

CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DEI “PRODOTTI TIPICI ALTA VALLE TANARO”

Disciplinare di produzione della “Castagna Garessina”

Il Consorzio esplica la propria attività di promozione attraverso l'apposizione di un marchio di riconoscimento, al prodotto che viene ottenuto nelle aziende dei soci. Il marchio è istituito e registrato dal Consorzio con tutti i diritti d'uso riservati ed esclusivi.

Il presente disciplinare di produzione potrà subire variazioni, alla luce di nuove esperienze in campo, delle esigenze di mercato, delle innovazioni tecniche, dell'insorgere di nuove problematiche oggi non valutabili e dalle indicazioni tecniche che verranno fornite in attuazione dell' eventuale attività di studio e ricerca da avviarsi per questo prodotto.

ZONA DI PRODUZIONE

Trova diffusione nel territorio dell' Alta Valle Tanaro, in particolare nel Comune di Garessio da cui il nome con cui storicamente viene commercializzata e riconosciuta.

Può essere prodotta nei seguenti Comuni:

Alto, Bagnasco, Caprauna, Garessio, Nucetto, Ormea, Perlo, Priola.

La castagna Garessina è coltivata in terreni ricchi di sostanza organica, generalmente privi di calcare e con pH sub acido, che conferiscono al frutto le particolari caratteristiche organolettiche. I castagneti sono siti a quote comprese tra i 400 e i 1200 metri. Nel corso degli anni si sono evolute e diffuse delle cultivar specifiche in funzione delle caratteristiche ambientali, degli areali di produzione. Così sul territorio dei Comuni sopra citati, ha trovato diffusione la castagna conosciuta per la sua dolcezza, delicatezza e da tempo commercializzata come “garessina”. Con questo nome vengono comprese diverse varietà così approssimativamente suddivise:

Gabbiana

85%

Frattona	5%	
Ciapastra	3%	
Spina Lunga	2%	
Altra minori	5%	(stàvisò, russoira, rian de buire, ecc...)

Queste stesse varietà possono essere commercializzate col nome di “castagna garessina”.

TECNICA COLTURALE

Le condizioni ambientali e agronomiche del territorio destinato alla produzione della Castagna Garessina, devono essere quelli tradizionali ed atte a conferire al frutto le particolari caratteristiche designate dal presente disciplinare. E' vietata ogni somministrazione di fertilizzanti o fitofarmaci di sintesi ad eccezione di quanto consentito per l'agricoltura biologica.

○ CONCIMAZIONE

- Come da tradizione, la concimazione può essere effettuata con letame, generalmente viene effettuata in primavera. Potranno essere utilizzati altri concimi solo qualora siano conformi all'agricoltura biologica.
- Al fine dell'apporto nutritivo è consentito e consigliato il pascolo all'interno dei castagneti.

○ IRRIGAZIONE

- In funzione dell'andamento stagionale, può essere necessario (ove possibile) effettuare un'irrigazione di soccorso soprattutto per le necessità delle giovani piante.

○ PULIZIA DEL SOTTOBOSCO

- Il terreno deve essere tenuto sgombro da un' eccessivo sviluppo della vegetazione erbacea e arbustiva. Questi interventi devono essere eseguiti annualmente mediante sfalcio ed eliminazione di felci, cespugli e piante morte per consentire una regolare raccolta dei frutti e garantire le caratteristiche ottimali del prodotto.

A tale fine è proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.

- La pulizia da foglie e ricci, viene generalmente eseguita dopo la raccolta, questi materiali possono essere interrati, allontanati dal castagneto, oppure sistemati ed eventualmente bruciati in loco. Quest'ultima pratica seppur molto diffusa, non è particolarmente indicata in quanto in mancanza di concimazione diretta, comporta il progressivo impoverimento del suolo, sia in sostanza organica che in elementi nutritivi; tra l'altro l'abbruciamento provoca l'alterazione del pH del terreno rendendolo progressivamente più alcalino e quindi meno vocato per la coltura che vuole terreni tendenzialmente acidi.

○ SESTI D'IMPIANTO

- La densità di piante in produzione non può superare le 150 piante ad ettaro.

