prodotto fresco senza alcun trattamento, o prodotto curato in acqua fredda per non più di otto giorni o prodotto sterilizzato con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda; non è consentito l'utilizzo di additivi;
- c) prodotto selezionato in modo che:
 - i frutti siano interi, sani, turgidi, asciutti, puliti e di forma e aspetto normali; così come descritto nell'articolo 3,
 - i frutti non abbiano tracce di muffa sulla buccia e non siano lesionati, vuoti, germogliati;sono ammesse per ogni chilo di prodotto rappresentativo della partita, le seguenti tolleranze da calcolarsi a percentuale ponderale:

6 % di frutti con alterazioni nella polpa non interessanti la buccia all'esterno, prodotte da muffe, da insetti o da altre cause; 3 % di frutti bacati con fori di insetti nella buccia; 5 % di frutti denutriti o con screpolature o altri difetti che ne pregiudichino l'aspetto;
- d) prodotto calibrato in modo che il numero dei frutti risulti omogeneo per Kg;
- e) fermi restando i requisiti di cui alle lettere b), c) e d), i frutti freschi di pezzatura superiore a 90 frutti/Kg possono fregiarsi della IGP “Marrone del Mugello” per essere utilizzati esclusivamente come ingrediente in prodotti composti, elaborati o trasformati;
- f) le confezioni possono essere di peso variabile e nel caso di uso di reti queste devono essere di colore rosso. Ogni confezione deve recare un contrassegno con la scritta “Marrone del Mugello” I.G.P., rispondente al logo di cui all'articolo 10 apposto in modo tale da non consentirne il riutilizzo.»

La frase «pezzatura medio-grossa (non più di 80 frutti/Kg), con tolleranza del 10 % in più in caso di annate sfavorevoli» prima presente all'articolo 3 è stata modificata in «non superiore a 90 frutti/Kg» e introdotta all'articolo 6 del disciplinare. Questa modifica si rende necessaria in quanto con la precedente dicitura era obbligatorio valutare annualmente la presenza o meno di annate sfavorevoli e, nel caso di annate sfavorevoli, la pezzatura massima consentita di 88 frutti/kg rende difficoltosa la calibratura con i vagli.

È stato eliminato il generico riferimento alla «e secondo la corretta tecnica locale» in quanto questa tecnica è descritta nel paragrafo stesso. Inoltre, per evitare la duplice ripetizione della frase «senza aggiunta di alcun additivo» è stato inserito il vincolo «non è consentito l'utilizzo di additivi».

La modifica prevede l'aggiunta delle lettere c), d), e). Ai punti c) e d) vengono riportate estesamente le caratteristiche di selezione, calibratura ed omogeneità dei marroni che sono previste nel decreto ministeriale 10 luglio 1939 e che sono vincolanti. Con questa aggiunta si evita il richiamo ad una normativa, come si riscontra nel disciplinare attualmente in vigore. Al punto e) è prevista un'integrazione al disciplinare di produzione che prevede la possibilità di utilizzare come «Marrone del Mugello» IGP anche i marroni con pezzatura superiore a 90 frutti/Kg esclusivamente come ingrediente in prodotti composti elaborati o trasformati. La possibilità di destinare alla trasformazione il prodotto IGP, di dimensioni inferiori rispetto a quello destinato al consumatore, permette agli operatori di aumentare il volume del prodotto certificato ottenuto nel rispetto delle pratiche colturali della zona.

Infine, sono stati eliminati i requisiti relativi alla capacità e alla tipologia delle confezioni in quanto, non risultano sempre rispondenti alle mutevoli esigenze di mercato. Si fa presente, infine, che tra le norme attualmente in vigore si è lasciata solo l'indicazione del colore rosso nel caso di uso di reti in quanto ritenuto il più confacente come abbinamento al colore dei marroni ed invalso nell'uso.

Si è poi aggiunto il riferimento all'articolo in cui sono riportati gli elementi distintivi del logo del «Marrone del Mugello» ed è stata tolta la dicitura «Il contrassegno dovrà, inoltre, obbligatoriamente riportare i dati relativi alla pezzatura, al peso, all'annata di produzione, alla data di confezionamento ed essere apposto all'esterno della confezione in modo da sigillarla» in quanto l'indicazione delle informazioni in etichetta è definita dalla normativa generale.

