

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «MARRONE DI COMBAI»Art. 1.
Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Marrone di Combai» è riservata ai frutti di castagno della tipologia Marroni della sottospecie *Domestica macrocarpa*, specie *Sativa*, genere *Castanea*, famiglia *Fagaceae*, rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
*Descrizione del prodotto**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.

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

forma ellissoidale, apice abbassato;

l'ilo presenta un contorno regolare tomentoso 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, un'agevole separazione dalla polpa;

il seme, di norma uno per frutto e con basse percentuali di setatura, si presenta a corpo unico con solcature superficiali;

la polpa, dalla pasta farinosa, è di colore biancastro.

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

categoria extra:

dimensione elevata del frutto: 50-80 frutti per chilogrammo; massimo 4% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti;

massimo 3% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo.

categoria prima:

81-105 frutti per chilogrammo;

massimo 6% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti; massimo 5% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo.

Requisiti del prodotto destinato esclusivamente alla trasformazione: 106-130 frutti per chilogrammo;

massimo 6% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti; massimo 5% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo.

Art. 3.
Zona di produzione

L'area geografica di produzione del Marrone di Combai è rappresentata dal territorio dei comuni della Provincia di Treviso di seguito elencati:

Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Miane, Revine Lago, Sarnede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene e Vittorio Veneto.

Art. 4.
Prova dell'origine

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 coltivazione, dei produttori, 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 sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.
*Metodo di ottenimento**Descrizione delle modalità di coltivazione*

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

Scelta varietale

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

Innesti

Tipologie di innesto: dovranno essere preferiti gli innesti a triangolo, spacco inglese, spacco diametrale pieno e zufolo, a gemma, 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 dovrà porre molta cura nell'evitare ogni soluzione di continuità 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 diametrale 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 da 1 a 6° 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 ceduazione delle ceppaie.

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

Nuovi impianti

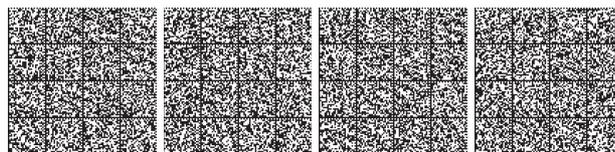
Scelta e preparazione del terreno: per i nuovi impianti sono da preferire le esposizioni sud e sud-ovest. I terreni devono essere sciolti, leggeri, freschi, privi di calcare attivo e con un tenore di sostanza organica superiore all'1%.

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 (300-500q.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) Nuovi impianti specializzati (frutteti).



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;

le piante impollinatrici possono essere presenti in percentuale massima del 20%.

2) Nuovi impianti (mantenendo la destinazione a bosco).

I nuovi impianti vengono generati all'interno di formazioni boscate, partendo da piantule di castagno cresciute naturalmente o attraverso l'innesto di polloni derivanti da ceduzione di castagni selvatici. Per l'innesto si dovranno utilizzare marze appartenenti all'ecotipo «Marrone di Combai».

Nella superficie interessata da innesti dovranno essere rilasciate specie diverse dal castagno, naturalmente già presenti, al fine di mantenere la destinazione a bosco; tali soggetti non dovranno ostacolare lo sviluppo delle chiome degli individui innestati. Tra essi è opportuno rilasciare castagni selvatici (15-20%) per favorire l'impollinazione.

La disposizione dei nuovi castagni da frutto dovrà prevedere un andamento il più naturale possibile (non geometrica) rispettando la morfologia del terreno e prevedendo una distanza tra i soggetti innestati non inferiore a 10 m, con un massimo di 60 soggetti ad ettaro.

3) 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 più 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.

Già nel mese di giugno seguente l'innesto si può 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 vanno eseguite ad intervalli di 4-6 anni.

Cure culturali, irrigazioni e concimazioni

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

È vietata la pacciamatura con film di polietilene nero.

Lo sfalcio dell'erba dovrà avvenire almeno due volte l'anno, in funzione dell'andamento climatico: il primo entro la fine di luglio ed il secondo entro la fine di settembre, allo scopo di limitare la competizione idrica alle piante e ridurre gli attacchi di parassiti fungini ed animali. L'erba tagliata andrà lasciata sul terreno a decomporsi, limitando così il nuovo ricaccio e l'evaporazione dell'acqua.

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

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

Difesa fitosanitaria e diserbo

AVVER-SITÀ	CAUSA	LOTTA
Abiotica	Ristagni idrici, carenza di elementi nutritivi, terreni poco adatti al castagno	Scelta di luoghi opportuni per la realizzazione di nuovi impianti
Attacchi di insetti	Cydia sp., Balanino	Non è permessa la lotta chimica; si possono utilizzare metodi biologici quali la confusione sessuale, il monitoraggio con trappole, la cattura massale, trattamenti con <i>Bacillus thuringiensis</i> o metodi agronomici come la raccolta dei frutti caduti in anticipo.
Attacchi fungini	Cryphonectria parassitica Murr. (cancro della corteccia)	Si possono utilizzare preparati a base di rame. Il materiale proveniente dalle potature, dai diradamenti e dalla pulizia del sottobosco va eliminato repentinamente per impedire la diffusione del cancro.

