

DECRETO 15 settembre 2023.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo».**

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 1050/2007 della Commissione del 12 settembre 2007 con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio

del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie Generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio per la valorizzazione e tutela della Castagna Cuneo IGP con sede in via Caraglio n. 16 - 12100 Cuneo, soggetto non riconosciuto ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999.

Considerato che il decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, recante la procedura a livello nazionale per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, prevede all'art. 13 che la richiesta di modifica di un disciplinare di produzione di una DOP o IGP possa essere presentata dal relativo Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della citata normativa o, in assenza, da soggetti immessi nel sistema di controllo della denominazione che rappresentino almeno il 51% della produzione controllata dell'ultimo anno solare/campagna produttiva, nonché una percentuale pari almeno al 30% delle imprese inserite nel sistema di controllo.

Considerato che dai riscontri effettuati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e dalla Regione Piemonte, è risultato che la richiesta presentata dal Consorzio per la valorizzazione e tutela della Castagna Cuneo IGP soddisfa tale condizione;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Piemonte con comunicazione protocollo PQAI4 n. 0256921 del 17 maggio 2023 ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto il comunicato del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 181 del 4 agosto 2023 a seguito della riunione di Pubblico accertamento prevista all'art. 8 del decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, tenutasi a Cuneo in data 11 luglio 2023 con il quale è stata resa pubblica la Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo»;



Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 181 del 4 agosto 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 settembre 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
«CASTAGNA CUNEO»

Art 1.

*Nome del prodotto*

La indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» è riservata ai frutti freschi e secchi, ottenuti da fustaia di castagno da frutto (*Castanea sativa*), che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2.1.

*Descrizione del prodotto*

Con la indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» possono essere designate unicamente le seguenti varietà di castagne riferibili alla specie *Castanea sativa* con esclusione degli ibridi interspecifici:

Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga.

È escluso, altresì, il prodotto ottenuto da cedui, cedui composti, fustaie derivati da cedui invecchiati, pur se della specie citata, se non innestati con varietà sopra citate.

Pertanto, è possibile lasciar crescere selvatici da innestare (bosco matricinato) e di lasciare polloni al piede per sostituire la pianta malata a seguito di gravi attacchi parassitosi e/o malattie crittogamiche e/o altre avversità.

Art. 2.2.

*Caratteristiche del prodotto*

La «Castagna Cuneo» I.G.P. si distingue per il sapore dolce e delicato e per la croccantezza dell'epicarpo che la rendono particolarmente adatta sia al consumo fresco che trasformato.

La indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» può essere usata solo per le castagne che, all'atto della immissione al consumo, presentano le seguenti caratteristiche:

castagna fresca:

colorazione esterna del pericarpo: dal marrone chiaro al bruno scuro;

ilo: più o meno ampio, mai debordante sulle facce laterali, di colore nocciola;

raggiatura stellare;

epicarpo: da giallo a marrone chiaro, consistenza tendenzialmente croccante;

seme: da bianco a crema;

sapore: dolce e delicato;

pezzatura: numero massimo di frutti al Kg = 110.

In merito alla garanzia d'omogeneità, la differenza di peso tra i 10 frutti più piccoli e i 10 più grossi in uno stesso imballaggio non deve superare 80 g.

Sono ammessi difetti interni o esterni (frutto spaccato, bacato, ammuffito, vermicato interno) nei limiti previsti dalle norme di commercializzazione vigenti.

Castagna secca:

Le castagne secche sgusciate devono presentarsi intere, sane, di colore paglierino chiaro. Sono ammessi difetti interni o esterni (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) nei limiti previsti dalle norme di commercializzazione vigenti.

L'umidità contenuta nel frutto secco intero così ottenuto non potrà essere superiore al 15%.