Articolo 7 del disciplinare di produzione

8. Il paragrafo

«— Il “Marrone del Mugello” può 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 acquisita dalla tradizione locale mediante essiccazione in “metati” su graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da legna di castagno.»

è così modificato:

«Il “Marrone del Mugello” può essere commercializzato, oltre che allo stato fresco, come prodotto essiccato rispondente alle seguenti caratteristiche:

1. in guscio o sgusciato intero;
2. sfarinato;

ottenuto con la tecnica acquisita dalla tradizione locale mediante essiccazione in “metati” su graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da legna di castagno.»

È stata sostituita la parola «trasformato» con «essiccato» al fine di definire meglio le altre tipologie di lavorazione del prodotto «Marrone del Mugello» IGP.

9. È stata introdotta la seguente frase:

«Per l'ottenimento delle diverse tipologie di prodotto allo stato secco possono essere utilizzati anche frutti freschi di pezzatura superiore ai 90 frutti/Kg.»

L'introduzione della frase «possono essere utilizzati anche frutti di pezzatura superiore ai 90 frutti/Kg» è necessaria per fare chiarezza sul prodotto da destinare alla trasformazione. La dicitura proposta integra la precedente facendo chiarezza sulla tipologia di frutto da destinare alla trasformazione: frutti con pezzatura inferiore a 90 frutti/Kg ed anche frutti con pezzatura superiore qualora il mercato lo richieda.

10. Il paragrafo

«L'umidità 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 può 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 paglierino chiaro e con non più del 10 % di difetti (tracce di bacatura, deformazioni ecc.).»

è così modificato:

«L'umidità contenuta nei frutti interi o sfarinati non deve superare l'8 %; il prodotto finale immesso in commercio deve essere immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura;

la resa in peso di marroni secchi pelati non può superare la percentuale del 35 %, mentre la resa in peso di marroni secchi in guscio non può superare il 65 %;

i marroni secchi sgusciati devono presentarsi interi, sani di colore paglierino chiaro e con non più del 10 % di difetti (tracce di bacatura, deformazioni ecc.), la resa massima in peso di farina non può superare il 30 % del prodotto fresco.»

È stata ridotta la percentuale dal 15 % all'8 % dell'umidità massima contenuta nella farina in quanto, dopo aver eseguito opportune indagini di laboratorio, l'indice proposto è risultato essere più rispondente alla specifica di prodotto. Tali indagini, stabiliscono che un grado di umidità superiore all'8 % potrebbe peggiorare la conservazione del prodotto nel tempo ed alterare le caratteristiche organolettiche della farina a seguito di scadimento qualitativo e maggiore esposizione ad attacchi parassitari di varia natura.

È stata aggiunta la dicitura «finale immesso in commercio» in quanto il prodotto in ingresso può talvolta contenere attacchi parassitari di varia natura non visibili all'esterno. Durante il trattamento termico a cui viene sottoposto, gli eventuali agenti biotici sopperiscono e, con la fase della cernita, il prodotto in uscita deve esserne completamente esente.

È stato precisato che la resa è riferita al peso dei marroni.

È stata aggiunta la frase «la resa massima in farina non può superare il 30 % del prodotto fresco» per regolamentare la resa di prodotto sfarinato dopo le fasi di essiccazione e molitura. Considerato che il prodotto fresco in fase di essiccazione perde almeno il 65 % del peso iniziale, la resa massima in farina non potrà essere maggiore del 30 %, tenendo conto del peso della buccia e delle perdite di prodotto in fase di molitura (spolvero) mediamente pari al 5 %. La dicitura si rende necessaria per fissare una soglia produttiva da sottoporre a controllo essenziale ad evitare eventuali frodi.

11. La frase

«Per il prodotto secco in guscio, è facoltativo procedere alla calibratura per la vendita al fine di ottenere pezzature migliori» già presente nell'articolo 7 del disciplinare in vigore, è stata spostata di un paragrafo per una lettura più organica.

12. La frase

«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.»

è così integrata:

«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. rispondenti al logo di cui all'articolo 10 apposto in modo tale da non consentirne il riutilizzo.»

