



***Marchio collettivo della farina di castagne
"La Dolce Farina di Castagne"
Regolamento d'uso***

Finalità e titolarità del Marchio

1) L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese, che non ha scopo di lucro, oltre alla salvaguardia degli usi, della cultura e delle tradizioni della montagna, vuol tutelare, valorizzare, promuovere e commercializzare le castagne ed in prodotti da essi derivanti, in persona del legale rappresentante pro-tempore o da altro successivamente regolarmente nominato, tutela e promuove la farina di castagne tipica dell'area appenninica con il marchio denominato **"La dolce farina di castagne"**, in quanto patrimonio della cultura, della tradizione, degli usi e delle consuetudini storico/antropologiche dell'Appennino Settentrionale e delle Alpi Apuane.

"La dolce farina di castagne" è tipica delle province di Pistoia, Lucca e Massa - Carrara

2) Per i motivi sopra citati L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese provvede alla registrazione del marchio collettivo della farina di castagne **"La dolce farina di castagne"** d'ora in poi chiamato "Marchio", in conformità e nel rispetto della vigente normativa nazionale, comunitaria ed internazionale con l'intento di tutelare, valorizzare e promuovere la commercializzazione della farina di castagne. Obbiettivo primario è quello di voler far aderire il più ampio numero di soggetti quali: imprese di ogni genere, ditte individuali, cooperative agricole e persone fisiche, sia individualmente che in forma associata operanti sul territorio di riferimento. Un secondo fine, è quello di dare un'opportunità in più per chi vive e lavora nel territorio montano di cui si vuole evitare lo spopolamento, il dissesto idrogeologico e la perdita di usi, consuetudini, costumi e tradizioni che sono il cardine ed il fondamento della cultura contadina.

3) Il Marchio è da intendersi in primis come marchio di qualità e di provenienza geografica ma è, a tutti gli effetti, anche di garanzia e di tutela del prodotto stesso e pertanto da farsi valere contro chiunque abbia intento di appropriarsene e/o di utilizzarlo indebitamente.

4) Il presente regolamento definisce le condizioni e le modalità necessarie per il rilascio in concessione dell'utilizzo del marchio collettivo **"La dolce farina di castagne"**. Marchio che è di proprietà dell'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese la quale sorveglia il corretto uso dello stesso avvalendosi di un apposito organismo di controllo.



5) Al presente Regolamento è allegato e normativamente ne fa espressamente parte, il **Disciplinare di produzione** che fornisce gli standard di qualità e di produzione del prodotto per i quali è concesso l'uso del Marchio collettivo di cui trattasi ed i termini della relativa pubblicizzazione.

Denominazione e simbolo

6) Il Marchio è figurativo e consiste nel logotipo rappresentato da una castagna stilizzata e dalla dicitura "**La dolce farina di castagne**" in alto ed eventuale indicazione territoriale in basso

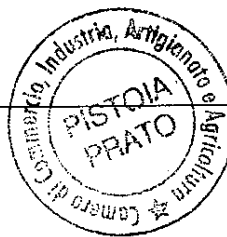
GRAFICA DEL LOGO



La dolce farina di castagne
Logo identificativo de "La dolce farina di castagne"
Il marchio viene presentato per le seguenti classi: 29, 30 e 31

Classe **29** per i seguenti prodotti: Castagne secche;
Classe **30** per i seguenti prodotti: Farina di castagne; Farina per dolci; Dolci;
Torte; Pane; Pasta; Pasta alimentare; Polenta;
Classe **31** per i seguenti prodotti: Castagne fresche.

Ambr



7) Il Marchio dovrà essere apposto nel rispetto delle specifiche dettate dai successivi art. 8 e 9 ed integrate dall'art. 5 del disciplinare di produzione allegato.