○ CURE COLTURALI

- Le cure apportate ai castagneti, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli tradizionalmente in uso nel territorio e atti a non modificare le caratteristiche peculiari dei frutti. In particolare sono consentiti interventi periodici di potatura per il risanamento delle piante da attacchi parassitari. Si consiglia la copertura delle ferite con mastici e cere eventualmente addizionati con fungicidi, comunque conformi all'agricoltura biologica.

○ DIFESA

- Nonostante i numerosi agenti patogeni che colpiscono il castagno, non è tradizione eseguire interventi di lotta specifici. Qualora si rendesse necessario intervenire contro patologie particolarmente gravose, potranno essere effettuati interventi straordinari con prodotti conformi all'agricoltura biologica.

○ RACCOLTA

- La raccolta potrà essere effettuata manualmente o con l'ausilio di mezzi meccanici (macchine raccogliatrici) tali comunque da

salvaguardare l'integrità del prodotto Il periodo di raccolta ha inizio a partire da metà Settembre sino a tutto Novembre.

SCHEMA GENERALE DEGLI INTERVENTI COLTURALI

INTERVENTI COLTURALI	PERIODO DI ESECUZIONE * variabile a seconda delle condizioni ambientali
Concimazione organica (letame)	Primavera
Pulizia del sottobosco	Agosto – Settembre
Irrigazione	In caso di particolare necessità
Raccolta	Da fine settembre a Novembre *
Asportazione fogliame	Dopo la raccolta
Potatura	Inverno
Innesto nuove piante	Primavera o Agosto a seconda della tecnica utilizzata

CONSERVAZIONE E LAVORAZIONE

- Le operazioni di cernita, calibratura, trattamento, conservazione, condizionamento dei frutti, dovranno essere effettuate nell'ambito del territorio delimitato come zona di produzione. Tuttavia, in caso di assenza di adeguate strutture di trasformazione, tali operazioni potranno essere eseguite anche all'esterno del territorio suddetto previa specifica indicazione da parte del Consorzio.
- **Prodotto fresco:** Sono ammesse le tecniche tradizionali di conservazione naturale come la "curatura" o il trattamento in acqua calda ed eventualmente altre metodologie previste dagli organi consortili.
- **Prodotto secco:** deve essere ottenuto con la tecnica tradizionale dell'essiccazione a fuoco lento e continuato in essiccatoi prevalentemente costituiti da locali in muratura, in essi le castagne vengono disposte su di un piano a graticola al di sotto della quale viene alimentato il focolare (tecnica tipica) o attraverso scambiatore di calore (stufe). Potranno utilizzarsi come combustibili esclusivamente legno o segatura con esclusione degli scarti e di sottoprodotti del legno, trattati chimicamente nonché del gasolio e altri combustibili liquidi. Le strutture di essiccazione devono essere situate nella zona di produzione per assicurare le caratteristiche tipiche del prodotto, la rintracciabilità e il controllo dello stesso.

COMMERCIALIZZAZIONE

Per essere commercializzato con il marchio del Consorzio, il prodotto dovrà rispettare le seguenti caratteristiche qualitative:

- * La pezzatura minima ammessa fatta eccezione per il prodotto destinato ad essere essiccato, è pari a 110 acheni per chilogrammo netto allo stato fresco; con difettosità interna o esterna inferiore al 10% (frutto spaccato, bacato, ammuffito, vermicato).
- * Le castagne secche sgusciate (bianche) devono presentarsi intere, sane, di colore paglierino chiaro e con alterazioni inferiori al 10% del prodotto (tracce di bacatura, deformazioni, rotture, tracce di pericarpo, ecc...)
- * Tali valutazioni verranno fatte prelevando 1 Kg di prodotto sul quale verranno verificati i requisiti qualitativi.

- * L'umidità massima consentita nel frutto secco intero non potrà superare il 15% .

