



"Marroni e Castagne Lario Orientale" Disciplinare di produzione

Premessa

La forma tradizionale di coltivazione del castagno da frutto era, e rimane tuttora, la selva castanile o anche piante isolate ai margini di prati, boschi o pascoli.

Questo immenso patrimonio è andato praticamente perduto, tranne qualche pianta superstite sparsa qua e là e, molto più raramente, piccole selve di qualità pregiate che non sono mai state completamente abbandonate.

La vastità del territorio, anche se pedo climaticamente abbastanza omogeneo, ha dato origine, nel tempo, a molteplici varietà locali, alcune anche di pregio commerciale, che venivano vendute anche al di fuori del Comune di origine.

La drammatica riduzione delle selve castanili, un tempo estremamente produttive, ha sostanzialmente comportato il crollo dei volumi disponibili per la commercializzazione e condannato all'estinzione le varietà meno adatte a questo scopo, ma comunque storicamente importanti dal punto di vista dell'autoconsumo locale.

Il presente disciplinare ha lo scopo di legare, in modo assolutamente tracciabile, marroni e castagne delle nostre antiche varietà autoctone, provenienti da piante coltivate in modo tradizionale, al territorio in cui vengono ancora coltivate, raccolte e preparate per la vendita, nella speranza che il loro gradimento ed apprezzamento da parte dei consumatori, anche estranei al territorio di origine, possa agire da incentivo per la difesa di quanto resta della nostra storia e tradizione castanicola e magari anche per un suo futuro rilancio.

La premessa appena fatta è necessaria per capire come mai, in questo disciplinare, non ci sia la descrizione dei frutti e delle loro caratteristiche, per cui si rimanda alle schede varietali in corso di elaborazione da parte dell'Associazione Castanicoltori Lario Orientale, tante sono e così diverse tra loro le varietà che ci sono state tramandate nel corso degli ultimi secoli.

Art. 1

Il marchio "Marroni e Castagne Lario Orientale", riportato in allegato 1 e nel seguito indicato semplicemente come Marchio, è riservato ai marroni ed alle castagne provenienti da piante di castagno da frutto (*castanea sativa*) coltivate in modo tradizionale nel territorio dell'Associazione Castanicoltori Lario Orientale e appartenenti alle varietà autoctone censite e registrate dall'Associazione Castanicoltori Lario Orientale ed ai loro prodotti derivati, diretti ed indiretti, purché lavorati sul posto.

Le caratteristiche dei prodotti derivanti da queste antiche varietà autoctone, coltivate in modo tradizionale, sono da attribuirsi esclusivamente a fattori naturali, quali tipologia del terreno e fascia climatica, e all'opera dell'uomo che, con il suo costante lavoro sul territorio, ha consentito, nel corso dei secoli, di selezionare le varietà più adatte ad ogni posto ed ai bisogni delle diverse comunità.

Art. 2

L'utilizzo del Marchio è riservato esclusivamente ai soci ordinari dell'Associazione Castanicoltori Lario Orientale (nel seguito indicata semplicemente come Associazione) che siano in regola con gli adempimenti statutari, ne facciano esplicita richiesta scritta e si impegnino ad applicare, integralmente e scrupolosamente, quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione. A queste condizioni il marchio può essere applicato a tutti i prodotti, diretti ed indiretti, provenienti dalle selve gestite dal richiedente in accordo al presente disciplinare ed appartenenti alle tipologie coperte dal Marchio.

Art. 3

La zona di produzione dei marroni e delle castagne Lario Orientale, e prodotti derivati ammessi a godere del Marchio, rientra nei confini degli Enti Territoriali di appartenenza degli iscritti all'Associazione, al cui interno sia stata riscontrata o documentata l'esistenza di piante autoctone risalenti a prima dell'ultima guerra o sia stato possibile identificare almeno una pianta madre delle varietà autoctone censite dall'Associazione. L'elenco completo e sempre aggiornato di questi Enti Territoriali è disponibile presso l'Associazione ed è riportato, come risulta alla data di emissione di questo disciplinare, in appendice A .



L'Associazione provvederà ad aggiornare questo elenco ogni qual volta la situazione degli iscritti lo rendesse necessario, senza per questo dover modificare il disciplinare.

Art. 4

L'Associazione ha la titolarità del Marchio (registrato a suo nome presso la Camera di Commercio di Lecco in data 26/7/2013 e confermato dal Ministero dell'Industria in data 12/6/2014), ne gestisce e controlla l'applicazione ed è garante del suo corretto utilizzo da parte dei soci.