## Art. 3.

*Zona di produzione*

La zona di produzione della «Castagna Cuneo» I.G.P. comprende i seguenti comuni della Provincia di Cuneo: Aisone, Alto, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Bastia Mondovì, Battifollo, Beinette, Bernezzo, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Briaglia, Brondello, Brossasco, Busca, Caprauna, Caraglio, Cartignano, Castelletto Stura, Castellino Tanaro, Castelmagno, Castelnuovo Ceva, Cervasca, Ceva, Chiusa Pesio, Cigliè, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Demonte, Dronero, Entracque, Envie, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassino, Gaiola, Gambaasca, Garessio, Igliano, Isasca, Lagnasco, Lesegno, Limone Piemonte, Lisio, Magliano Alpi (frazione staccata), Manta, Martiniana Po, Melle, Moiola, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Mombasiglio, Mondovì, Montaldo di Mondovì, Montemale di Cuneo, Monrosso Grana, Montezemolo, Niella Tanaro, Nucetto, Ormea, Paesana, Pagno, Pamparato, Paroldo, Perlo, Peveragno, Pianfei, Piasco, Pradleves, Priero, Priola, Revello, Riffredo, Rittana, Roaschia, Roascio, Robilante, Roburent, Roccabruna, Roccacigliè, Roccaforte Mondovì, Roccasparvera, Roccavione, Rossana, S. Michele Mondovì, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Saluzzo, Sampeyre, San Damiano Macra, Sanfront, Scagnello, Torre Mondovì, Torresina, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Venasca, Vernate, Verzuolo, Vicoforte, Vignolo, Villanova Mondovì, Villar S. Costanzo, Viola.

## Art. 4.

*Elementi che comprovano l'origine*

L'origine della castanicoltura cuneese è antichissima ed i primi riferimenti si attestano alla fine del XII secolo (Carteggio della Certosa di Pesio: 1173 - 1277). Le castagne bianche sono citate nei documenti dei Comuni di Envie e Martiniana Po risalenti al 1291.

Le prime indicazioni in merito alle modalità di tutela dei castagneti da frutto si rinvengono negli Statuti comunali dei paesi della Val Tanaro risalenti al 1300 mentre indicazioni sulle sanzioni da applicare nel caso di raccolta illecita o fraudolenta dei frutti sono riportate negli Statuti di Gambaasca, Lesegno, Chiusa Pesio e Sanfront (Tamagnone, 1969; Barelly, Di Quarti, 1966; Botteri, 1982).

A testimonianza della diffusione, in molte aree della provincia di Cuneo, della tecnica dell'essiccazione delle castagne per la produzione di castagne secche e farina di castagne è possibile ancor oggi osservare la presenza di numerosi essiccatoi costruiti attorno al XV -XVI secolo.

Rintracciabilità: a livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P., la prova dell'origine della «Castagna Cuneo» dalla zona geografica di produzione delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamentali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni fase della filiera, sono costituiti da:

iscrizione degli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. Castagna Cuneo in un apposito registro, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;

annotazione dei quantitativi prodotti.

## Art. 5.

*Metodo di ottenimento*

## 5.1 Il sistema di produzione.

Le condizioni ambientali e di coltura del territorio destinato alla produzione della «Castagna Cuneo» devono essere quelle tradizionali ed atte a conferire al frutto le particolari caratteristiche designate nel presente disciplinare.

In particolare, i castagneti sono situati a quote non troppo elevate (da 200 a 1000 m s.l.m.) in posizioni soleggiate e riparate dal vento.

In essi, al fine di garantire le ottimali caratteristiche del prodotto, si realizza ogni anno una accurata pulizia del sottobosco, mediante sfalcio annuale dell'erba ed eliminazione dei cespugli, felci e piante morte prima della raccolta.

È vietata ogni somministrazione di fertilizzanti e di fitofarmaci di sintesi ad eccezione di quanto consentito per l'agricoltura biologica (regolamento (UE) 2018/848 e seguenti).

## 5.2. Densità d'impianto.

Ai fini dell'ottenimento della «Castagna Cuneo» I.G.P., sono da considerarsi idonee le fustaie di castagno da frutto site nell'area che si estende a tutti i comuni di cui all'art. 3 del presente disciplinare con altitudine compresa tra i 200 e 1000 m s.l.m.

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

## 5.3. La gestione del terreno.

La «Castagna Cuneo» I.G.P. è coltivata in terreni generalmente derivanti dal disfacimento di scisti e graniti, con pH *sub* acido. Si tratta di terreni profondi, drenati, ricchi di sostanza organica e privi di calcare attivo che conferiscono al frutto le particolari caratteristiche organolettiche.

