

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

## COMUNICATO

### Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Marrone di Combai»

Il Ministero delle politiche agricole e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Marrone di Combai» come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, presentata dall'Associazione dei produttori del Marrone di Combai, con sede in Combai di Miane (Treviso), piazza Squillace n. 1, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo appresso indicato.

Le eventuali osservazioni, relative alla presente proposta, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento delle politiche di sviluppo - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari - Divisione QPA III - via XX settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta. Decorso tale termine, in assenza delle predette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92, ai competenti organi comunitari.

### PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «MARRONE DI COMBAI»

#### Art. 1. Denominazione

La denominazione di origine protetta «Marrone di Combai» DOP è riservata ai frutti di castagno della tipologia Marroni della sottospecie Domestica macrocarpa, specie Sativa, genere Castanea, famiglia Fagacee, rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2. Descrizione e caratteristiche al consumo

##### Presentazione del prodotto.

Il marrone di Combai è un ecotipo che si è selezionato nell'ambiente tipico delle Prealpi trevigiane grazie alle condizioni pedoclimatiche della zona di coltivazione e alle cure dei coltivatori locali.

Il «Marrone di Combai» rispetto alla castagna, esige terreni più fertili, con esposizioni più favorevoli e maggiori cure colturali.

##### Caratteristiche fisiche del prodotto.

I frutti, nel momento di immissione al consumo, devono rispettare le seguenti caratteristiche morfologiche e commerciali:

forma ellissoidale, apice abbassato e torcia persistente;

l'ilo presenta un contorno regolare tormentoso e una raggiatura stellare ben visibile;

il pericarpo presenta un colore marrone variabile dal chiaro allo scuro, comunque mai opaco e con striature evidenti. Il pericarpo si deve separare agevolmente dall'episperma;

l'episperma del colore marrone chiaro copre la massa commestibile presentando introflessioni poco profonde e poco frequenti tali da consentire, al momento della pelatura, una agevole separazione dalla polpa;

il seme, di norma uno per frutto e con basse percentuali di

settatura, si presenta a corpo unico con solcature superficiali;

la polpa, dalla pasta farinosa, e' di colore biancastro e con la cottura diventa croccante e saporita;

i marroni di categoria extra presentano 50-80 frutti per chilogrammo, quelli di prima categoria 80-110 frutti per chilogrammo.

Caratteristiche commerciali.

Al momento della commercializzazione i frutti devono essere in ottimo stato dal punto di vista fitosanitario e devono possedere i seguenti requisiti:

dimensione elevata del frutto, tipica del Marrone di Combai (50/110 frutti in un chilogrammo);

percentuale di frutti con endocarpo colpito da insetti (danno reale) non superiore al 3% in peso;

frutti presentanti rosura del pericarpo (danno estetico) presenti in percentuale non superiore al 4%.

Art. 3.

Zona di produzione

L'area geografica di produzione, condizionamento del Marrone di Combai, e' rappresentata dal territorio dei comuni di seguito elencati: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene e Vittorio Veneto.

Art. 4.

Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output.

In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei confezionatori, nonche' attraverso la comunicazione all'organismo di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' del prodotto.

Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi e che vogliono utilizzare la denominazione, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di elaborazione e/o ottenimento

Descrizione delle modalita' di coltivazione.

La coltivazione dell'ecotipo «Marrone di Combai» dovra' svolgersi attraverso le tecniche e le operazioni colturali di seguito elencate: Scelta varietale.

Ricostituzione di vecchi castagneti tramite innesto o realizzazione di nuovi impianti: dovra' essere utilizzato esclusivamente l'ecotipo «Marrone di Combai».

Innesti.

Tipologie di innesto: dovranno essere preferiti gli innesti a triangolo, spacco inglese, spacco diametrico pieno e zufolo, compiuti su polloni di piccole dimensioni aventi un diametro, a 60-80 cm di altezza da terra, non superiore a 3-3,5 cm. Nel caso di innesti a corona utilizzare come porta innesti, polloni con al massimo 5-6 cm di diametro.

