

Art. 7.

Il «Marrone del Mugello» può essere commercializzato, oltre che allo stato fresco, come prodotto essiccato rispondente alle seguenti caratteristiche:

- 1) in guscio o sgucciato intero;
- 2) sfarinato;

ottenuto con la tecnica acquisita dalla tradizione locale mediante essiccazione in «metati» su graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da legna di castagno.

Per l'ottenimento delle diverse tipologie di prodotto allo stato secco possono essere utilizzati anche frutti freschi di pezzatura superiore ai 90 frutti/kg.

L'umidità contenuta nei frutti interi o sfarinati non deve superare l'8%; il prodotto finale immesso in commercio deve essere immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura; la resa in peso di marroni secchi pelati non può superare la percentuale del 35%, mentre la resa in peso di marroni secchi in guscio non può superare il 65%; i marroni secchi sgucciati devono presentarsi interi, sani di colore paglierino chiaro e con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni etc.), la resa massima in peso di farina non può superare il 30% del prodotto fresco.

Per il prodotto secco in guscio, è facoltativo procedere alla calibratura per la vendita al fine di ottenere pezzature migliori.

Il prodotto trasformato deve essere commercializzato in contenitori di materiale idoneo alla conservazione come previsto dalle leggi vigenti e rispondenti alle caratteristiche delle diverse tipologie di prodotto richiamate al primo comma.

Le confezioni possono essere di peso variabile in relazione alle richieste di mercato e devono recare un contrassegno con la scritta «Marrone del Mugello» I.G.P. rispondente al logo di cui all'art. 10 apposto in modo tale da non consentirne il riutilizzo.

Art. 8.

Alla indicazione geografica protetta «Marrone del Mugello» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.

È consentito, sia per il prodotto fresco che per quello essiccato, l'uso al massimo di due indicazioni che facciano riferimento al comune, e/o località e/o aziende comprese nel territorio di cui all'art. 2 e dai quali effettivamente provengono i marroni con la indicazione geografica protetta.

È consentito naturalmente l'apposizione del nome e marchio di impresa e del calibro.

Art. 9.

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

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è la Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Firenze – piazza dei Giudici n. 3 - 50122 – Firenze, Tel. +39-055-29810 - web: www.fi.camcom.it - PEC: cciaa.firenze@fi.legalmail.camcom.it

Art. 10.

Il logo del «Marrone del Mugello» I.G.P., come da riproduzione sotto riportata, ha una normazione costruttiva rettangolare (verticale) che sta nel rapporto di 1:1,35 (lato corto su lato lungo) e si configura dalla scritta «MUGELLO» (colore nero; Font Futura) posta in alto sul lato corto, e la scritta «MARRONE DEL» sul lato sinistro estremo posta in verticale (Font Futura, colori: «MARRONE» colore Pantone

470- C 29%; M 72%; Y 100%; K 23%; «DEL» colore Pantone 368- C 65%; M 0%; Y 100%; K 0%). L'intera scritta ha una spaziatura fra lettere del 40% corpo carattere e una spaziatura fra parole del 3% del corpo carattere.

Sotto la scritta Mugello, in fondo bianco, al centro inclinato sulla destra, si trova la graficizzazione del Marrone del Mugello (che rappresenta il sole) con una variazione di colore a doppia sfumatura, che ne evidenzia la rotondità, che va dal marrone chiaro (Pantone 1605c - C 40%; M 80%; Y 100%; K 0%) al marrone scuro (Pantone 4695c - C 40%; M 100%; Y 100%; K 50%); la base del Marrone del Mugello invece ha una sfumatura, che va da sinistra verso destra, da un ocra (Pantone 7413cc - C 20%; M 60%; Y 100%; K 0%) a un marrone chiaro (Pantone 1605c - C 40%; M 80%; Y 100%; K 0%).

Il frutto è adagiato su una forma stilizzata del riccio aperto (che rappresenta i raggi del sole) di colore sfumato da sinistra in basso (Pantone 584c - C 35%; M 5%; Y 85%; K 0%) a destra in alto (Pantone 290c - C 30%; M 0%; Y 0%; K 0%). Sotto troviamo, le doppie «m» (Marrone del Mugello), di segno grafico ampio, di colore nero e discostate fra loro a creare la tipica prospettiva delle verdi colline mugellane; la collina superiore ha un fondo di colore verde (Pantone 347 - C 100%; M 0%; Y 79%; K 8%) che si estende sulla larghezza del tratto nero fino alla base del marchio; la seconda collina in primo piano ha uno sfondo di colore verde chiaro (Pantone 368c - C 60%; M 0%; Y 100%; K 0%) che si estende sulla larghezza del tratto nero fino alla base della scritta posizionata su tre righe «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» di colore bianco editata con il Font Futura. Le iniziali di ogni parola sono in Futura Bold; Spaziatura fra lettere almeno 40% carattere; Allineamento: giustificato forzato; Interlinea: uguale corpo carattere.

Il logo può essere adattato proporzionalmente alle varie esigenze d'utilizzo. Il limite di riduzione, relativamente al lato corto, è di 1,5.



Art. 11.

Il legame geografico del marrone con il Mugello, zona particolarmente vocata per la coltivazione del castagno da frutto, deriva principalmente dal fatto che gli ecotipi locali di castagno tutti riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino, riprodotti agamicamente nella zona da molti secoli (come testimoniato dalla presenza di numerose piante secolari), oltre ad essere geneticamente adattate all'ambiente locale (terreni, clima, tecniche di coltivazione, ecc.), formano con esso un binomio inscindibile e conferiscono ai marroni prodotti caratteristiche peculiari tali da renderli perfettamente distinguibili da quelli di altre zone. Nel corso dei secoli si sono inoltre associate all'albero ed ai frutti del castagno anche numerose e importanti tradizioni locali, tecniche e pratiche, paesane e domestiche, tanto da far parlare nella zona dell'esistenza di una vera e propria «civiltà del castagno».

Le caratteristiche qualitative del «Marrone del Mugello» sono sempre state conosciute ed apprezzate anche in altre zone, come sta a testimoniare il commercio con altre regioni, esistente anche in passato.

16A05904