Si è aggiunto il riferimento all'articolo in cui sono riportati gli elementi distintivi del logo del «Marrone del Mugello» e si specifica la modalità di apposizione del contrassegno. La confezione destinata al consumatore finale riportante il contrassegno, dovrà essere sigillata in maniera tale da essere aperta una sola volta per non poter essere più riutilizzata. A tale fine, i contrassegni dovranno essere o parte integrante della confezione o essere posti in maniera tale da essere danneggiati durante l'apertura per non essere riutilizzabili.

13. Per evitare il richiamo ad una normativa i cui contenuti sono già presenti nel disciplinare di produzione è stata eliminata la seguente frase:

«Ai fini della commercializzazione e della esportazione del prodotto secco si applicano le norme di cui al citato decreto ministeriale 10 luglio 1939.»

14. La frase

«Altri prodotti trasformati in cui il frutto rimane singolarmente individuabile ed ottenuti dal "Marrone del Mugello" potranno fare riferimento al prodotto di origine»

è stata eliminata in quanto ricompresa nel panorama dei prodotti di cui all'articolo 7 del disciplinare di produzione. La modifica viene richiesta per uniformare l'uso della denominazione sui prodotti trasformati a quanto previsto dalla «Comunicazione della Commissione – Orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP)» (Gazzetta ufficiale della Unione europea C 341 del 16.12.2010, pag. 3).

Etichettatura*Articolo 8 del disciplinare di produzione*

15. Le seguenti due frasi:

«È consentito, sia per il prodotto fresco che per quello trasformato, l'uso al massimo di due indicazioni che facciano riferimento al comune, e/o località e/o azienda comprese nel territorio di cui all'articolo 2 e dai quali effettivamente provengono i marroni con la indicazione geografica protetta.

È consentito naturalmente l'apposizione del nome e marchio di impresa.»

sono state così modificate:

«È consentito, sia per il prodotto fresco che per quello essiccato, l'uso al massimo di due indicazioni che facciano riferimento al comune, e/o località e/o azienda comprese nel territorio di cui all'articolo 2 e dai quali effettivamente provengono i marroni con la indicazione geografica protetta.

È consentito naturalmente l'apposizione del nome, marchio di impresa e del calibro.»

La parola «trasformato» è stata sostituita con «essiccato» termine più preciso e pertinente ai contenuti del precedente articolo 7.

Viene inserita la possibilità di indicare il calibro dei marroni in etichetta. L'aggiunta del calibro è stata proposta per fornire un'informazione di tipo commerciale essendo spesso collegata al prezzo del prodotto. Inoltre l'espressione in etichetta del calibro permette ai consumatori di valutare rapidamente la pezzatura acquistata e l'apprezzamento sull'omogeneità del prodotto in confezione.

Altro*Organismo di controllo – Aggiornamenti normativi*

16. Il testo dell'articolo 9 del disciplinare di produzione:

«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'articolo 3, in un apposito albo pubblico istituito presso la Comunità Montana Zona "E" con sede a Borgo S. 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 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.»

è così modificato:

«Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è:

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Firenze
Palazzo della Borsa Mercè
Volta dei Mercanti 1
50100 Firenze (FI)
ITALIA

Tel. +39 05529810

Fax +39 0552981157

Web: www.fi.camcom.it

PEC: cciaa.firenze@fi.legalmail.camcom.it»

L'articolo è stato riscritto e aggiornato alla normativa prevista dal Reg. (UE) n. 1151/2012. Nello specifico, sono stati eliminati i riferimenti a:

- le caratteristiche del castagneto in quanto più correttamente riportate nel nuovo articolo 4,
- l'indicazione dell'istituzione dell'albo presso la Comunità Montana zona «E», in quanto l'albo è tenuto dall'organismo di controllo,
- la data limite di presentazione delle domande, in quanto questa verrà definita dall'organismo di controllo.

Infine è stata aggiunto il riferimento all'organismo di controllo.

17. Gli artt. 10, 11, 12 e 13 del disciplinare attualmente in vigore sono stati eliminati. Alla luce della normativa sugli organismi di controllo e delle nuove disposizioni di cui all'articolo 9, gli articoli 10, 11, 12 e 13 risultano superati e non pertinenti ai contenuti del disciplinare di produzione.
18. Si è provveduto ad aggiornare il disciplinare di produzione rispetto a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1151/2012 articolo 7 lettera f), inserendo il seguente articolo 11.