Protezione delle ferite: si dovra' porre molta cura nel coprire ogni soluzione di continuita' tra marza e portainnesto limitando in questo modo le infezioni da parte del Cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*).

Scelta e conservazione delle marze.

Vanno utilizzate porzioni di ramo di un anno ben lignificate o al massimo di due anni, impiegando le parti centrali prive di costolature. Per gli innesti come ad esempio la corona o lo spacco

diametrico pieno, il materiale deve essere raccolto alcune settimane prima del suo utilizzo. La conservazione dei materiali di propagazione va fatta in ambiente leggermente umido ad una temperatura di 3-4 °C. Se il periodo è superiore alle 2-3 settimane la temperatura di conservazione deve essere di 1-2 °C.

Scelta dei portainnesti e del materiale vivaistico.

I portainnesti potranno derivare sia dalla semina di frutti selezionati che dal trapianto di semenzai. In ogni caso il materiale vivaistico utilizzato dovrà essere munito di certificazione. Nel caso di ricostituzione di castagneti esistenti si potranno utilizzare come portainnesti i polloni ricacciati dopo la ceduzione delle ceppaie.

I selvatici prodotti dovranno appartenere alla specie *Castanea sativa* (castagno europeo) per evitare problemi di disaffinità.

Nuovi impianti.

Scelta e preparazione del terreno: per i nuovi impianti sono da preferire le esposizioni sud e sud-ovest. I terreni devono essere sciolti, leggeri, freschi, privi di calcare attivo e con un tenore di sostanza organica superiore all'1%.

Si devono escludere quelli in cui sono frequenti i ristagni d'acqua o al contrario quelli soggetti a prolungati periodi di siccità.

La predisposizione del terreno preferibile è tramite lavorazioni localizzate ed in ogni caso l'aratura su tutta la superficie non va fatta troppo in profondità. In occasione dei lavori preparatori è consentita una abbondante concimazione letamica (300-500 q.li/ha).

Epoca di piantagione modalità e profondità di impianto: la realizzazione dei nuovi impianti potrà avvenire tramite la messa a dimora di astoni innestati o selvatici e attraverso la semina di materiale pregerminato.

1) Impianto con astoni.

Devono essere rispettati i seguenti accorgimenti:

utilizzare astoni innestati appartenenti all'ecotipo «Marrone di Combai» aventi altezza massima di 150-160 cm;

utilizzare astoni selvatici di un'altezza massima di 80 cm;

lasciare l'apparato radicale il più integro possibile limitandosi a tagliare le parti secche ed il fittone se troppo pronunciato;

le piante vanno messe a dimora in modo che la zona del colletto si trovi a livello del «piano di campagna»;

non effettuare concimazioni in prossimità della radice;

intervenire se necessario con irrigazioni di soccorso;

collocare al momento dell'impianto i pali tutori;

la disposizione ottimale è quella a triangolo con distanza 7-8 m lungo le file e di 8-9 m tra le file. La densità di impianto deve essere superiore nel caso di terreni poco fertili non superando mai le 200 piante ad ettaro;

tenere presente la necessità di piante impollinatrici in percentuale del 20%.

2) Semina.

Avviene attraverso la messa a dimora di materiale pregerminato rispettando i seguenti accorgimenti:

i frutti vanno raccolti durante il periodo autunnale e fatti pregerminare in un idoneo substrato composto in parti uguali da sabbia e torba;

la semina va fatta in primavera;

sono concesse concimazioni letamiche;

dalla germinazione del seme saranno ottenuti semenzai che già dal secondo anno potranno venire innestati;

per quanto riguarda le caratteristiche e le densità di impianto vanno seguiti i criteri indicati precedentemente.

Potatura e forme di allevamento: si devono effettuare sia nel caso di vecchi castagneti sia per i nuovi impianti.

1) Vecchi castagneti.

