



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“MARRONE DEL MUGELLO”**

ART.1

La Indicazione Geografica Protetta “Marrone del Mugello” è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

La zona di produzione del “Marrone del Mugello” è costituita in un unico corpo comprendente i territori dei seguenti Comuni:

- | | |
|---|------------|
| - Comune di Barberino di Mugello | Per intero |
| - Comune di Borgo S. Lorenzo | Per intero |
| - Comune di Dicomano | Per intero |
| - Comune di Firenzuola | Per intero |
| - Comune di Londa | Per intero |
| - Comune di Marradi | Per intero |
| - Comune di Palazzuolo Sul Senio | Per intero |
| - Comune di Pelago | Per intero |
| - Comune di Pontassieve | Per intero |
| - Comune di Rufina | Per intero |
| - Comune di S. Godenzo | Per intero |
| - Comune di Scarperia e San Piero a Sieve | Per intero |
| - Comune di Vaglia | Per intero |
| - Comune di Vicchio Mugello | Per intero |



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

ART. 3

Il “Marrone del Mugello” deriva da una serie di ecotipi correntemente indicati col nome della località e/o Comune di provenienza ma tutti riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino che viene propagato per via agamica da molti secoli.

I frutti rispondenti alla denominazione “Marrone del Mugello” hanno in comune le seguenti caratteristiche botaniche:

- numero di frutti per riccio (o cardo) normalmente in numero di tre;
- pezzatura medio-grossa;
- forma prevalentemente ellissoidale, apice poco pronunciato con presenza di tomento, terminante con residui stilari (torcia) anch’essi tomentosi: di norma una faccia laterale tendenzialmente piatta, l’altra marcatamente convessa; cicatrice ilare (base) di forma sensibilmente rettangolare di dimensioni tali da non debordare sulle facce laterali, generalmente piatta e di colore più chiaro del pericarpo;
- pericarpo sottile di colore bruno rossiccio con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30. Esso è facilmente distaccabile dall’episperma il quale si presenta di colore “camoscio” e poco invaginato;
- il seme, di norma uno per frutto, si presenta di polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature; molto limitati i frutti con seme diviso (settato).

ART. 4

I castagneti da frutto destinati alla produzione del “Marrone del Mugello” devono trovarsi in condizioni ambientali e devono essere condotti con tecniche colturali tali da conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono da considerarsi idonei i castagneti ubicati nell’area definita all’Art. 2 comprendenti almeno il 90% di piante di castagni appartenenti alla varietà “Marrone Fiorentino”.

La densità degli impianti, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura e di raccolta nonché la propagazione, esclusivamente agamica, devono essere quelli generalmente usati in zona o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche di tipicità dei frutti.

È vietata negli impianti in produzione ogni somministrazione di fertilizzanti e fitofarmaci di sintesi. La resa produttiva è stabilita in massimo Kg 2.500 di frutti per ettaro e con densità inferiore a 80 piante per ettaro in Kg 30 per pianta. Anche in annate eccezionalmente favorevoli dovranno essere rispettati i massimali di produzione sopra riportati.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

ART. 5

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento del prodotto con “cura” in acqua fredda e con la sterilizzazione e secondo le tecniche già acquisite dalla tradizione locale, nonché quelle di essiccazione e di molitura ed il confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di produzione di cui all’art. 2.

Ai fini della commercializzazione il prodotto può essere conservato, per graduarne la vendita, in locali idonei. Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 25 settembre dell’anno di produzione.

ART. 6

Il “Marrone del Mugello” allo stato fresco, all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- a) pezzatura: non superiore a 90 frutti/Kg;
- b) prodotto fresco senza alcun trattamento, o prodotto curato in acqua fredda per non più di otto giorni o prodotto sterilizzato con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda; non è consentito l’utilizzo di additivi;
- c) prodotto selezionato in modo che:
 - i frutti siano interi, sani, turgidi, asciutti, puliti e di forma e aspetto normali; così come descritto nell’art. 3;
 - i frutti non abbiano tracce di muffa sulla buccia e non siano lesionati, vuoti, germogliati;sono ammesse per ogni chilo di prodotto rappresentativo della partita, le seguenti tolleranze da calcolarsi a percentuale ponderale:
 - 6% di frutti con alterazioni nella polpa non interessanti la buccia all’esterno, prodotte da muffe, da insetti o da altre cause;
 - 3% di frutti bacati con fori di insetti nella buccia;
 - 5% di frutti denutriti o con screpolature o altri difetti che ne pregiudichino l’aspetto;
- d) prodotto calibrato in modo che il numero dei frutti risulti omogeneo per Kg;
- e) fermi restando i requisiti di cui alle lettere b), c) e d), i frutti freschi di pezzatura superiore a 90 frutti/Kg possono fregiarsi della IGP “Marrone del Mugello” per essere utilizzati esclusivamente come ingrediente in prodotti composti, elaborati o trasformati;
- f) le confezioni possono essere di peso variabile e nel caso di uso di reti queste devono essere di colore rosso. Ogni confezione deve 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.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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 sgusciato 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 sgusciati 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.

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

E’ 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 azienda comprese nel territorio di cui all’art. 2 e dai quali effettivamente provengono i marroni con la indicazione geografica protetta.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

E' 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 Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è TCA – Toscana Certificazione Alimentare S.r.l. – Viale Belfiore n. 9 - 50144 Firenze, Tel. +39- 055 368850 - web: www.tca-srl.org - PEC: tca@pec.tca-srl.org

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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

(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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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.