Zona geografica di produzione

8) La Zona di produzione della farina oggetto del Marchio è costituita dai territori di seguito elencati:

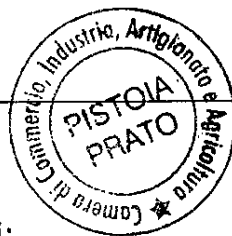
- Provincia di Pistoia, nei comuni di:

- . Abetone Cutigliano
- . Buggiano
- . Lamporecchio
- . Larciano
- . Marliana
- . Massa e Cozzile
- . Monsummano Terme
- . Montale
- . Montecatini Terme
- . Pescia
- . Pieve a Nievole
- . Pistoia
- . Quarrata
- . Sambuca Pistoiese
- . San Marcello Piteglio
- . Serravalle Pistoiese
- . Uzzano

- Provincia di Lucca, nei comuni di:

- . Bagni di Lucca
- . Borgo a Mozzano
- . Pescaglia
- . Villa Basilica
- . Capannori
- . Lucca
- . Camaiore
- . Massarosa
- . Stazzema
- . Pietrasanta
- . Seravezza

Andr



Provincia di Massa – Carrara nei comuni di:

- . Montignoso
- . Massa
- . Carrara

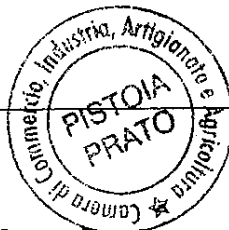
In allegato la mappa del territorio interessato dal Marchio.

9) Le indicazioni territoriali che sarà possibile riportare sul marchio, in basso, sotto la castagna stilizzata, sono:

- Montagna Pistoiese
- Val d'Ombrone
- Momigno
- Appennino
- Val Limentra
- Val d'Orsigna
- Val Sestaione
- Alta Val di Lima
- Val di Lima
- Valdinievole
- Montalbano
- Montagna Pesciatina
- Colline lucchesi
- Media Val di Serchio
- Alpi Apuane
- Versilia
- Alta Versilia
- Montagna Massese
- Monti di Carrara

Requisiti per l'uso del Marchio

10) L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese concede il Marchio in uso alle imprese, alle ditte individuali, alle cooperative agricole, ai privati, sia individualmente che in forma associata che, al momento della presentazione della domanda, siano in possesso dei requisiti e si sottomettano all'attività di controllo di cui al seguente capitolo del presente regolamento. L'Associazione Castanicoltori Montagna Pistoiese può, insindacabilmente, prevedere di richiedere una quota annuale per l'uso del marchio

**Istruttoria per la domanda di concessione in uso**

11) Le imprese ed i soggetti che intendono usare il Marchio devono presentare domanda di concessione in uso e di iscrizione nell'apposito Elenco dei concessionari al soggetto proprietario del citato Marchio al seguente indirizzo: Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese - Piazza Umberto I, n. 1 - 51024 Abetone Cutigliano (PT)

12) La domanda di cui al precedente articolo deve contenere i seguenti dati ed elementi:

- le generalità del soggetto richiedente la concessione d'uso del Marchio (denominazione, indirizzo, Codice Fiscale e/o P. IVA);
- il Numero di iscrizione al Registro Imprese della Camera di Commercio (se trattasi di persona giuridica o di ditta individuale);
- dichiarazione di presa visione ed accettazione del presente Regolamento e del Disciplinare ad esso allegato;
- autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art.13 Regolamento UE 2016/679 (R.G.P.D.) ai fini dell'iscrizione nell'Elenco dei concessionari e delle necessità istituzionali e di promozione del Marchio;

13) L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese verifica che il soggetto richiedente sia in grado di produrre la farina **"La dolce farina di castagne"** secondo quanto stabilito dal disciplinare allegato; L'Associazione svolge le attività di istruttoria che ritiene opportune, anche mediante verifiche presso l'azienda (o presso il soggetto) richiedente e decide sulla domanda entro tre mesi dalla sua presentazione o comunque entro la fine del processo produttivo della stagione castanicola in corso. Per effettuare tali operazioni, il soggetto titolare del Marchio, nomina e si avvale di un Organismo di Controllo (si veda l'art. 7 del Disciplinare di produzione).

14) Completata l'istruttoria L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese comunica al richiedente l'esito dell'esame della domanda che può comportare:

- l'accoglimento e il conseguente inserimento del richiedente nell'Elenco dei concessionari e l'assegnazione del relativo Numero di Iscrizione;
- il rigetto della domanda di iscrizione;
- il rinvio ad un supplemento di istruttoria per l'acquisizione di dati ed elementi di valutazione mancanti o ulteriori.



La comunicazione avverrà tramite lettera Raccomandata, o posta elettronica certificata, fax od altro mezzo equivalente.

