



COMUNE di CASTIGNANO

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE
DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.)**

di cui all'Art. 3 -5° Comma Legge Reg.le n°17 del 06/11/2023

"ANICE VERDE DI CASTIGNANO"
Prodotto De.Co. del Comune di Castignano

PREMESSA:

Il disciplinare di produzione vuole definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) "Castignano" nella commercializzazione del prodotto anice verde e dei prodotti derivati, in maniera da costituire un riferimento certo per gli operatori del settore.

La coltivazione dell'Anice Verde di Castignano nel territorio di Castignano ha una lunga tradizione storica e ha caratterizzato per un lungo periodo l'economia rurale del territorio delle alte colline picene; in questi ultimi anni, la produzione si è ridotta notevolmente ed il prodotto è a rischio di erosione.

Gli obiettivi della De.C.O. "Castignano" per l'anice verde mirano a:

- conservare, tutelare, valorizzare e rilanciare il prodotto "Anice Verde di Castignano"
- rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tipicità e la qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.
- garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di coltivazione.
- rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i produttori, anche i trasformatori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Art. 1

- Denominazione e Oggetto -

Il presente disciplinare di produzione, redatto in conformità alle Linee Guida di cui all'articolo 3, Comma 5 della Legge Regionale n° 17 del 06/11/2023 ha lo scopo di regolamentare l'assegnazione del Marchio Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) "Castignano" al prodotto anice verde in maniera da garantire il consumatore relativamente alla provenienza ed alla qualità del seme.

Art. 2

- Descrizione del prodotto -

La **De.C.O. "Castignano"** relativa al prodotto anice verde indica l'origine del seme e dei prodotti artigianali derivati ed il loro legame storico e culturale con il territorio della Città di Castignano; un legame reale con il territorio, dimostrato da fattori storici, economico-produttivi e culturali.

Si definisce "Anice Verde di Castignano", il frutto (acheni-semi) dell'Anice Verde (*Pimpinella Anisum L.*) -pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle Umbrelliferae (Genere: Apiaceae)- facente riferimento all'Ecotipo di Castignano.

Il prodotto è di colore grigio verde e viene commercializzato, in semi allo stato naturale o in polvere.

Art. 3

- Materie prime -

La De.Co. è riservata esclusivamente all'Anice verde prodotto nel Comune di Castignano ed ai prodotti di trasformazione che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il Marchio può essere assegnato sia a prodotti del settore alimentare, che a prodotti del settore non alimentare, nei quali sia evidente la tracciabilità della territorialità del prodotto con evidenze documentate, come registri agricoli, contratti di fornitura e certificati di origine.

Art. 4
- Ambito Geografico di Produzione -

La zona di produzione dello "Anice Verde di Castignano" di cui al presente disciplinare comprende il territorio di Castignano, così come definito nella sua delimitazione geografica ed amministrativa.

Il territorio del comune di Castignano rappresenta un'areale in cui la coltivazione dell'Anice verde esprime il meglio delle sue peculiarità produttive ed organolettiche.

L'Ecotipo castignanese si è adattato alle caratteristiche ambientali e microclimatiche dei terreni protetti dal Monte dell'Ascensione e si caratterizza per le sue caratteristiche qualitative e l'alto contenuto di anetolo che lo rendono molto apprezzato dal consumatore ed unico tra le spezie pregiate.

Art. 5
- Tecniche di Produzione -

Il sistema di coltivazione e di essiccamento dello "Anice Verde di Castignano" adotta le pratiche colturali, in uso tradizionalmente nell'areale di produzione.

L'ecotipo di Castignano, pur adattandosi a vari tipi di terreni, predilige quelli fertili, anche quelli con bassa componente argillosa situati in prossimità delle aree calanchifere, purchè abbiano una buona ventilazione e siano soleggiati.

La semina si effettua preferibilmente entro la prima decade di marzo, dopo una buona preparazione del terreno, affinato dalle gelate invernali ed una concimazione di fondo, possibilmente con un misto-organico.

Non necessariamente occorre la seminatrice di precisione purchè si utilizzino distanze tra le file di 50 cm e sulla fila di 5-10 cm.

Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature manuali o con la piccola meccanizzazione; sono sconsigliate abbondanti concimazioni di copertura azotate per evitare rigogli vegetativi.

Sono segnalati attacchi di parassiti animali (cimici).

La raccolta avviene allo stato di appassimento della parte aerea, a partire dalla prima decade di agosto, tramite taglio e/o estirpazione della pianta secca con successiva battitura manuale; alternativo, il ricorso alla trebbiatura meccanica sull'aia.

La produzione media di semi (achen) è di circa 4-5 q.li /ha.