Il terreno deve essere tenuto sgombro da un eccessivo sviluppo della vegetazione erbacea ed arbustiva onde consentire una regolare raccolta dei frutti. A tale fine è proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.

## 5.4 Il controllo della produzione.

Le cure apportate ai castagneti, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli tradizionalmente in uso nel territorio ed atti a non modificare le caratteristiche peculiari dei frutti.

In particolare, sono consentiti gli interventi periodici di potatura per il risanamento delle piante da attacchi parassitari.

## 5.5 Raccolta.

La raccolta potrà essere effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccogliatrici) tali comunque da salvaguardare l'integrità del prodotto.

Il periodo di raccolta ha inizio ai primi di settembre per concludersi in novembre.

## 5.6 Produzioni.

La pezzatura minima ammessa, fatta eccezione per il prodotto destinato ad essere essiccato o alla trasformazione industriale, è pari a 110 frutti per chilogrammo netto allo stato fresco.

Il prodotto destinato esclusivamente alla trasformazione industriale non potrà essere destinato tal quale al consumatore finale.

## 5.7 Conservazione e lavorazione.

Le operazioni di cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti, debbono essere effettuate nell'ambito del territorio delimitato all'art. 3 del presente disciplinare.

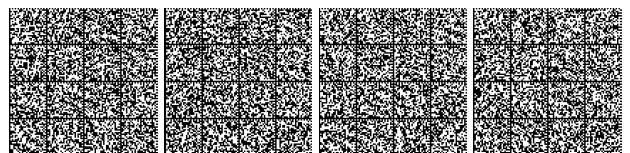
La conservazione del prodotto fresco potrà essere fatta mediante un trattamento in acqua calda secondo la corretta tecnica tradizionale utilizzata, e/o altri trattamenti a norma di legge, atti ad abbattere le infezioni e lo sviluppo di patogeni senza inficiare la qualità dei frutti.

È ammesso il ricorso alla tecnica della «curatura» mediante immersione del frutto in acqua a temperatura ambiente per sette-nove giorni. Tale tecnica permette di ottenere una leggera fermentazione lattica che, bloccando lo sviluppo dei funghi patogeni, crea un ambiente praticamente sterile senza aggiunta di additivi.

È inoltre ammessa la conservazione tramite sbucciatura e successiva surgelazione, secondo le modalità previste per i prodotti surgelati.

Il prodotto Castagna Cuneo - Secca può essere ottenuto con la tecnica tradizionale della 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 (grigliato) al di sotto del quale viene alimentato il focolare o attraverso scambiatore di calore. Non potranno essere utilizzati quale combustibile, gli scarti ed i sottoprodotti di lavorazione del legno trattati chimicamente. Attraverso il processo di essiccazione i frutti acquistano serbevolezza e digeribilità con una riduzione del tenore idrico dal 50% al meno del 10% ed un aumento della concentrazione dei principi attivi e degli elementi minerali. Le castagne essiccate si possono conservare per lungo tempo (oltre dodici mesi) senza rischio di alterazioni. L'operazione avviene in appositi essiccatoi rappresentati da edifici a due piani a pianta quadrata o rettangolare. Il piano inferiore funge da caldaia ed in esso si alimenta il fuoco con legna, bucce di castagne o con prodotti forestali di scarto. Al piano superiore si trova un graticcio in legno o metallico sul quale si dispongono periodicamente strati di castagne (ogni quattro-cinque giorni quando lo strato di 15 cm si è asciugato) fino a raggiungere al massimo una altezza di 30-50 cm.

Durante l'essiccazione i frutti vengono ripetutamente rivoltati e la temperatura interna viene controllata giornalmente, affinché rimanga costante. Quando l'operazione è quasi conclusa si coprono le castagne con teli e si alimenta il fuoco per conseguire l'essiccamento finale. Il processo dura mediamente trenta giorni.



L'essiccazione può essere attuata anche mediante essiccatoi ad aria calda, operanti con temperature opportunamente variate durante l'essiccazione e comprese tra i 25 e i 45°C. Il giusto grado di essiccazione si ottiene entro un massimo di quindici giorni a partire dall'immissione delle castagne nell'essiccatoio.

