

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

del *Marrone del Frignano*

Art. 1 Denominazione

Il nome *Marrone del Frignano* è attribuito esclusivamente al prodotto (frutti) che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento del *Marrone del Frignano* è rappresentata esclusivamente dal territorio delle Comunità Montane “Frignano” e “Appennino Modena Ovest” della provincia di Modena, come meglio individuato dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Specie

Per *Marrone del Frignano* si intendono esclusivamente gli ecotipi della specie *Castanea sativa* Mill tipiche, normalmente conosciute con i nomi di Comuni e/o Località (toponimi) del territorio delimitato. In assenza di liste varietali raccomandate dalla Regione Emilia Romagna, si possono utilizzare varietà regionali (provenienti dal territorio della Regione Emilia Romagna), delle quali sono stati recentemente selezionati numerosi cloni di valore superiore, che si sono ben ambientati nei territori delimitati .

Sono escluse tutte le cultivar di origine esotica e, in particolare, eurogiapponesi.

3.2 Raccolta

Le operazioni di raccolta, seguendo la naturale deiscenza del frutto, possono essere effettuate a mano o con l’ausilio di attrezzature meccaniche a terra, che non provochino ammaccature dei frutti. La commercializzazione non potrà avvenire prima del 1 ottobre di ogni anno.

3.3 Caratteristiche del prodotto (frutti)

I frutti sono riconoscibili dalle seguenti caratteristiche:

- n° di frutti per riccio non superiore a tre;
- pezzatura: n° frutti per chilogrammo non inferiore a 60 e non superiore a 90;
- pericarpo lucido, di colore marron chiaro con stirature più scure;
- episperma (pellicola) che si stacca con facilità;
- polpa di colore bianco avorio e di sapore dolce;
- cicatrice ilare non superiore ad 1/5 delle dimensioni del frutto e di forma tendenzialmente rettangolare.

3.4 Pratiche agronomiche e difesa fitosanitaria

Per non alterare la stabilità idrogeologica e l'equilibrio naturale del castagneto occorre mantenere il cotico erboso e la fertilizzazione del suolo può essere fatta solo con ammendanti organici derivati da letame e terricci di origine naturale.

E' ammessa, ancorché raccomandata, la potatura d'allevamento, per favorire la produzione e a scopo fitosanitario.

La difesa fitosanitaria delle piante e dei frutti, fino alla raccolta, è consentita esclusivamente mediante l'utilizzo di tecniche dell'agricoltura biologica, di preparati cuprici e di poltiglia bordolese.

3.5 Selezione, conservazione, confezionamento

Sui frutti non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici.

Sono invece consentiti gli interventi conservativi consigliati nelle note tecniche (allegato 1 al disciplinare).

I frutti immessi al consumo devono essere interi, sani, puliti e asciutti.

Per quanto riguarda il confezionamento devono essere utilizzati sacchetti a maglie di rete del peso da 1 kg fino a 5 kg.

Solo durante lo svolgimento di sagre o iniziative analoghe specificamente dedicate ai prodotti agroalimentari tipici, i marroni possono essere confezionati sul luogo di vendita utilizzando anche – in alternativa ai sacchetti a rete - confezioni in carta appositamente predisposte.

Le confezioni devono avere struttura tale da consentire la traspirazione del prodotto.

Tutte le confezioni devono essere opportunamente marchiate e sigillate.

Il prodotto denominato *Marrone del Frignano* non potrà essere venduto sfuso.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Marrone del Frignano*;
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo. Sotto al marchio è presente la dicitura "*Marrone del Frignano*" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", corpo 9,3 e tutto maiuscolo.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che fanno riferimento a marchi privati, purché 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 comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione *Marrone del Frignano* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e/o confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.