USO DEL MARCHIO

SOCI: possono richiedere il marchio e le confezioni tutti i soci produttori che confezionano le castagne in appositi imballaggi definiti dal Consorzio. Qualora il confezionamento non venga eseguito direttamente dal produttore ma venga delegato a altri soci o soggetti autorizzati dal Consorzio, il marchio potrà essere utilizzato da questi sulla base di apposita autorizzazione e nel rispetto delle disposizioni regolamentari. In questo caso le quantità di prodotto confezionato saranno proporzionate ai limiti assegnati al produttore. Le confezioni utilizzabili e conformi, verranno fornite dal consorzio tramite accordi con Ente, Ditta, o Azienda convenzionata e potranno avere capacità da 1 a 30 Kg per il prodotto fresco e da 0,25 a 30 Kg per quello secco. Il marchio del consorzio dovrà essere apposto sulle confezioni in aggiunta alle etichette identificative del produttore.

In questa fase potranno essere distinte le due linee produttive con le aziende tradizionali e quelle che possono distinguersi anche per la certificazione biologica.

La richiesta di utilizzazione del marchio dovrà essere fatta al consorzio in forma scritta prima dell'inizio di ogni campagna specificando in modo dettagliato il n° di etichette che verranno utilizzate durante la campagna stessa e la dichiarazione preventiva presunta della produzione e della superficie coltivata, nonché il tipo di confezione che si intende presumibilmente utilizzare per la vendita.

Le etichette verranno stampate a cura del Consorzio per la valorizzazione e la tutela dei "prodotti tipici alta valle Tanaro" e distribuite ai produttori o confezionatori soci che ne facciano richiesta secondo le modalità definite dal Consorzio.

Il costo delle etichette e delle confezioni è a carico dell'utilizzatore e il pagamento avverrà al momento della consegna.

La documentazione relativa alle domande di produzione preventiva, di consegna etichette ecc., verrà conservata dal Consorzio per i relativi controlli.

In fase di assegnazione delle etichette e delle confezioni per l'anno in corso, verranno detratte quelle rimaste inutilizzate l'anno precedente.

L'uso del marchio è consentito anche in abbinamento ad altre denominazioni quali l' I.G.P. Castagna Cuneo o altre preventivamente consentite dal Consorzio.

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Chiunque commercializzi prodotto confezionato con il marchio *Consorzio per la valorizzazione e la tutela dei "prodotti tipici alta valle Tanaro"* è tenuto a mantenere integre le confezioni originali. In difetto il Consorzio provvederà a termini di legge.

I confezionatori potranno essere autorizzati dal Consorzio a confezionare il prodotto in involucri o imballaggi riportanti il marchio, sottoponendosi ai controlli previsti e previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio stesso comprendente l'impegno a mantenere rigorosamente separato il prodotto stesso accompagnato da marchio dall'altro eventualmente presente in magazzino e fornendo prova di tale comportamento.

I controlli sull'uso corretto del marchio a titolo sperimentale vengono demandati ad apposita commissione individuata dal Consiglio del Consorzio stesso.

Il controllo potrà avvenire in campo e/o in azienda produttrice, sui mercati, nelle strutture cooperative e presso i magazzini degli operatori o direttamente nei punti vendita.

La commissione, oltre ai controlli generali, potrà prelevare in ogni stadio di lavorazione e di commercializzazione dei campioni rappresentativi di castagne i quali verranno esaminati in modo anonimo e dettagliato dalla Commissione. Qualora vengano riscontrate difformità o irregolarità il Consiglio procederà nel seguente modo:

- contestazione formale all'interessato delle irregolarità riscontrate con invito a regolarizzare la situazione entro 8 giorni qualora trattasi di aspetti formali (registrazioni, documenti ecc.);
- nel caso di aspetti sostanziali rilevati dall'esame dei campioni si procede la prima volta alla diffida, la seconda volta a la sanzione pecuniaria decisa dal Consiglio, la terza *alla denuncia all'autorità giudiziaria*.

La sospensione dalla possibilità di utilizzare il marchio viene in ogni caso mantenuta sino a quando siano state verificate le condizioni di affidabilità. Sarà il Consiglio, con apposita deliberazione a decretare la ritrovata affidabilità del socio.

Il consorzio, con delibera a maggioranza assoluta dei componenti il consiglio può applicare per ogni infrazione una sanzione a partire da 50 EURO fino al decuplo del valore del prodotto commercializzato sotto uso irregolare del marchio.