Le castagne essiccate vengono sottoposte poi a sbucciatura mediante tecniche che possono essere manuali o meccaniche.

#### Art. 6.

##### *Elementi che comprovano il legame con il territorio*

La domanda di registrazione della IGP si basa sulla indubbia reputazione di questo frutto che fin dall'antichità ha trovato nella zona di produzione il suo habitat naturale.

Infatti, nella Provincia di Cuneo i primi riferimenti al castagno si attestano addirittura verso la fine del XII secolo, così come testimoniato nel carteggio della Certosa di Pesio relativo alle acquisizioni territoriali, in cui si può notare che tra il 1173 e il 1277 un quinto delle terre coltivabili era rappresentato proprio dal castagno.

La zona di produzione della IGP proprio nell'offrire idonee condizioni per l'allevamento del castagno, ha reso possibile la simbiosi «uomo-albero»; infatti i castagneti hanno concorso in modo determinante a comporre importanti capitoli della storia montana, dimostrando come il territorio esercita una fondamentale influenza sulla vita di un popolo.

Nel paesaggio agrario della Provincia di Cuneo, all'inizio del 1800, al limitare dei terreni coltivati si estendevano su vaste superfici i castagneti per la massima parte ad alto fusto. Il castagneto continuava nell'Ottocento, come nei secoli precedenti, ad essere al centro dell'organizzazione della vita contadina fornendo le castagne per l'alimentazione umana e talvolta animale, con l'utilizzazione degli scarti ed il legname impiegato in mille usi. La stessa raccolta delle castagne nel passato veniva a costituirsi come un'operazione che creava nei villaggi montani un profondo senso di socialità. In tale operazione erano particolarmente impegnate le donne, mentre gli uomini si dedicavano ai trasporti ed alla battitura. Il castagno costituiva una delle poche possibilità di commercializzazione della montagna; nell'autunno, infatti, dai villaggi alpini ed appenninici discendevano i contadini con i sacchi delle castagne.

Nella Provincia di Cuneo i luoghi d'incontro erano Garessio, Ormea, Ceva, Mondovì, San Michele, Borgo San Dalmazzo, Demonte, Dronero, Venasca, Paesana, Saluzzo, Barge. Il mercato più significativo era, però, quello di Cuneo che trovava un suo momento particolare nella fiera di San Martino dell'11 novembre, dove le castagne venivano quotate al prezzo delle uve più prestigiose. Cuneo era un mercato già molto attivo fin dal 1500, e nel corso degli anni è diventato un mercato di importanza europea; infatti la commercializzazione interna e quella esterna andavano sempre più vivacizzandosi, proprio grazie ad un costante aumento della domanda di castagne di Cuneo. La fama della IGP non si ferma solo al mercato europeo, in particolar modo Francia, Germania, Austria, Svizzera ed Inghilterra, ma trova grandi estimatori anche in altri Paesi, quali gli Stati Uniti e l'Argentina. Nel 1920 furono persino interessati all'acquisto di questo particolare prodotto anche Malta e l'Egitto. Gli Stati Uniti ancora oggi costituiscono uno sbocco di vivo interesse, l'Italia infatti rappresenta il 95% di quel mercato, dove il consumo è costituito dalla popolazione di origine italiana, spagnola e portoghese. Anche la Francia si presenta come un mercato interessante, in modo particolare per l'industria conserviera; così come l'Inghilterra dove il 50% dell'importazione di castagne è italiano.

A dimostrazione della notorietà della Castagna di Cuneo si possono citare, inoltre, le numerose sagre e convegni organizzati per esaltare le qualità della IGP, quale la «Settimana del Castagno» organizzata a Cuneo in cui i migliori tecnici ed operatori del settore discutono le varie problematiche legate a questa coltura. In passato di importante rilevanza era l'annuale «Sagra del Marrone» di Chiusa di Pesio che veniva seguita con attenzione persino dai giornali locali, i quali non mancavano mai di pubblicare precisi rendiconti di questa iniziativa; tale fu il successo di questa sagra che ben presto venne trasferita a Cuneo, dove le celebrazioni venivano fatte in gran stile, con spettacoli di ogni genere, tra i quali occupavano un posto di rilievo le mostre delle castagne. La più antica e famosa sagra autunnale rimane comunque la «Fiera fredda di San Dalmazzo», l'ultima prima dei rigori invernali, che con i suoi quattrocentotrenta anni di storia rappresenta da sempre il legame indiscutibile esistente tra la zona di origine, la popolazione e la castagna.