L'intensità della potatura dovrà essere proporzionata alla condizione vegetativa della pianta, tanto più energica quanto più

l'albero si trova in cattive condizioni fitosanitarie.

Per le piante in buono stato adottare potature di alleggerimento atte ad equilibrare la chioma e permettere l'entrata della luce all'interno con conseguente miglioramento produttivo. In caso di parti di piante gravemente colpite dal cancro corticale, si prevede un intervento di potatura piu' energica della parte malata; in questo caso bisogna poi intervenire nei successivi 2-3 anni per diradare i numerosi ricacci, con il fine di ricostituire una chioma equilibrata.

2) Nuovi impianti.

Vanno effettuate delle potature di allevamento in modo da costruire in breve tempo una chioma ben conformata (a vaso), impostata su 3-4 branche principali.

Gia' nel mese di giugno seguente l'innesto si puo' eseguire sui germogli che hanno raggiunto una lunghezza di 60-70 cm, una potatura verde in modo da favorire la lignificazione e l'emissione di rametti laterali.

Le potature di produzione di norma vanno eseguite ad intervalli di 4-6 anni.

Cure colturali, irrigazioni e concimazioni.

Va sempre mantenuta la cotica erbosa soprattutto in terreni con giacitura pendente. Nei primi anni dopo l'impianto si puo' eseguire una pacciamatura con materiale organico (segatura, paglia, ecc.) in modo da evitare il diffondersi di specie infestanti.

E' vietata la pacciamatura con film di polietilene nero.

Lo sfalcio dell'erba dovra' avvenire almeno due volte l'anno, nella prima meta' di luglio e a fine settembre, allo scopo di limitare la competizione idrica alle piante e ridurre gli attacchi di parassiti fungini ed animali.

L'erba tagliata andra' possibilmente lasciata sul terreno a decomporsi, limitando cosi' il nuovo ricaccio e l'evaporazione dell'acqua.

L'irrigazione e' sempre permessa e deve essere necessariamente eseguita come tecnica di soccorso nei primi anni di vita del castagneto quando la carenza idrica puo' compromettere il buon esito dell'impianto.

La somministrazione di concimi chimici potra' avvenire solo con prodotti compatibili con una coltivazione biologica; si puo' fare la concimazione letamica.

Difesa fitosanitaria e diserbo.

Avversita'	Causa	Lotta
Abiotica	Ristagni idrici, carenza di elementi nutritivi, terreni poco adatti al castagno	Scelta di luoghi opportuni per la realizzazione dei nuovi impianti
Attacchi di insetti	Cydia sp., Balanino	Non e' permessa la lotta chimica: si possono utilizzare metodi biologici quali la confusione sessuale, il monitoraggio con trappole, la cattura massale, trattamenti con bacillus thuringiensis o metodi agronomici come la raccolta dei frutti caduti in anticipo
		Si possono utilizzare preparati a base di rame. Il materiale proveniente dalle patate, dai

		diradamenti e dalla pulizia del sottobosco va eliminato
	Cryphonectria parassitica Murr.	repentinamente per impedire la diffusione
Attacchi fungini	(cancro della corteccia)	del cancro

Descrizione delle modalita' di raccolta e conservazione.

La raccolta.

La raccolta si effettua dal 15 settembre al 15 novembre e puo' avvenire in modo tradizionale e cioe' a mano ma anche attraverso macchine raccogliatrici che aspirano i frutti.

La raccolta deve essere tempestiva per evitare attacchi fungini soprattutto quando si e' in presenza di temperature miti.

Gia' nella fase di raccolta il produttore e' tenuto ad operare una prima cernita del prodotto, al fine di evitare la presenza di frutti infetti o comunque non rispondenti ai requisiti prefissati.

Descrizione delle modalita' di conservazione.

La facile deperibilita' del prodotto richiede cure particolari e specifiche tecniche di conservazione sia nelle fasi immediatamente successive alla caduta che in quelle che precedono l'utilizzo del frutto.