Descrizione delle modalità di raccolta e conservazione

La raccolta

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

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

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

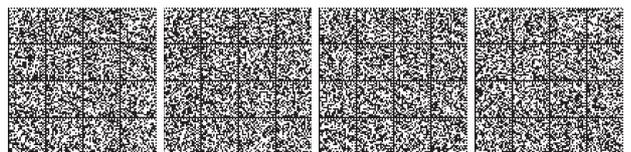
Descrizione delle modalità di conservazione

La facile deperibilità 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.

È consentito l'impiego delle seguenti tecniche:

ricciaia: metodo tradizionale che può 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): i marroni devono essere sottoposti alla curatura entro le ventiquattro ore dalla raccolta; eventualmente, in attesa di tale trattamento, il prodotto deve essere mantenuto in cella frigorifera per un massimo di tre giorni, ad una temperatura compresa tra 0.5-2°C, ed un'umidità compresa fra 95-98 %, dopo il quale deve necessariamente essere sottoposto alla curatura. Tale fase consiste nell'immergere le castagne in acqua ad una temperatura ambiente per un periodo che va dai 5 ai 7 giorni, con il cambio dell'acqua a metà periodo; in alternativa i marroni possono venir immersi ad una temperatura di 45-48° per un periodo di quarantacinque minuti dopo il quale vengono rapidamente immersi in acqua fredda fino al completo raffreddamento;



asciugatura: i frutti vengono asciugati con la macchina asciugatrice ad aria calda e con ventilatori o, in alternativa, stesi su graticci e movimentati giornalmente fino alla completa asciugatura;

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 modalità di lavorazione

Le modalità 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.

Prodotto con sterilizzazione.

Dopo la calibratura sono aggiunte le seguenti fasi:

- schiumatura;
- sterilizzazione;
- asciugatura.

Descrizione delle modalità di distribuzione

I frutti destinati alla vendita al mercato fresco dovranno essere posti in imballaggi dalle caratteristiche descritte all'art. 8 del presente Disciplinare e muniti di apposita etichetta.

Art. 6. Legame con l'ambiente

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 170, 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 più recente la valorizzazione del Marrone di Combai è 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 è stata costituita l'Associazione dei Produttori del Marrone di Combai che si è 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 culturali.

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 una 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 sub equinoziale autunnale, è 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 più precisamente al gruppo dei substrati flyschoidi 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 IGP.

Art. 7. Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'organismo di controllo CSQA Certificazioni S.r.l. con sede in via San Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI) - I - tel. +39 0445313011, fax +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it - pec: csqa@legalmail.it.

Art. 8. Etichettatura

Contenitori e formato

Tutto il prodotto viene commercializzato nelle seguenti tipologie di imballaggio:

- sacchi di juta da 1 a 25 kg.;
- retine di materiale plastico da 1 a 25 kg.;
- cestini e cassette in legno o plastica per alimenti da 1 a 25 kg.

Per il confezionamento del prodotto destinato esclusivamente alla trasformazione vengono utilizzati bins per alimenti (max 400 kg).

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo.

Sigillatura/Cucitura

La chiusura degli imballaggi avverrà mediante l'utilizzo di clip-satrice meccanica che apporrà graffe metalliche o cucitura con filo di nylon tramite cucitrice oppure legatura con spago piombato.

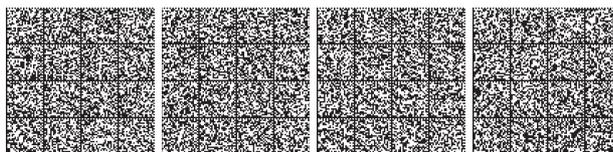
La sigillatura verrà eseguita in modo tale da fissare sull'imballaggio l'etichetta con il logo.

I cestini, le cassette e i bins verranno confezionati con cellophane o rete e sigillati con spago piombato e logo ben visibile.

LOGO:



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



<p>Marrone di Combai IGP di colore marrone chiaro e marrone scuro. Colori: marrone chiaro – pant 465U, marrone scuro – pant 4625U.</p> <p>Dimensioni: il logo potrà avere dimensioni: mm 65 x mm 102; mm 33 x mm 51; mm 17 x mm 25; mm 8 x mm 12.</p> <p>Il prodotto è adeguatamente identificato attraverso l'apposizione di un'etichetta identificativa e del logo con la dicitura: «Marrone di Combai IGP», che dovrà avere dimensioni significativamente superiori ad ogni altra dicitura.</p> <p>Il logo «Marrone di Combai IGP» già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.</p>	<p>In etichetta o sui contenitori potranno essere riportate altre informazioni concernenti:</p> <ul style="list-style-type: none">il nome ed il marchio del produttore o della ditta confezionatrice;il peso netto all'origine e la categoria;informazione di carattere nutrizionale e dietetico;l'anno di produzione;indicazioni per la corretta conservazione e uso del prodotto. <p>22A01451</p>
---	--