Lo stesso ampio ricettario della cucina cuneese, dove la castagna di Cuneo è la regina indiscussa, costituisce l'espressione più evidente della tradizionalità della presenza del castagno nella zona di origine. Accanto

al consumo del prodotto fresco, la castagna è impiegata in numerosissimi piatti, dai più semplici della tradizione contadina fino alle ricette più elaborate. Accanto alle castagne bollite o arrostiti o ai «*mundaj*», simbolo di festa ed allegria durante le veglie, trovano posto i «*marron glacé*», il rolo di cioccolato con i marroni, oppure ancora le preparazioni salate, come l'arrosto di maiale o il capriolo con le castagne.

Ciò dimostra quanto profondamente forte sia il legame tra la castagna di Cuneo e il territorio di origine.

#### Art. 7.

##### *Controlli*

L'attività di controllo sull'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dall'Istituto Nord Ovest Qualità soc. coop - INOQ, con sede a Moretta (CN), piazza Carlo Alberto Grosso n. 72; partita I.V.A. n. 02668340041; tel. 0172/911323; fax 0172/911320; e-mail: inoq@inoq.it, organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### Art. 8.

##### *Etichettatura e confezionamento*

La commercializzazione della «Castagna Cuneo» I.G.P. allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, può essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

confezioni a sacco in materiale diverso di peso compreso tra 0,10 e 30 Kg, di cui le principali sono: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 Kg;

cassette in legno o materiale plastico di dimensioni 30 × 50 e 40 × 60;

sacchi di *juta* di peso compreso tra 5 e 100 Kg (5-10-25-30-50-100);

altri imballaggi e confezioni ammessi dalla normativa vigente.

La commercializzazione della «Castagna Cuneo» I.G.P. -Secca all'atto dell'immissione al consumo può essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

confezioni a sacco di materiale diverso del peso compreso tra 0,10 e 30 Kg di cui le principali sono: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 Kg;

altri imballaggi ammessi dalla normativa vigente.

La commercializzazione del prodotto semilavorato e finito deve avvenire in confezioni idonee ad uso alimentare anche a seguito della sua inclusione in cicli produttivi che ne valorizzino la qualità.

In ogni caso esso può essere commercializzato solo se preconfezionato oppure confezionato all'atto della vendita.

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sugli imballaggi, la indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» deve figurare in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibile da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla dizione «indicazione geografica protetta».

In specifico, sulle confezioni dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Castagna Cuneo» o «Castagna Cuneo» - secca immediatamente seguita dalla dizione «indicazione geografica protetta».

Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

La dizione «indicazione geografica protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

È consentito, in abbinamento alla indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

La descrizione, raffigurazione e gli indici colorimetrici del logo, ovvero del simbolo distintivo della indicazione geografica protetta, sono riportati in allegato al presente disciplinare.

Il prodotto destinato alla trasformazione industriale, di cui all'art. 5.6, potrà essere confezionato anche «alla rinfusa», in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta riportante la dicitura «Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione» al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto



LOGOTIPO E COLORI AMMESSI PER LA DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DELLA I.G.P. "CASTAGNA CUNEO".



Gli elementi figurativi che compongono il marchio rappresentano la sagoma di una castagna leggermente inclinata sul lato destro. Il profilo sinistro del frutto è delineato dalla scritta «castagna», realizzata con carattere calligrafico esclusivo mentre il profilo destro è dato da un segno grafico manuale che imita una pennellata veloce e decisa.

Completa il marchio una foglia di castagno posta alla base del frutto e recante al suo interno, in bianco, la scritta «Cuneo», realizzata in carattere calligrafico esclusivo. In basso, a sinistra, compare la scritta IGP, realizzata in carattere «Frutiger light».