Iscrizione nell'Elenco dei concessionari

15) I soggetti richiedenti la concessione del Marchio che, una volta terminata positivamente la fase istruttoria otterranno accoglimento della domanda di utilizzo del medesimo, verranno inseriti nell'apposito Elenco dei Concessionari. Detto elenco è tenuto dal soggetto titolare del Marchio. I concessionari riceveranno il modello sul quale è raffigurato il Marchio figurativo

Durata e rinnovo della licenza d'uso del Marchio

16) La concessione d'uso e l'iscrizione nell'Elenco dei Concessionari dura due anni e si intende tacitamente rinnovata per il medesimo periodo sempre che ricorrano le condizioni e siano rispettati i requisiti per l'uso del Marchio ai sensi del presente Regolamento e del Disciplinare e se il concessionario non provvede ad inoltrare rinuncia almeno novanta giorni prima della sua scadenza.

Diritti e doveri del concessionario/licenziatario

17) Con la licenza d'uso il concessionario/licenziatario acquisisce il diritto all'utilizzo del Marchio di proprietà dell'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese nelle forme e nei limiti indicati nel presente articolo e assume l'obbligo di versare un corrispettivo che eventualmente il soggetto titolare del Marchio volesse determinare per coprire le spese di gestione del marchio stesso.

Inoltre il concessionario/licenziatario assume l'obbligo di:

- a) osservare fedelmente quanto prescritto nel disciplinare produttivo;
- b) assoggettarsi alle verifiche dell'Organismo di controllo, consentendo il libero accesso agli ispettori, garantendo ogni assistenza durante le visite e fornendo loro ogni informazione utile per l'espletamento dell'incarico;
- c) adempiere a tutte le azioni correttive delle non conformità prescritte dall'Organismo di controllo;



- d) mantenere inalterate tutte le condizioni che hanno permesso il rilascio della licenza d'uso del Marchio;
- e) utilizzare il Marchio esclusivamente per il prodotto per il quale è stata rilasciata la licenza d'uso e per i quantitativi assoggettati a controllo;
- f) utilizzare il Marchio nella sua interezza e senza modifiche, rispettandone le forme, le dimensioni, che lo rendono immediatamente distinguibile, nonché i colori e le proporzioni;
- g) utilizzare il Marchio esclusivamente su confezioni di prodotto assoggettate a controllo, su carta intestata, materiale promozionale o pubblicitario;
- h) non compiere alcun atto o omissione che possa danneggiare o, comunque, ledere la reputazione del Marchio;
- i) non utilizzare il marchio se la licenza d'uso è stato oggetto di sanzioni disciplinari quali: revoca e censura (o sospensione). Oppure in caso di rinuncia;
- l) non immettere in commercio prodotti non conformi alle predette modalità d'uso e qualora questi fossero stati già immessi, ritirarli immediatamente dal mercato a proprie spese.

L'Associazione dei Castanicoltori della Montagna Pistoiese è esentata da eventuali problemi relativi all'etichettatura del prodotto e dal mancato rispetto da parte del concessionario delle norme in materia. L'Associazione è altresì esentata dalla responsabilità della certificazione No Glutine, il cui ottenimento e rispetto è totalmente a carico del concessionario.

Modifiche al Disciplinare di produzione

18) I Licenziatari/concessionari, singolarmente o collettivamente, nonché per tramite delle loro organizzazioni di rappresentanza, possono richiedere all'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese modifiche da adottare al Disciplinare di produzione. Il soggetto titolare del Marchio, riconosciuta la fondatezza e la congruità delle motivazioni addotte, potrà al riguardo provvedere o direttamente o avvalendosi di esperti in materia.

Le modifiche richieste una volta affinate e perfezionate dovranno essere apportate con specifica delibera e di queste ne dovrà essere data comunicazione tempestiva a tutti i licenziatari/concessionari, e comunque non oltre il termine di trenta giorni dalla loro approvazione. Nella comunicazione dovrà essere contenuto l'invito ad uniformarsi alle nuove prescrizioni, entro un termine massimo che verrà fissato di volta in volta in considerazione delle modifiche apportate.

L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese si riserva comunque il diritto di disporre nuove ed opportune verifiche sulla conformità del prodotto

ai nuovi requisiti del Disciplinare di produzione ai sensi delle modifiche deliberate.

E' facoltà del concessionario non accettare le variazioni approvate e rinunciare pertanto alla licenza d'uso.