Tra i diversi metodi in uso, il presente disciplinare consente l'impiego delle seguenti tecniche:

ricciaia: metodo tradizionale che puo' essere utilizzato dai produttori. Consiste nell'ammassamento del prodotto, ancora chiuso nei ricci, in mucchi che non superino i centoventi centimetri di altezza, coperti con foglie, ricci e terra ben compressi;

curatura (o novena) consiste nell'immergere le castagne in acqua ad una temperatura compresa tra i 10 °C e i 20 °C, per un periodo di 4-9 giorni a cui seguono asciugatura;

mediante esposizione all'aria e trapalatura manuale (movimento delle castagne disposte a strati al fine di favorire l'asciugatura);

sterilizzazione: i frutti vengono immersi in acqua ad una temperatura compresa tra i 45 °C e i 52 °C, per un periodo minimo di 45 minuti e massimo di 50 minuti e vengono poi asciugati come nel caso della curatura;

frigoconservazione: consiste nel conservare il prodotto in celle frigo da 1 °C a 5 °C per un periodo massimo di un mese.

Il prodotto deve essere stoccato in locali freschi ed aerati, steso in strati movimentato periodicamente.

Descrizione delle modalita' di lavorazione

Le modalita' di lavorazione del prodotto, al fine di renderlo pronto per la commercializzazione, seguono le seguenti fasi:

prodotto senza sterilizzazione:

calibratura;

cernita su nastro o tavolo;

spazzolatura;

confezionamento;

frigoconservazione;

vendita;

prodotto con sterilizzazione: dopo la calibratura sono aggiunte le seguenti fasi:

schiumatura;

sterilizzazione;

asciugatura.

Descrizione delle modalita' di distribuzione.

I frutti destinati alla vendita al mercato fresco dovranno essere

posti in sacchetti dalle caratteristiche descritte all'art. 8 del presente disciplinare e muniti di apposita etichetta.

E' vietata la manomissione dei cartellini e delle confezioni, compresa l'aggiunta di aggettivi laudativi del prodotto.

La commercializzazione non potra' avvenire antecedentemente al 15 settembre di ogni anno.

#### Art. 6.

#### Legame con l'ambiente geografico

##### Legame territoriale e climatico.

Le caratteristiche fisiche ed organolettiche del Marrone di Combai derivano e sono strettamente legate all'ambiente geografico di produzione. L'abbondante piovosità distribuita secondo un regime pluviometrico equinoziale, la totale assenza di nebbie, la distribuzione della catena prealpina e delle «corde collinari» secondo un asse SW-NE e l'evoluzione dei suoli determinano un clima favorevole ed un'area altamente vocata alla produzione castanicola di qualità'.

La media annua delle precipitazioni, distribuite secondo un regime subequinoziale autunnale e' poco superiore ai 1200 mm (1263 mm/anno) mentre la temperatura media annua risulta pari a 12-13 °C (12,7 °C).

Le formazioni litologiche che caratterizzano l'area di produzione appartengono alla categoria dei substrati carbonatici terrigeni e piu' precisamente al gruppo dei substrati flyscioidi del Cenozoico (terziario). Si tratta di substrati ad elevato valore pedogenetico con ottime caratteristiche di permeabilità' ed alterabilità'. Questi aspetti climatici e geolitologici, riferiti ad una fascia altimetrica compresa tra i 150 m e gli 800 m s.l.m., fanno rientrare il territorio della Comunità' Montana delle Prealpi Trevigiane nella Regione Forestale esalpica; qui il castagno trova il suo optimum climatico ed esprime nel miglior modo tutte le potenzialità' produttive.

Solo con il verificarsi di tali condizioni pedoclimatiche si possono ottenere frutti con le caratteristiche peculiari del Marrone di Combai DOP.

##### Legame storico.

La presenza e le particolari caratteristiche qualitative del castagno nella pedemontana trevigiana, che va da Segusino a Cordignano e che trova in Combai il suo epicentro, sono confermate da numerose testimonianze storiche che risalgono a partire dal XII secolo.