Nella domanda di utilizzo del marchio "Marroni e Castagne Lario Orientale", il socio ordinario richiedente, in regola col pagamento delle quote associative, oltre alle proprie generalità, deve indicare:

- Varietà
- Numero di piante in produzione per questa varietà
- Mappale in cui ricadono queste piante
- Tipologia di prodotto cui desidera applicare il Marchio

Valutata la congruenza dei dati, l'Associazione autorizza il socio all'uso del marchio a fronte dell'impegno del socio di commercializzare i frutti ed i loro eventuali derivati, diretti ed indiretti, non solo con l'apposizione del Marchio ma anche e sempre con la contestuale apposizione dell'etichetta di origine stabilita dal presente disciplinare (art. 6 e 7).

Il socio richiedente si impegna anche a comunicare all'Associazione, alla fine di ogni stagione, il quantitativo di frutti di quella varietà commercializzato col Marchio e l'etichetta di origine, sia per il prodotto fresco, sia per quello avviato alla trasformazione ed anche per le altre tipologie di prodotti derivati commercializzate col Marchio e la quantità di qualsiasi altro prodotto derivante dalla selva commercializzato col Marchio.

L'utilizzo di questi dati è unicamente a fini statistici di monitoraggio e tutela dell'uso del Marchio e strettamente interno all'Associazione.

La loro comunicazione verso l'esterno può essere fatta solo in forma aggregata (e quindi anonima), sia per varietà, oppure per Comune di provenienza o tipologia ed unicamente per scopi scientifici o statistici.

Art. 5

L'elenco completo delle varietà autoctone censite fino ad ora è disponibile presso l'Associazione, come pure l'elenco dei Comuni dove queste varietà sono state segnalate.

A motivo del fatto che questo censimento, dal momento che è stato avviato da poco, non può ancora essere ritenuto esaustivo, questi due elenchi non entrano direttamente in questo disciplinare ma ne costituiscono due appendici separate che, ogniqualvolta si renda necessario, saranno aggiornate a cura dall'Associazione:

- Elenco varietà (Appendice B)
- Elenco Comuni (Appendice C)

Art. 6

La coltivazione tradizionale cui si fa riferimento in questo disciplinare è la "selva castanile" (più o meno grande) o la pianta isolata (ai bordi di una coscina, di un prato, di un bosco o di un pascolo), sempre però con libero sviluppo della chioma.

Le piante devono pertanto avere il portamento tipico della varietà ed eventuali interventi di potatura devono rispettare quanto più possibile (compatibilmente coi vincoli derivanti da problemi fitosanitari o di carattere statico) il portamento originario tipico della varietà.

Nella conduzione del castagneto sono ammesse le tradizionali pratiche agronomiche e colturali, mentre è vietato l'utilizzo di prodotti fitosanitari di sintesi.

La raccolta viene normalmente fatta a mano, possibilmente tutti i giorni.

Le castagne appena raccolte devono essere conservate in cassette aerate oppure stese per terra in un posto asciutto con uno spessore massimo di cinque-dieci centimetri, rivoltandole una volta al giorno, per non più di due o tre giorni.

In alternativa si possono sottoporre immediatamente al processo di cura in acqua per sette-nove giorni (noveni), a seconda degli usi locali. Terminata la novena, il prodotto deve essere fatto asciugare con cura prima di essere avviato alla vendita, al consumo o alla trasformazione.

Nel caso di immissione del prodotto nei canali commerciali col Marchio commerciale dell'Associazione, questo deve essere fatto nel completo rispetto delle modalità stabilite da questo disciplinare.



Art. 7

I frutti per il consumo fresco (sia marroni che castagne) possono essere messi in vendita sia subito dopo la raccolta, sia dopo una fase di cura in acqua, in accordo alle pratiche tradizionali adottate localmente (come descritto al precedente articolo 6).

I frutti freschi, immessi nei canali commerciali dal produttore, devono essere sempre accompagnati sia dal Marchio, sia dall'etichetta di origine (come stabilito al precedente articolo 4).