Controlli

19) L'Organismo di controllo effettua indagini e verifiche periodiche con cadenza almeno annuale, fatte salve situazioni contingenti e motivate per le quali il soggetto titolare del marchio faccia espressa richiesta di incrementarle. Le indagini saranno finalizzate ad accertare sia il corretto uso del marchio, sia il rispetto del presente Regolamento e del Disciplinare, nonché la veridicità e la completezza delle dichiarazioni fornite dagli iscritti nell'Elenco. Il programma dei controlli viene predisposto dal medesimo soggetto controllore, il quale può anche avvalersi, se lo ritiene necessario, di laboratori accreditati per effettuare analisi specifiche sul prodotto oggetto del marchio.

20) Gli incaricati dell'Organismo di controllo possono accedere nelle sedi delle aziende (o dei soggetti) utilizzatrici iscritte nell'Elenco dei Concessionari in qualsiasi momento durante l'orario di apertura delle stesse senza alcun obbligo di preavviso.

21) Gli incaricati sopramenzionati riferiscono l'esito dei controlli e delle verifiche espletati all'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese per mezzo di redazione del Rapporto di Conformità ciò anche ai fini dell'adozione dei provvedimenti indicati nei successivi art. 22, 23, 24 e 25. Il Rapporto di Conformità, oltre alla valutazione che può essere positiva o negativa, potrà anche contenere azioni correttive, nonché la possibilità di eseguire ulteriori prove od ispezioni entro un tempo specificato. Le spese necessarie alle ulteriori prove od ispezioni sono a carico del concessionario/licenziatario.

Non conformità e Sanzioni

22) L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese avvalendosi di delibere, a seguito dell'attività svolta dall'Organismo di controllo, può applicare le seguenti sanzioni disciplinari:

- *diffida*: nel caso di atti di violazioni di lieve entità, che rilevino buona fede da parte dell'utilizzatore e che non comportino maggiori gravi danni all'immagine del marchio stesso;
- *censura (o sospensione)*: nel caso di atti di violazioni più gravi su cui non sia certa o comprovabile la buona fede, nei casi in cui sussista, a seguito del comportamento dei concessionari, un rischio di concreta compromissione della corretta immagine del marchio;
- *revoca*: nel caso di gravissimi comportamenti contrari al Regolamento e/o all'immagine del Marchio, nonché nel caso che perdurino comportamenti scorretti. Nel caso di tre consecutive diffide la revoca è automatica.

Le delibere contenenti le sanzioni disciplinari e le relative motivazioni vengono comunicate ai concessionari interessati tramite lettera Raccomandata, PEC, fax od altro mezzo equivalente.

La revoca e la censura (o sospensione) saranno annotate nell'elenco dei concessionari e potranno anche essere pubblicizzate su quotidiani o riviste specializzate a cura del soggetto titolare del Marchio.

Verbale di ammonizione o di diffida

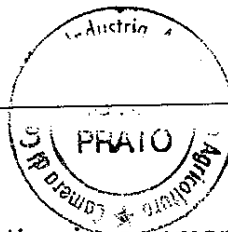
23) Il verbale di ammonizione o di diffida è la sanzione disciplinare applicabile a fronte di non conformità di lieve entità.

Censura o sospensione

24) La sospensione o censura è applicabile per un periodo determinato non superiore ad un anno a fronte del verificarsi di non conformità gravi.

La sospensione deve essere comunque applicata quando:

- a) sia stato constatato un uso improprio del Marchio;
- b) l'operatore abbia rifiutato per due volte consecutive e senza giustificato motivo la visita degli ispettori dell'Organismo di controllo;
- c) sia stato assunto un provvedimento cautelativo da parte dell'Autorità Giudiziaria;
- e) non sia stata corretta nei tempi indicati una qualsiasi non conformità riscontrata;



La sospensione o censura e la relativa motivazione, emanate con delibera da parte del soggetto proprietario del Marchio, vengono comunicate al concessionario a mezzo Raccomandata, PEC fax o altro mezzo equivalente nelle quali vengono indicate il periodo di durata della sanzione disciplinare e le condizioni alle quali la non conformità evidenziata potrà essere sanata. La sospensione può essere emanata anche su richiesta motivata di un concessionario, previa verifica di congruità della stessa da parte del soggetto titolare del Marchio. L'annullamento della sospensione (o censura) deve essere annotato sull'Elenco dei concessionari.