In tal senso la documentazione storica reperita, che va dal 1200 al 1700, identifica ed individua in modo particolare l'area della pedemontana, in sinistra Piave, come un'area di naturale vocazione allo sviluppo della castanicoltura di cui rappresentano sicura certificazione storica anche i numerosi toponimi.

Tra le varie testimonianze storiche una, del 18 settembre 1665, pone in risalto anche gli aspetti sociali e di partecipazione connessi alla raccolta delle castagne: tutta la popolazione, donne e bambini compresi, partecipava alla raccolta dei frutti, regolamentata attraverso l'assegnazione di quote in funzione della composizione dei nuclei familiari.

In epoca piu' recente la valorizzazione del Marrone di Combai e' stata portata avanti dalla Pro Loco grazie alla Festa dei Marroni di Combai, che - a partire dal 1945 - costituisce un avvenimento di rilevanza per tutta la provincia e, negli ultimi anni, anche a livello nazionale.

Nel 1995 e' stata costituita l'Associazione dei Produttori del Marrone di Combai che si e' affiancata alla Pro Loco nella organizzazione delle manifestazioni di valorizzazione commerciale del prodotto e che ha assunto direttamente il compito di unire i produttori al fine di omogeneizzare i comportamenti e le pratiche colturali.

Art. 7.

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

Contenitori e formato.

Tutto il prodotto viene commercializzato nelle seguenti tipologie di imballaggio:

sacchi di Juta da 1, 2, 3, 5, e 25 kg;

retine di materiale plastico da 1, 2, 3, 5, e 25 kg;

cestini e cassette in legno da un minimo di 1 kg, ad un massimo di 5 kg.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo.

Sigillatura/Cucitura.

La chiusura delle confezioni (sacchi in juta e plastica) avverra' mediante l'utilizzo di clipsatrice meccanica che apporra' graffe metalliche; o cucitura con filo di nylon tramite cucitrice oppure legatura con spago piombato.

La sigillatura verra' eseguita in modo tale da fissare sulla confezione l'etichetta con il logo.

I cestini e le cassette verranno confezionati con cellophane e sigillati con spago piombato e logo ben visibile.

----> Vedere Logo a pag. 58 <----

Forma e simbolo: il logo e' costituito da un Marrone stilizzato circondato dagli aculei di un riccio stilizzato di colore marrone chiaro ed incluso in un quadrato di colore marrone scuro. Il simbolo e' completato dalla sottostante scritta: Marrone di Combai DOP di colore marrone chiaro e marrone scuro.

Colori: marrone chiaro - pant 465U, marrone scuro - pant 4625U.

Dimensioni: il logo potra' avere dimensioni: mm 65 x mm 102; mm 33 x mm 51; mm 17 x mm 25; mm 8 x mm 12.

Il prodotto e' adeguatamente identificato attraverso l'apposizione di una etichetta identificativa e del logo con la dicitura: «Marrone di Combai DOP», che dovra' avere dimensioni significativamente superiori ad ogni altra dicitura.

Il logo «DOP Marrone di Combai» gia' apposto sui contenitori, non potra' essere riutilizzato.

In etichetta o sui contenitori potranno essere riportate altre informazioni concernenti:

il nome ed il marchio del produttore o della ditta confezionatrice;

il peso netto all'origine e la categoria;

informazioni di carattere nutrizionale e dietetico;

l'anno di produzione;

indicazioni per la corretta conservazione ed uso del prodotto.

Art. 9.

Prodotti trasformati

I prodotti, per la cui preparazione e' utilizzato il Marrone di Combai DOP, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il Marrone di Combai DOP, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del Marrone di Combai DOP siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale, conferito dalla registrazione della DOP, riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Lo stesso Consorzio incaricato, provvederà anche ad iscrivere in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.

In assenza di un Consorzio di Tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) n. 2081/92.

30.5.2006 Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato

14:44:44

Stampa

Chiudi