In modo particolare, sull'etichetta di origine devono essere riportate le seguenti informazioni:

1. Nome della Varietà come risulta dall'elenco varietale elaborato dall'Associazione: obbligatorio
2. Comune di Provenienza, come da elenco elaborato dall'Associazione: obbligatorio
3. Indicazione della frazione o toponimo della selva di origine: opzionale
4. Data di raccolta (nel caso di raccolta effettuata in più giorni, indicare il primo e l'ultimo giorno di raccolta): obbligatorio
5. Pezzatura media se prodotto non calibrato oppure intervallo calibro minimo - calibro massimo se si tratta di prodotto calibrato con macchina calibratrice: obbligatorio
6. Indicazione se prodotto fresco o prodotto curato: obbligatorio
7. Codice pianta: obbligatorio

Ci possono essere due diverse modalità, a scelta del socio, per dare questa informazione:

- Nome e cognome o ragione sociale del produttore
 - Numero di iscrizione all'Associazione
8. Peso totale della confezione all'origine: obbligatorio

Qualora il prodotto da consumarsi fresco non sia venduto direttamente dal produttore ma ceduto a terzi, il diritto a godere del Marchio segue il prodotto fino all'acquisto da parte del consumatore finale solo se il prodotto è sempre accompagnato dal marchio e dall'etichetta di origine sopra descritta, così che il consumatore finale sia sempre informato sull'origine e sulle caratteristiche dei marroni o delle castagne che sta comprando.

Nel caso di vendita a peso di prodotto sfuso, marchio ed etichetta di origine devono sempre essere ben visibili e sempre strettamente associati al prodotto cui si riferiscono, a tutela sia del consumatore finale che del produttore.

Mescolare lotti diversi per produttore o varietà e venderli con un'unica etichetta di origine, come se si trattasse di un lotto unico ed omogeneo, è espressamente proibito dal presente disciplinare, in quanto spezzerebbe la catena di rintracciabilità del prodotto, punto di forza per tenere legato il prodotto al suo territorio di origine.

E' invece consentito al singolo socio la vendita dei suoi frutti con Marchio ed etichetta di origine anche nei seguenti due casi:

a) quando la selva di origine, pur essendo costituita da varietà autoctone, non sia mono varietale (selva multi varietale di varietà che maturano contemporaneamente) oppure, per problemi di declività, l'appartenenza alla pianta di origine sia di attribuzione dubbia.

In questo caso in etichetta dovrà comparire l'elenco completo delle varietà raccolte, in ordine decrescente di peso relativo.

b) quando, per tradizione consolidata, le selve di origine siano in tutto od in parte costituite da selvatici di pregio o varietà innestate ma di varietà sconosciuta (come, ad esempio, in valle san Martino).

In questo caso in etichetta dovrà essere riportata la dicitura "Castagna Comune" con, al più, l'indicazione del Comune di provenienza.

La vendita di castagne selvatiche col Marchio, anche se non raccomandata, è comunque ammessa purché provenienti da piante di castanea sativa (castagno europeo) autoctone ed i frutti siano sempre accompagnati dall'etichetta di origine in cui, alla voce varietà, sia obbligatoriamente riportato "Castagna selvatica".

Art. 8

Tutti i marroni e le castagne delle varietà autoctone censite dall'Associazione possono essere commercializzate anche allo stato secco: in guscio, sgusciate, sotto forma di farina o come preparati finali (confetture, creme, dolci, pasta, ecc...).



Le modalità di utilizzo del Marchio restano invariate rispetto a quanto stabilito per il prodotto fresco. Anche in questo caso il Marchio dovrà sempre essere accompagnato dall'etichetta di origine, su cui saranno riportate le seguenti indicazioni:

1. Nome della Varietà come risulta dall'elenco varietale elaborato dall'Associazione. Nel caso di miscele si indicheranno per esteso le varietà presenti, in ordine decrescente di peso relativo: obbligatorio
2. Comune di Provenienza. Nel caso il prodotto di partenza provenga da più Comuni, si elencheranno tutti i Comuni di provenienza in ordine decrescente di peso relativo: obbligatorio
3. Indicazione della frazione o toponimo della selva di origine: opzionale (solo se applicabile)
4. Codice pianta: obbligatorio

Ci possono essere due diverse modalità, a scelta del socio, per dare questa informazione:

- Nome e cognome o ragione sociale del produttore
- Numero di iscrizione all'Associazione

Nel caso di più produttori, indicare tutti i codici pianta in ordine decrescente di peso relativo: obbligatorio

5. Comune dove è stato essiccato il prodotto: obbligatorio
6. Nome del titolare dell'attività di essiccazione: obbligatorio
7. Tipo di essiccazione (essiccatoio tradizionale a fumo, cella di essiccazione, altro): obbligatorio
8. Data di fine lavorazione: obbligatorio
9. Peso totale della confezione all'origine: obbligatorio
10. Calibro delle castagne secche: opzionale

Nel caso in cui produttore e titolare dell'attività di essiccazione siano due soggetti diversi, il titolare dell'attività di essiccazione potrà emettere una nuova etichetta di origine, in accordo a quanto stabilito in questo articolo, solo se ne rispetterà le prescrizioni e conserverà con cura le etichette di origine di tutti i lotti che intende lavorare e commercializzare in proprio con l'apposizione del Marchio.