«Il legame geografico del marrone con il Mugello, zona particolarmente vocata per la coltivazione del castagno da frutto, deriva principalmente dal fatto che gli ecotipi locali di castagno tutti riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino, riprodotti agamicamente nella zona da molti secoli (come testimoniato dalla presenza di numerose piante secolari), oltre ad essere geneticamente adattate all'ambiente locale (terreni, clima, tecniche di coltivazione ecc.), formano con esso un binomio inscindibile e conferiscono ai marroni prodotti caratteristiche peculiari tali da renderli perfettamente distinguibili da quelli di altre zone. Nel corso dei secoli si sono inoltre associate all'albero ed ai frutti del castagno anche numerose e importanti tradizioni locali, tecniche e pratiche, paesane e domestiche, tanto da far parlare nella zona dell'esistenza di una vera e propria "civiltà del castagno". Le caratteristiche qualitative del marrone del Mugello sono sempre state conosciute ed apprezzate anche in altre zone, come sta a testimoniare il commercio con altre regioni, esistente anche in passato.»

19. Logo

Sono state introdotte le seguenti caratteristiche del logo al fine di definire e codificare il segno distintivo del «Marrone del Mugello» I.G.P.

«Il logo del "Marrone del Mugello" I.G.P., come da riproduzione sotto riportata, ha una normazione costruttiva rettangolare (verticale) che sta nel rapporto di 1:1,35 (lato corto su lato lungo) e si configura dalla scritta "MUGELLO" (colore nero; Font Futura) posta in alto sul lato corto, e la scritta "MARRONE DEL" sul lato sinistro estremo posta in verticale (Font Futura, colori: "MARRONE" colore Pantone 470- C 29 %; M 72 %; Y 100 %; K 23 %; "DEL" colore Pantone 368- C 65 %; M 0 %; Y 100 %; K 0 %). L'intera scritta ha una spaziatura fra lettere del 40 % corpo carattere e una spaziatura fra parole del 3 % del corpo carattere.

Sotto la scritta Mugello, in fonda bianco, al centro inclinato sulla destra, si trova la graficizzazione del Marrone del Mugello (che rappresenta il sole) con una variazione di colore a doppia sfumatura, che ne evidenzia la rotondità, che va dal marrone chiaro (pantone 1605c - C 40 %; M 80 %; Y 100 %; K 0 %) al marrone scuro (Pantone 4695c- C 40 %; M 100 %; Y 100 %; K 50 %); la base del Marrone del Mugello invece ha una sfumatura, che va da sinistra verso destra, da un ocra (Pantone 7413cc- C 20 %; M 60 %; Y 100 %; K 0 %) a un marrone chiaro (Pantone 1605c- C 40 %; M 80 %; Y 100 %; K 0 %).

Il frutto è adagiato su una forma stilizzata del riccio aperto (che rappresenta i raggi del sole) di colore sfumato da sinistra in basso (Pantone 584c- C 35 %; M 5 %; Y 85 %; K 0 %) a destra in alto (Pantone 290c - C 30 %; M 0 %; Y 0 %; K 0 %). Sotto troviamo, le doppie "m" (Marrone del Mugello), di segno grafico ampio, di colore nero e discostate fra loro a creare la tipica prospettiva delle verdi colline mugellane; la collina superiore ha un fondo di colore verde (Pantone 347 - C 100 %; M 0 %; Y 79 %; K 8 %) che si estende sulla larghezza del tratto nero fino alla base del marchio; la seconda collina in primo piano ha uno sfondo di colore verde chiaro (Pantone 368c- C 60 % M 0 %; Y 100 %; K 0 %) che si estende sulla larghezza del tratto nero fino alla base della scritta posizionata su tre righe "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA" di colore bianco editata con il Font Futura. Le iniziali di ogni parola sono in Futura Bold; Spaziatura fra lettere almeno 40 % carattere; Allineamento: giustificato forzato; Interlinea: uguale corpo carattere.

Il logo può essere adattato proporzionalmente alle varie esigenze d'utilizzo. Il limite di riduzione, relativamente al lato corto, è diem 1,5.