Il colore assegnato è il nero (Pantone *Process Black*) per tutti gli elementi del marchio, tranne la foglia, il cui colore è marrone rossiccio (Pantone 166).

Art. 9.

#### *Prodotti trasformati*

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. «Castagna Cuneo», 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 prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli 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) 2081/92.

ALLEGATO B

#### DOCUMENTO UNICO

[Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari]

«CASTAGNA CUNEO»

N. CE: [esclusivamente per uso UE].

IGP  DOP

1. Denominazione: «Castagna cuneo».
2. Stato membro o Paese terzo: Italia.
3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare.
- 3.1. Tipo di prodotto.

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1.

Con la IGP «Castagna Cuneo» possono essere designate unicamente le seguenti varietà di castagne riferibili alla specie «*Castanea sativa*» con esclusione degli ibridi interspecifici: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga.

È escluso, altresì, il prodotto ottenuto da cedui, cedui composti, fustaie derivati da cedui invecchiati, pur se della specie citata, se non innestati con varietà sopra citate.

Pertanto, è possibile lasciar crescere selvatici da innestare (bosco matricinato) e di lasciare polloni al piede per sostituire la pianta malata a seguito di gravi attacchi parassitosi e/o malattie crittogamiche e/o altre avversità.

La «Castagna Cuneo» I.G.P. si distingue per il sapore dolce e delicato e per la croccantezza dell'epicarpo che la rendono particolarmente adatta sia al consumo fresco che trasformato. La castagna fresca, all'atto della sua immissione al consumo, presenta: colorazione esterna del pericarpo dal marrone chiaro al bruno scuro; ilo più o meno ampio, mai debordante sulle facce laterali, di colore nocciola; raggiatura stellare; epicarpo da giallo a marrone chiaro, consistenza tendenzialmente croccante; seme da bianco a crema; sapore dolce e delicato; pezzatura: numero massimo di frutti al Kg = 110. In merito alla garanzia d'omogeneità, la differenza di peso tra i 10 frutti più piccoli e i 10 più grossi in uno stesso imballaggio non deve superare 80 g. Sono ammessi difetti interni o esterni (frutto spaccato, bacato, ammuffito, vermicato interno) nei limiti previsti dalle norme di commercializzazione vigenti. Le castagne secche sgusciate devono presentarsi intere, sane, di colore paglierino chiaro. Sono ammessi difetti interni o esterni (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) nei limiti previsti dalle norme di commercializzazione vigenti.

L'umidità contenuta nel frutto secco intero così ottenuto non potrà essere superiore al 15%.

3.3. Materie prime

3.4. Alimenti per animali.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

Le operazioni di cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti, devono essere situate nella zona delimitata all'art. 3 del disciplinare di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di condizionamento del prodotto di cui si riferisce la denominazione.



La commercializzazione della «Castagna Cuneo» I.G.P. allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, può essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

confezioni a sacco in materiale diverso di peso compreso tra 0,10 e 30 Kg, di cui le principali sono:

0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 Kg;

cassette in legno o materiale plastico di dimensioni 30 × 50 e 40 × 60;

sacchi di juta di peso compreso tra 5 e 100 Kg (5-10-25-30-50-100);

altri imballaggi e confezioni ammessi dalla normativa vigente.

La commercializzazione della «Castagna Cuneo» I.G.P. - Secca all'atto dell'immissione al consumo può essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

confezioni a sacco di materiale diverso del peso compreso tra 0,10 e 30 Kg di cui le principali sono: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 Kg;

altri imballaggi e confezioni ammessi dalla normativa vigente.

In ogni caso essa può essere commercializzata solo se preconfezionata oppure confezionata all'atto della vendita.

Il prodotto destinato alla trasformazione industriale, potrà essere confezionato anche «alla rinfusa», in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata.

