

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 Proloco 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 '95 è stata costituita l'Associazione dei produttori del «Marrone di Combai» che si è affiancata alla Proloco 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 0445/313011 - 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:

Marrone di Combai IGP di colore marrone chiaro e marrone scuro.

Colori: marrone chiaro – pant 465U, marrone scuro – pant 4625U.

Dimensioni: il logo potrà avere dimensioni: mm 65 × mm 102; mm 33 × mm 51; mm 17 × mm 25; mm 8 × mm 12.

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.

Il logo «Marrone di Combai IGP» già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

In etichetta o sui contenitori potranno essere riportate altre informazioni concernenti:

- 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.

21A01637

MARIO DI IORIO, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-GU1-072) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