Revoca

25) La revoca del Marchio viene disposta nei seguenti casi:

- a) frequenti e reiterate non conformità gravi;
- b) fallimento o cessazione dell'attività;
- c) utilizzo del Marchio in termini illegali e fraudolenti;
- e) mancato adempimento delle somme a qualsiasi titolo dovute e persistenza nell'inadempimento nonostante l'invio della messa in mora e della diffida ad adempiere.

La revoca comporta la cancellazione dall'Elenco dei concessionari.

Rinuncia

26) Il concessionario che ha ottenuto l'uso del Marchio può insindacabilmente rinunciarvi. Tale rinuncia può essere prodotta sia alla sua scadenza naturale che per qualsivoglia altro motivo ed in qualsiasi altro momento.

Il licenziatario/concessionario che non intende accettare eventuali variazioni:

- a) del Disciplinare;
 - b) del Regolamento;
 - c) delle condizioni economiche;
- deve produrre la comunicazione della rinuncia entro trenta giorni dalla notifica delle suddette variazioni. La comunicazione della rinuncia deve essere inviata al soggetto titolare del Marchio e all' Organismo di controllo con lettera raccomandata o PEC.

Spunta

302021000093533



19 MAG. 2021

La richiesta di rinuncia, in ogni caso, diventa efficace trascorsi novanta giorni dalla data in cui il soggetto ne ha dato comunicazione ufficiale ai soggetti sopra indicati.

A seguito della rinuncia, cessa ogni diritto all'utilizzo del Marchio stesso e l'interessato viene cancellato dall'Elenco dei concessionari senza aver nulla a pretendere.

Ricorsi

27) Il concessionario/licenziatario può fare ricorso contro le decisioni del Soggetto titolare del Marchio, esponendo le motivazioni del dissenso a mezzo Raccomandata o PEC entro trenta giorni dalla notifica della decisione. Ricorso che obbligatoriamente deve essere valutato entro il termine massimo di novanta giorni dal suo ricevimento. Le spese derivanti sono a carico del licenziatario, fatto salvo il caso di accoglimento.

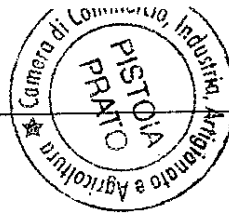
Tutte le controversie che dovessero sorgere in relazione al presente contratto saranno sottoposte al tentativo di conciliazione, presso la Camera di Commercio della Provincia di residenza del licenziatario/concessionario, secondo la procedura stabilita dal Regolamento di conciliazione da essa adottato. Ciascuna parte contraente, con la firma della dichiarazione di accettazione del regolamento d'uso e del disciplinare di produzione ad esso allegato (parte integrante e vincolante del presente contratto), si impegna a partecipare al tentativo di conciliazione che dovesse esser promosso nei suoi confronti secondo quanto previsto dal presente comma.

In caso di fallimento del tentativo di conciliazione tutte le controversie che dovessero insorgere in relazione al presente contratto saranno deferite al foro della giurisdizione competente in materia.

Obbligo alla riservatezza

28) Gli atti e le informazioni riguardanti il licenziatario/concessionario sono considerati riservati, salvo disposizioni di legge contrarie o autorizzazione scritta del medesimo.

Il soggetto titolare del Marchio e l'Organismo di controllo sono vincolati al segreto professionale.

**Controversie ed esoneri**

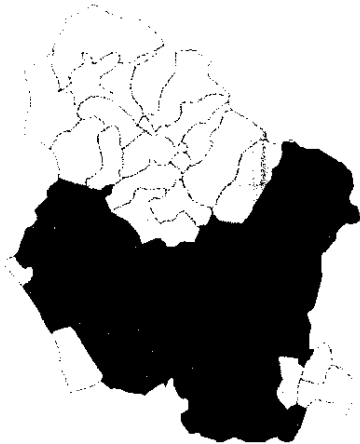
29) L'Associazione Castanicoltori della Montagna Pistoiese nei limiti inderogabili di legge, per quanto non espressamente previsto dai precedenti articoli è esonerata da qualsiasi responsabilità nei confronti del concessionario/licenziatario ai sensi e per gli effetti prodotti dalle normative nazionali e comunitarie vigenti nei seguenti casi:

- per causa di nullità del Marchio; sopraggiunta (successivamente alla registrazione), derivante anche da evoluzioni normative o da altre cause ad esso non imputabili;
- per causa di annullabilità del Marchio; sempre che, esperita con successo la sentenza di annullamento, sia concessa per vizi o motivi ad esso non imputabili;
- per causa di invalidità o di inefficacia, totali o parziali, del Marchio; in relazione anche alle normative in vigore al momento in cui viene eccepito il vizio stesso;
- per causa di violazione dei diritti di Marchio o di eventuali altri diritti di terzi connessi all'uso del marchio stesso sia in relazione alle normative nazionali che in ottemperanza ai principi dettati dalle direttive comunitarie.
- Per qualsiasi controversia in materia di marchi o brevetti è competente esclusivamente la Sezione specializzata in Proprietà Industriale e Intellettuale del Tribunale di Firenze attualmente denominata "Tribunale delle Imprese sezione specializzata per il contenzioso".

Allegato 1. mappa del territorio interessato dal Marchio



a) Provincia di Pistoia

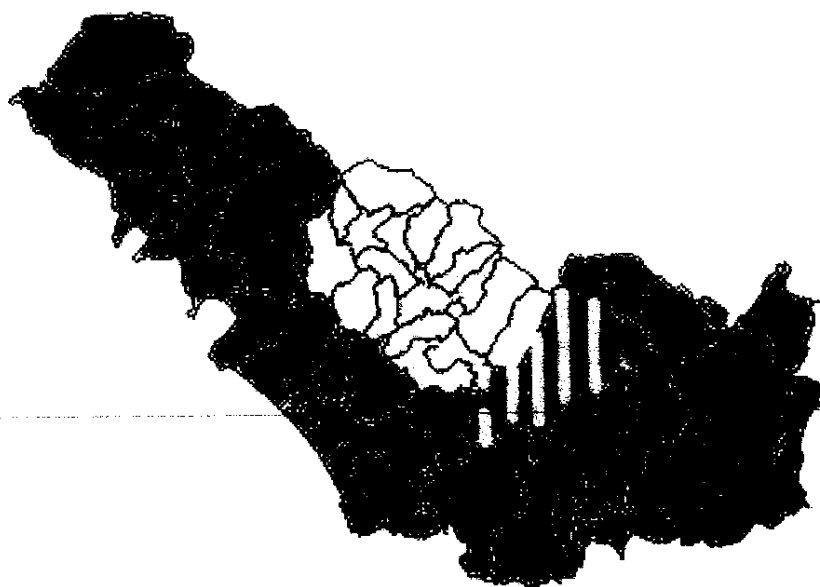


b) Provincia di Lucca; comuni le cui aziende e coltivatori possono utilizzare il marchio



c) Provincia di Massa - Carrara; comuni le cui aziende e coltivatori possono utilizzare il marchio

Handwritten signature

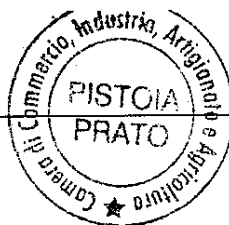


-  Marchio DOP "Lunigiana"
-  Marchio DOP "Garfagnana"
-  Marchio d'area "La Dolce Farina di Castagne"
-  Area della DOP "Garfagnana" in cui sarà utilizzabile anche "La Dolce Farina di Castagne"
-  Altri comuni delle province di Lucca e Pistoia

d) Tutto il territorio in cui il marchio è utilizzabile; sono indicate anche le zone in cui sono utilizzabili i marchi D.O.P. "Farina di Neccio della Garfagnana" e "Farina di Castagne della Lunigiana" e i comuni in cui il castagno non è oggi coltivato o è coltivato solo in modo sporadico



302021000093533



19 MAG. 2021

**Marchio collettivo della *della farina di castagne*
"La Dolce Farina di Castagne"
Disciplinare di produzione**

Il presente disciplinare è parte integrante del regolamento d'uso in quanto, per alcuni aspetti specifici, il regolamento d'uso del Marchio ne fa espresso rinvio.