In caso di controllo da parte dell'Associazione, il titolare dell'attività di essiccazione è tenuto a dimostrare, mediante l'esibizione delle etichette di origine, la congruenza tra frutti in ingresso ed in uscita dall'essiccatoio.

Art. 9

Anche la farina di castagne, per godere del marchio, deve sempre essere accompagnata dall'etichetta di origine come segue:

1. Nome della Varietà come risulta dall'elenco varietale elaborato dall'Associazione. Nel caso di miscele si indicheranno per esteso le varietà presenti, in ordine decrescente di peso relativo: obbligatorio
2. Comune di Provenienza. Nel caso il prodotto di partenza provenga da più Comuni, si elencheranno i Comuni di provenienza in ordine decrescente di peso relativo: obbligatorio
3. Indicazione della frazione o toponimo della selva di origine: opzionale (solo se applicabile)
4. Codice pianta: obbligatorio

Ci possono essere due diverse modalità, a scelta del socio, per dare questa informazione:

- Nome e cognome o ragione sociale del produttore
- Numero di iscrizione all'Associazione

Nel caso di più produttori, indicare tutti i codici pianta in ordine decrescente di peso relativo: obbligatorio

5. Comune dove è stato essiccato il prodotto: obbligatorio
6. Nome del titolare dell'attività di essiccazione: obbligatorio
7. Tipo di essiccazione (essiccatoio tradizionale a fumo, cella di essiccazione, altro): obbligatorio
8. Data di fine lavorazione: obbligatorio
9. Comune di molitura: obbligatorio
10. Nome del titolare dell'attività di molitura e confezionamento: obbligatorio
11. Tipo di mulino usato: obbligatorio
12. Data di molitura: obbligatorio
13. Peso della confezione all'origine: obbligatorio

Nel caso in cui produttore o titolare dell'attività di essiccazione siano due soggetti diversi dal titolare del mulino, il titolare del mulino, per la parte di prodotto che vorrà commercializzare in proprio con l'apposizione del Marchio di origine, potrà emettere una nuova etichetta di origine per la farina prodotta, in accordo a



quanto stabilito in questo articolo, solo se ne rispetterà integralmente e scrupolosamente le prescrizioni e conserverà con cura le etichette di origine di tutti i lotti che vengono macinati per produrre la farina che intende commercializzare in proprio.

Nel caso di macinazione per conto terzi, il diritto di emettere l'etichetta per la farina macinata spetta solo al proprietario delle castagne secche che è tenuto a rispettare scrupolosamente quanto stabilito in questo articolo per l'etichettatura del prodotto finale.

In caso di controllo da parte dell'Associazione, il titolare dell'attività di macinazione è tenuto a dimostrare, mediate l'esibizione delle etichette di origine, la congruenza tra castagne secche in ingresso e farina in uscita dal mulino solo limitatamente alla farina che venderà in proprio con l'utilizzo del Marchio di origine.

Art. 10

Nel caso in cui i frutti, sia freschi che secchi, o la farina di marroni/castagne, tutti coperti dal Marchio, vengano utilizzati dai nostri soci per elaborare prodotti nella cui preparazione sia previsto l'utilizzo di marroni/castagne o farina di marroni/castagne, sull'etichetta del prodotto finale (confetture, creme, biscotti, torte, pasta, ecc...) potrà comparire il Marchio purché il responsabile della preparazione possa in ogni momento dimostrare a chiunque l'origine del prodotto impiegato mediante esibizione dell'etichetta che ha seguito i frutti freschi, secchi o farina fino all'utilizzo finale e sia in grado di dare queste informazioni in qualsiasi momento a qualsiasi consumatore ne faccia richiesta.

E' anche ammesso, per ristoranti, agriturismi e pubblici esercizi, di esibire il Marchio accanto ai piatti preparati con frutti freschi o secchi o macinati o loro derivati, purché sempre accompagnati dal Marchio e dalla loro etichetta di origine che ne attesti la tracciabilità.