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sugli imballaggi, la indicazione geografica protetta «Castagna Cuneo» deve figurare in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibile da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla dizione «indicazione geografica protetta». In specifico, sulle confezioni dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Castagna Cuneo» o «Castagna Cuneo» - Secca immediatamente seguita dalla dizione «indicazione geografica protetta». Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine. La dizione «indicazione geografica protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

È consentito, in abbinamento alla indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

logo



Il prodotto destinato alla trasformazione industriale, dovrà essere identificato con apposita etichetta riportante la dicitura «Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione» al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica.

La zona di produzione della «Castagna Cuneo» I.G.P. comprende 105 comuni della Provincia di Cuneo, così come individuati nel disciplinare di produzione.

#### 5. Legame con la zona geografica.

La domanda di registrazione della IGP si basa sulla indubbia reputazione di questo frutto che fin dall'antichità ha trovato nella zona di produzione il suo habitat naturale. Infatti, nella Provincia di Cuneo i primi riferimenti al castagno si attestano addirittura verso la fine del XII secolo, così come testimoniato nel carteggio della Certosa di Pesio relativo alle acquisizioni territoriali, in cui si può notare che tra il 1173 e il 1277 un quinto delle terre coltivabili era rappresentato proprio dal castagno. Nel paesaggio agrario della Provincia di Cuneo, all'inizio del 1800, al limitare dei terreni coltivati si estendevano su vaste superfici i castagneti per la massima parte ad alto fusto. Il castagneto continuava nell'Ottocento, come nei secoli precedenti, ad essere al centro dell'organizzazione della vita contadina. Il castagno costituiva una delle poche possibilità di commercializzazione della montagna; nell'autunno, infatti, dai villaggi alpini ed appenninici discendevano i contadini con i sacchi delle castagne. Il mercato più significativo era quello di Cuneo che trovava un suo momento particolare nella fiera di San Martino dell'11 novembre, dove le castagne venivano quotate al prezzo delle uve più prestigiose. Cuneo era un mercato già molto attivo fin dal 1500, e nel corso degli anni è diventato un mercato di importanza europea; infatti la commercializzazione interna e quella esterna andavano sempre più vivacizzandosi, proprio grazie ad un costante aumento della domanda di castagne di Cuneo. La fama della IGP non si ferma solo al mercato europeo, in particolar modo Francia, Germania, Austria, Svizzera ed Inghilterra, ma trova grandi estimatori anche in altri Paesi, quali gli Stati Uniti e l'Argentina. A dimostrazione della notorietà della Castagna di Cuneo si possono citare, inoltre, le numerose sagre e convegni organizzati per esaltare le qualità della IGP, quale la «Settimana del Castagno» organizzata a Cuneo in cui i migliori tecnici ed operatori del settore discutono le varie problematiche legate a questa coltura. In passato di importante rilevanza era l'annuale «Sagra del Marrone» di Chiusa di Pesio che veniva seguita con attenzione persino dai giornali locali, i quali non mancavano mai di pubblicare precisi rendiconti di questa iniziativa; tale fu il successo di questa sagra che ben presto venne trasferita a Cuneo, dove le celebrazioni venivano fatte in gran stile, con spettacoli di ogni genere, tra i quali occupavano un posto di rilievo le mostre delle castagne. La più antica e famosa sagra autunnale rimane comunque la «Fiera fredda di San Dalmazzo», l'ultima prima dei rigori invernali, che con i suoi 430 anni di storia rappresenta da sempre il legame indiscutibile esistente tra la zona di origine, la popolazione e la castagna. Lo stesso ampio ricettario della cucina cuneese, dove la castagna di cuneo è la regina indiscussa, costituisce l'espressione più evidente della tradizione della presenza del castagno nella zona di origine. Accanto al consumo del prodotto fresco, la castagna è impiegata in numerosissimi piatti, dai più semplici della tradizione contadina fino alle ricette più elaborate. Accanto alle castagne bollite o arrostiti o ai «mundaj», simbolo di festa ed allegria durante le veglie, trovano posto i «marron glacés», il rotolo di cioccolato con i marroni, oppure ancora le preparazioni salate, come l'arrosto di maiale o il capriolo con le castagne.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare (Art. 8, del regolamento (UE) n. 1151/2012)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta modifica della IGP «Castagna Cuneo» nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 181 del 4 agosto 2023.

23A05257