L'utilizzo prevalente dell'anice verde riguarda i semi sia allo stato secco per industria dolciaria sia come ingredienti per infusi o liquori; conosciuto e diffuso anche l'utilizzo delle foglie della pianta fresca.

I semi sono raccolti e posti ad essicare; successivamente vengono conservati in contenitori che li preservino dall'umidità, dalla luce e da ogni interferenza esterna che ne alteri le qualità chimico-fisiche ed organolettiche; essi non devono contenere conservanti.

Art. 6
-Modalità di Conservazione, Imballaggio, Commercializzazione ed Etichettatura-

Lo "Anice Verde di Castignano" in semi, ai fini della tutela, deve avere le seguenti caratteristiche chimiche:

Capacità aromatica: determinata in contenuto di anetolo, per un valore compreso tra 80 e 95, espresso come diretta assorbanza di anetolo, principio attivo che conferisce il profumo all'Anice verde.

Capacità dolcificante: è la caratteristica del sapore dell'anice, molto intensa che deve essere superiore a 70.

L'umidità massima deve essere non superiore al 12%

L'Anice verde di Castignano verrà commercializzato su due standard di grandezza: semi piccoli e semi medio-grandi.

I semi non devono riportare tagli, ferite, abrasioni, funghi o macchie e devono essere il più possibile prive di corpi estranei.

L'immissione al consumo dello "Anice Verde di Castignano" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- il prodotto deve esser posto in vendita sano, in contenitori in vetro, bustine di carta, plastica trasparente e per uso alimentare o ceramica, o altro materiale che risponda alle vigenti normative nazionali e comunitarie in materia di confezionamento dei prodotti alimentari deperibili.

- il contenuto di peso variabile, deve essere dichiarato al netto.

L'Anice verde di Castignano può essere venduto in confezioni con pezzatura minima di 20 gr e massima di 2 kg; per i prodotti trasformati vengono accettate ogni confezione purchè rispettino le norme relative alle rispettive categorie merceologiche, alimentari e non.

L'etichettatura prevede l'utilizzo del logo nel rispetto delle caratteristiche previste dal regolamento e dovrà riportare obbligatoriamente:

- Il logo della De.Co. Castignano come illustrato nell'allegato C del relativo regolamento
- l'azienda o l'hobbista produttore con nominativo, indirizzo, recapito telefonico, eventuale partita IVA e il numero di approvazione dell'avvenuta iscrizione nel registro dei produttori "Anice Verde di Castignano DECO".
- la tabella indicante gli ingredienti e la % di prodotto anice verde presente nel prodotto trasformato ed il produttore dell'anice in seme.
- gli usi culinari dell'Anice verde di Castignano.
- la modalità di conservazione.

Sulle etichette delle aziende singole e/o associate, che devono essere conformi alle vigenti norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, deve comparire il Logo della De.C.O. "Castignano" di cui al seguente art.11

Ferme restando le indicazioni di cui sopra, le modalità di conservazione del prodotto devono rispettare gli standard igienico-sanitari e di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie, in grado di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, della freschezza e della salubrità.

L'imballaggio ed il confezionamento deve essere realizzato con materiali ecologici e sicuri, che garantiscano la protezione del prodotto durante il trasporto e la commercializzazione e siano dotati di etichetta chiara e leggibile.

La vendita del prodotto deve avvenire solo attraverso canali che rispettano le norme di tracciabilità e tutela della qualità, in maniera da garantire che il consumatore riceva un prodotto che rispetti il disciplinare.

Art. 7

- Caratteristiche di Qualità -

Numerosissime fonti storiche documentano con dovizia di particolari le vicende che sono state legate alla produzione ed alla commercializzazione dell'Anice verde nel Comune di Castignano.

Le alterne fortune del comprensorio e dell'attività agricola, della città di Castignano, sono strettamente legate alla disponibilità di questo prodotto assunto in alcune epoche storiche a vero e proprio bene rifugio, particolare questo, che gli ha conferito l'attributo di "Oro verde".

La produzione e la commercializzazione dell'Anice verde di Castignano è legata storicamente all'utilizzo prevalente nel settore della liquoristica per la produzione dell'Anisetta e del Mistrà ai quali conferisce aromi unici; oltre che agli usi locali nella pasticceria ed a scopo salutistico nelle famiglie.

Art. 8
- Demarcazione con altri marchi -

Il presente disciplinare con lo scopo di garantire la distinzione dagli altri regimi di qualità e, in particolare dalle indicazioni geografiche, prevede la decadenza della De.Co. stessa, nel momento in cui dovesse essere registrata come: denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) o Specialità tradizionale garantita (STG).