In caso di controllo da parte dell'Associazione, il titolare dell'attività commerciale è tenuto a dimostrare, mediate l'esibizione delle etichette di origine, la congruenza tra materia prima utilizzata e quantità di piatti preparati con l'utilizzo del Marchio.

Art. 11

Marchio ed etichette di origine saranno rese disponibili da parte dell'Associazione nelle tipologie e nel numero specificati dal richiedente unicamente a fronte del pagamento delle sole spese per la loro riproduzione.

In alternativa, è data facoltà al socio richiedente, di riprodurre in proprio Marchio ed etichette di origine.

In questo caso, il socio che abbia optato per questa modalità, si impegna a riprodurre Marchio ed etichette di origine solo per il proprio fabbisogno ed unicamente in conformità ai formati stabiliti dall'Associazione, senza apportarvi modifiche né di dimensione, né di forma, né di colore.

A fine campagna inoltre, chiunque abbia beneficiato del Marchio si impegna ad informare l'Associazione sulle quantità dei vari prodotti realmente commercializzati col Marchio, pena il decadimento dal diritto di utilizzo del marchio per l'anno successivo.

Art. 12

L'Associazione, in qualità di titolare del Marchio commerciale "Marroni e Castagne Lario Orientale" vigila sulla corretta applicazione del presente disciplinare e, nel caso in cui il Marchio venga utilizzato in modo improprio, intraprenderà tutte le azioni necessarie per eliminare i comportamenti dubbi o non pienamente aderenti a questo disciplinare, fatta salva la buona fede della persona responsabile di questi episodi. Se, a valle del richiamo scritto fatto dall'Associazione, simili comportamenti dovessero ripresentarsi, potrebbe anche configurarsi il caso di palese malafede o addirittura di dolo. In questo caso l'Associazione si riserva tutti i diritti/doveri di tutela derivanti dalla titolarità del Marchio, nei tempi e nei modi che l'Assemblea dei soci riterrà più opportuni.

Qualora l'utilizzo improprio o abusivo del Marchio sia a carico di soggetti non iscritti all'Associazione, l'Associazione potrà intraprendere tutte le azioni necessarie per la tutela del Marchio senza il preventivo benestare dell'Assemblea dei Soci.

Solo nel caso in cui si ravvisasse la necessità di un'azione legale, tale azione, vista la gravità della situazione, sarà soggetta all'approvazione dell'Assemblea dei soci.

Conclusione

Il presente disciplinare è stato elaborato per garantire al consumatore finale che il prodotto da lui acquistato, indipendentemente da chi lo venda, proviene da piante coltivate nel territorio di riferimento dell'Associazione,



secondo le tecniche tradizionali, da produttori aderenti all'Associazione, i quali garantiscono direttamente il prodotto delle loro piante, non solo per quanto riguarda la provenienza e la sua tracciabilità, ma soprattutto per la qualità del prodotto all'origine.

Per avere la sicurezza totale sulla qualità del prodotto, la sola tracciabilità può non essere sufficiente (anche se la data di raccolta/produzione è certamente un buon indicatore), mentre sicuramente lo è acquistare direttamente dal produttore o comunque con filiera corta (al massimo un soggetto tra produttore e consumatore) che è la modalità di commercializzazione raccomandata e sostenuta dall'Associazione. Così facendo è possibile conoscere le diverse varietà che ancora sono coltivate e scegliere quelle che meglio si adattano al tipo di consumo che se ne vuole fare (una buona castagna per caldarroste può non essere la più adatta per fare confetture).

Lo sforzo per rendere completamente tracciabile un prodotto locale di qualità ma anche di nicchia (per i relativamente modesti volumi produttivi) richiede anche la collaborazione del consumatore finale.

Per questo motivo abbiamo inserito in etichetta l'indirizzo web del sito dell'Associazione, così che chiunque sia interessato a meglio conoscere le caratteristiche delle diverse varietà, o voglia esprimere su di esse la propria valutazione o dare i suoi suggerimenti, lo possa fare agevolmente.

Sala al Barro 30/6/2015



Appendici:

1. Appendice A: Elenco Enti Territoriali

- Comunità Montana del Lario Orientale Valle San Martino
- Comunità Montana della Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino e Riviera
- Comunità Montana Triangolo Lariano
- Provincia di Lecco
- Comunità Montana Valli del Lario e del Ceresio
- Comunità Montana Lario Intelvese
- Parco Spina Verde

2. Appendice B: Elenco varietà

3. Appendice C: Elenco Comuni



Allegati:

1. Allegato 1: Marchio commerciale "**Marroni e Castagne Lario Orientale**"

