

Richiesta di modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Castagna Cuneo". Convocazione della riunione di pubblico accertamento

Da SAQ4 PEC <saq4@pec.politicheagricole.gov.it>
A consorzioccigp@pec.it <consorzioccigp@pec.it>,
valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it
<valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it>
Data giovedì 22 giugno 2023 - 12:29

Buongiorno,
si invia quanto in oggetto

cordiali saluti



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Ufficio PQAI IV

Qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli

Tel: 06/46655106 - 5206

Mail: pqai4@masaf.gov.it

Pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it

MASAF-2023-0325943-ConvocazionePA.pdf.p7m
4.Disciplinare modificato versione 20.06.2023.pdf



Roma,

*Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste*

DIQPAI
DGPQAI – Pqai 4

**Consorzio per la valorizzazione e
tutela della Castagna**

Cuneo IGP

consorzioccigp@pec.it

direzione@asprofrut.com

Regione Piemonte

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore Valorizzazione del sistema
agroalimentare, distretti del cibo e tutela
della qualità

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

.A.

Oggetto: Regolamento (UE) N. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Richiesta di modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Castagna Cuneo". Convocazione della riunione di pubblico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della IGP "Castagna Cuneo" presentata da codesto Consorzio ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Piemonte, è stata redatta una proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP "Castagna Cuneo", che si allega alla presente, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione per il **giorno 11 Luglio 2023 alle ore 16 presso il Salone d'Onore della Camera di Commercio di Cuneo in via Emanuele Filiberto n.3 a Cuneo.**

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta a quanto previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Il Consorzio **per la valorizzazione e tutela della Castagna Cuneo IGP**, quale soggetto richiedente l'istanza di modifica è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Consorzio dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

È compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

Il Dirigente

Roberta Cafiero

Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
CASTAGNA CUNEO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

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.

E' 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, Frassinio, Gaiola, Gambasca, Garessio, Igliano, Isasca, Lagnasco, Lesegno, Limone Piemonte, Lisio, Magliano Alpi (frazione staccata), Manta, Martiniana Po, Melle, Moiola, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Monbasiglio, Mondovì, Montaldo di Mondovì, Montemale di Cuneo, Monterosso 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, Roccafortè 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, Vernante, 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 rifacimenti 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 rinvennero 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 Gambasca, Lesegno, Chiusa Pesio e Sanfront (Tamagnone, 1969; Barelli, 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.
- Conseguente certificazione da parte dell'organismo di controllo di tutte le partite di prodotto confezionato ed etichettato prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

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.

E' vietata ogni somministrazione di fertilizzanti e di fitofarmaci di sintesi ad eccezione di quanto consentito per l'agricoltura biologica (Reg. Comunitario 2092/91 e seguenti).

5.2 . Densità d'impianto

Al 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

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 7-9 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 fratti 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 12 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 castagna 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 4-5 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 30 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 15 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 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 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 arrostate 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, 72, P.IVA, 02668340041 – Tel. 0172 911323, Fax 0172 911320, e-mail inoq@inoq.it, organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del reg. Cee n. 2081/92 del 14 Luglio 1992.

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 x 50 e 40 x 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'articolo 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).

Articolo 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 Reg. (CEE) 2081/92.