DOCUMENTO UNICO

«MARRONE DEL MUGELLO»

N. UE: PGI-IT-02193 — 28.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Marrone del Mugello»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'indicazione geografica protetta «Marrone del Mugello» è riservata al marrone fresco in guscio oppure frutto allo stato secco in guscio o sgusciato o sfarinato o altre trasformazioni in cui il frutto rimane singolarmente individuabile.

Il «Marrone del Mugello» fresco in guscio è caratterizzato da una pezzatura medio - grossa (pezzatura: non superiore a 90 frutti/Kg), forma prevalentemente ellissoidale, apice poco pronunciato con presenza di tomento, terminante con residui stilarli (torcia) anch'essi tomentosi: di norma una faccia laterale tendenzialmente piatta, l'altra marcatamente convessa; cicatrice ilare (o base) di forma sensibilmente rettangolare di dimensioni tali da non debordare sulle facce laterali, generalmente piatta e di colore più chiaro del pericarpo. Il pericarpo sottile di colore bruno rossiccio con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30. Esso è 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).

Il «Marrone del Mugello» può essere commercializzato, oltre che allo stato fresco, come prodotto essiccato rispondente alle seguenti caratteristiche:

1. in guscio o sgusciato intero;
2. sfarinato;

ottenuto con la tecnica acquisita dalla tradizione locale mediante essiccazione in «metati» su graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da legna di castagno.

Per l'ottenimento delle diverse tipologie di prodotto allo stato secco possono essere utilizzati anche frutti freschi di pezzatura superiore ai 90 frutti/Kg.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento del prodotto con «cura» in acqua fredda e con la sterilizzazione e secondo le tecniche già acquisite dalla tradizione locale, nonché quelle di essiccazione e di molitura devono essere effettuate nel territorio di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento è effettuato nel territorio di cui al punto 4, tradizionalmente da operatori esperti successivamente alle fasi di produzione, in modo tale da preservare il prodotto da mescolamenti con prodotti diversi a garanzia delle condizioni qualitative e di tracciabilità stabilite per ciascuna tipologia, grazie all'uso di confezioni non richiudibili.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il logo che contraddistingue il «Marrone del Mugello» è il seguente:



Alla indicazione geografica protetta «Marrone del Mugello» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.

È consentito, sia per il prodotto fresco che per quello essiccato, l'uso al massimo di due indicazioni che facciano riferimento al comune, e/o località e/o azienda comprese nel territorio di cui al punto 4 e dai quali effettivamente provengono i marroni con la indicazione geografica protetta.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Marrone del Mugello» è costituita in un unico corpo comprendente l'intero territorio territori dei seguenti Comuni:

Comune di Barberino di Mugello, Comune di Borgo S. Lorenzo, Comune di Dicomano, Comune di Firenzuola, Comune di Londa, Comune di Marradi, Comune di Palazzuolo Sul Senio, Comune di Pelago, Comune di Pontassieve, Comune di Rufina, Comune di S. Godenzo, Comune di Scarperia e San Piero a Sieve, Comune di Vaglia, Comune di Vicchio Mugello.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame geografico del marrone con il Mugello, zona particolarmente vocata per la coltivazione del castagno da frutto, deriva principalmente dal fatto che gli ecotipi locali di castagno tutti riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino, riprodotti agamicamente nella zona da molti secoli (come testimoniato dalla presenza di numerose piante secolari), oltre ad essere geneticamente adattate all'ambiente locale (terreni, clima, tecniche di coltivazione ecc.), formano con esso un binomio inscindibile e conferiscono ai marroni prodotti caratteristiche peculiari tali da renderli perfettamente distinguibili da quelli di altre zone per forma, (leggermente appiattita), cicatrice ilare (rettangolare) e colore (bruno rossiccio con striature in senso meridiano, rilevate e più scure). Nel corso dei secoli si sono inoltre associate all'albero ed ai frutti del castagno anche numerose e importanti tradizioni locali, tecniche e pratiche, paesane e domestiche, tanto da far parlare nella zona dell'esistenza di una vera e propria «civiltà del castagno».

Le caratteristiche qualitative del «Marrone del Mugello» sono sempre state conosciute ed apprezzate anche in altre zone, come sta a testimoniare il commercio con altre regioni, esistente anche in passato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Marrone del Mugello» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 187 dell'11 agosto 2016.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