Art. 1 Denominazione

Il nome "**La Dolce Farina di Castagne**", prodotto tipico dell'Appennino Settentrionale e delle Alpi Apuane è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni, ai requisiti ed agli standard stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della "**La Dolce Farina di Castagne**" è il territorio indicato nel regolamento d'uso del marchio.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto

La farina "**La Dolce Farina di Castagne**" si presenta di colore tra il canapa e l'avorio tenue, con al massimo leggera sfumatura verso il nocciola tenue. L'odore consiste in un fruttato generico di nocciola e/o vaniglia, fino a quello più netto ed inconfondibile di castagna non deve avere odore di rancido, muffe o ammoniaca, sego, bachelite e soprattutto di bruciato (fumo). Il sapore è persistente, corposo, da dolce delicato a intenso, con retrogusto talvolta amarognolo appena percettibile; il sapore prevalente è quello della castagna con sfumature varie principalmente vanigliate. non deve aver sapore di bruciato, né amaro, legnoso, rancido, né di resine. né di stantio.

Art. 4 Modalità di produzione e conservazione della farina

- 1) La farina **La Dolce Farina di Castagne** è prodotta con castagne delle seguenti cultivar tradizionalmente coltivate sul territorio di cui all'art. 8 del regolamento.

302021000093533



19 MAG. 2021

- Provincia di Pistoia

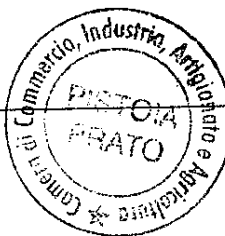
Brandigliano
Cadarese
Calarese
Carpinese o Carrarese
Ceppo o Ceppa
Molano
Mòndolo
Nerattina
Nerona
Pastinese
Pego
Pistolese
Rossolo
Salvana
Selvanina

- Provincia di Lucca

Lucignana
Chifentina
Pastinese
Còrsa
Carpinese, Genovese, Carrarese
Rossa, Rossola, Rossolina, Rossetta, Rossella, Rossarda
Grossaglia, Grossagna, Grossale
Selvanella
Marrone
Selvana
Morona
Fratteese, Frattaiola
Del Mondo, Mondigiana
Nerona
Marzolina, Orsolina
Teonia
Pelosina, Pelosora, Pilosola
Maroncella, Neroncella
Ogliola, Ogliora
Solchese

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'P. Rossi' or similar, written vertically along the right margin of the document.

302021000093533



19 MAG. 2021

Valiése
Neretta, Nerucciola, Neroncella
Munnaglio, Monnaio
Bozza, Bozzola
Gallicano
Fornolino
Mozza, Mozzaiola
Macesco
Cavalliccio
Tagliatella
Santa Fiora
Pilloccora, Pillacchera
Papalona
Verzale
Selvano
Cardaccio, Cardaggio
Paretona
Ballocco
Malanconese o Malinconese
Chiappina
Cardopolpo o Polpo
Gombitello
Pulitora o Politora
Gentile
Frescola
Ceragetto
Porgiani o Bergiani
Cucitora
Negrigiola
Rosa
Salcese
Polana
Insetina
Frascona
Primaticcia rossa
Primaticcia nera
Marrone di Pozzuolo o delle Colline Lucchesi

- Provincia di Massa – Carrara

Carpinése, Carpanese
Rossolina, Rossina

302021000093533



19 MAG. 2021

Maróna, Marón
Bresciana
Mundolina
Pelosèda
Pelona
Vinchèsina
Chiappina
San Martino
Parianina
Garfagnina
Pontecòsma

La raccolta avviene in selve castanili tradizionali o in impianti che contengano esclusivamente le cultivar sopra indicate o altre cultivar di cui sia riconosciuta la tradizionale coltivazione; Il quantitativo di castagne selvatiche non deve eccedere il 25%. I nuovi impianti su terreni di fondovalle devono trovarsi a quote superiori a 200 m slm per poter essere inseriti tra quelli dedicati alla produzione della farina **La Dolce Farina di Castagne**

2) Il prodotto deve essere preparato nel modo seguente:

- Tempi e modalità di raccolta; la raccolta deve essere effettuata tra il 29 settembre e il 30 novembre. di ogni anno, seguendo i tempi della cascola naturale. Per la raccolta possono essere utilizzate macchine, reti o il tradizionale procedimento manuale
- Prima conservazione; è vietata la conservazione delle castagne fresche nei sacchi prima dell'immissione in metato. Le castagne debbono essere stese su pavimenti o graticciate in locali asciutti ed areati in strati di spessore non superiore a 20 cm
- Essiccazione e battitura; l'essiccazione deve avvenire in metati tradizionali esistenti o comunque in metati costruiti secondo le tipologie tradizionali. I metati debbono avere il pavimento del piano superiore in listelli di legno (garelle), anche se è ammessa una rete metallica sopra i listelli stessi. Sono ammessi metati con la cella superiore in legno, con tetto in embrici e coppi o in piastre e a pianta quadrata, rettangolare o circolare. L'altezza del piano di essiccazione deve essere al minimo di 2 m e al massimo di 2.50. L'essiccazione deve avvenire a fuoco lento,



utilizzando esclusivamente legna di castagno stagionata. Le castagne debbono essere immesse in metato in almeno tre fasi successive ottenendo uno strato dello spessore minimo di 15 cm e massimo di 90 cm. Il periodo di essiccazione deve essere non inferiore a giorni 25. Durante l'essiccazione le castagne devono essere rivoltate in modo da disporre gli strati più bassi al livello più alto e portare quelli superiori in basso. La battitura può essere eseguita a mano o con macchine battitrici

- Cernita; dopo la battitura si debbono eliminare, per il possibile, le castagne difettose, ovvero:
 - . castagne infestate da gallerie di insetti o rosura
 - . castagne anneriti perché affette da marciume
 - . castagne seccate male (vinconi, vinche, molloni, ecc.)
 - . castagne seccate troppo e quindi colorite

La resa massima delle castagne non può superare il 32% del peso delle castagne fresche.

- Conservazione delle castagne secche; le castagne secche non devono essere esposte ad umidità prima della molitura e debbono esser tenute lontane da fonti di cattivi odori
 - Molitura; la molitura deve essere effettuata in molini tradizionali con macine in pietra. La macina deve lavorare al massimo 35 Kg/h, in modo di dare una farina vellutata al tatto e fine come il borotalco. Tali impianti debbono trovarsi nell'area del marchio o in comuni con questa confinanti
- 3) Il prodotto oggetto del presente Marchio deve essere confezionato e conservato

L'ammissione di eventuali metodi innovativi può essere decisa dall'organismo di controllo.

Art. 5 Apposizione del logo del Marchio ed etichettatura

Il logo, per il quale si fa riferimento nell'art. 6 del regolamento d'uso, deve essere fedele a quello riportato sul bollino consegnato al concessionario

successivamente alla sua iscrizione nell'albo dei concessionari. I colori dovranno risultare fedeli a quelli del logo originario (si fa pertanto riferimento alla tabella dei colori ed ai relativi codici specifici).

L'etichetta della **"La Dolce Farina di Castagne"** che sarà attaccata alla confezione di vendita deve recare obbligatoriamente oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- a) L'identificazione del concessionario/licenziatario produttore. Pertanto devono essere riportate le generalità del produttore: la ragione sociale, codice fiscale e/o Partita IVA, sede legale dell'azienda, oppure residenza (o domicilio) se soggetto privato; a ciascun produttore sarà attribuito un codice alfanumerico.
- b) Il logo del Marchio;
- c) Il luogo e la data di produzione e la data di scadenza entro la quale è possibile garantire l'integra conservazione del prodotto.
- d) Il lotto di produzione va indicato come stabilito dalle leggi in vigore.

Disegno correlato, colori, misure e grafica del logo insieme a tutte le specifiche tecniche illustrate divengono parte integrante e sostanziale del presente documento.



GRAFICA DEL LOGO

Art. 6 altre indicazioni sull'etichetta poste a lato del marchio

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili



302021000093533



19 MAG. 2021

che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto agli standard ed ai requisiti dettati dal disciplinare viene effettuato da un Organismo di controllo, che è nominato dal soggetto titolare del Marchio. Tale nomina viene effettuata secondo criteri di competenza accertati in materia di produzione, confezionamento, pubblicizzazione e commercializzazione di frutta in guscio e suoi derivati.

Art. 8 Norme di rinvio

Per qualsiasi ulteriore aspetto produttivo non previsto e non regolamentato nel presente disciplinare si fa espresso rinvio agli usi ed alle consuetudini praticate nel territorio. Ulteriormente, per quanto non regolamentato nel presente disciplinare in merito al confezionamento dei prodotti alimentari si rinvia alle relative normative vigenti.