Art. 9
- Sistemi di controllo -

Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto, si procederà alla costituzione di un elenco dei produttori e trasformatori; il sistema di autocontrollo prevede la registrazione delle operazioni di produzione conservazione nel rispetto del presente disciplinare di produzione e tali registrazioni dovranno essere messe a disposizione delle autorità competenti e dello eventuale ente terzo di certificazione.

Una Commissione, nominata dal Sindaco, oltre agli organi indicati al successivo art. 10 potranno effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.C.O. su tutte le fasi del ciclo di coltivazione, produzione e trasformazione.

Per i produttori che non fanno parte di nessuno degli organismi sopra richiamati la tracciabilità del prodotto dovrà essere certificata, a propria cura e spesa, da un Organismo di controllo terzo certificato ai sensi della normativa vigente.

La Commissione si riserva, indipendentemente dalla certificazione prodotta e/o attestata dall'associato, di poter visitare con adeguato preavviso, anche tramite organo tecnico appositamente individuato: i campi coltivati ad anice verde di Castignano, i locali di elaborazione e di confezionamento, oltre a svolgere ogni iniziativa istruttoria tesa allo accertamento della sussistenza dei requisiti indicati nel disciplinare di produzione e nel regolamento d'uso del marchio, documentati e affermati dal socio all'atto della sua iscrizione.

Art.10
- Sanzioni -

E' vietato l'utilizzo, in qualsiasi forma, del logo De.C.O. da parte di soggetti non autorizzati; ogni abuso nell'utilizzo verrà perseguito dal Comune di Castignano a termini di legge.

I controlli sull'osservanza del disciplinare di produzione o delle indicazioni contenute nelle schede descrittive dei prodotti possono essere effettuati, oltre che dal personale della Polizia Municipale, anche da persone proposte dalla Commissione di valutazione ed incaricate dall'Amministrazione Comunale.

Qualora gli organi di controllo (Guardia di Finanza, Carabinieri, Polizia Municipale, Ast, ecc.), rilevino infrazioni da parte di un utilizzatore del logo alle disposizioni vigenti o agli accordi contrattuali, registrano le stesse in modo ineccepibile per iscritto, fotograficamente e con altri mezzi idonei dandone quindi pronta comunicazione all'Amministrazione Comunale.

La Giunta Comunale, con proprio provvedimento definitivo, previo parere obbligatorio e motivato della Commissione di valutazione, sospende oppure revoca il diritto all'utilizzazione del logo De.C.O..

La Commissione di valutazione formula il parere solo dopo aver ascoltato in contraddittorio il trasgressore e l'organo di controllo che ha rilevato le infrazioni.

La sospensione del diritto di utilizzazione del riconoscimento De.C.O. può essere disposta per un periodo non inferiore a tre mesi e non superiore a un anno.

La revoca del diritto all'utilizzazione del logo comport il divieto di esporre e/o commercializzare prodotti contrassegnati con la dicitura De.C.O. e in possesso del soggetto sanzionato.

Colui al quale è stato sospeso o revocato il diritto del riconoscimento De.C.O. non può richiedere alcun indennizzo o risarcimento danni.

Art.11

- Logo -

Il marchio collettivo di identificazione della **De.C.O. Castignano** è rappresentato dall'albero (castagno o albero della vita) sormontante i cinque colli, che caratterizzano lo stemma del Comune di Castignano.

La scritta DE.CO. è divisa rispetto al tronco dell'albero, mentre "Castignano" è collocata in basso al di sotto di un elemento grafico curvilineo a forma di una "S" posta orizzontalmente.

- L'utilizzo del logo DE.C.O. è gratuito.

- Il Comune concede l'utilizzo gratuito della scritta "De.C.O." e del relativo logo identificativo delle imprese iscritte nel registro di cui al precedente art. 9, nel rispetto delle disposizioni che seguono.

- Il concessionario ha facoltà di riprodurre il logo De.C.o., nelle quantità e dimensioni che gli sono necessarie per l'esercizio della sua attività, e nei colori originali o in bianco e nero, fermo restando che le riproduzioni devono essere assolutamente fedeli.

- Il logo DE.C.O. Deve essere sistemato in modo chiaro e visibile; l'utilizzatore del logo non può impiegare altri contrassegni che, per il loro aspetto esterno e/o in seguito alla loro applicazione possano ingenerare confusione con il logo De.C.O.

Il diritto all'utilizzazione del logo su imballaggi, autoadesivi, stampato su involucri, su manifesti, su depliant, su pubblicazioni ed ogni altra forma ritenuta idonea viene concesso ai richiedenti mediante delibera di iscrizione al Registro DE.C.O. Da parte della Giunta comunale.

- L'uso difforme o improprio del logo può comportare la cancellazione.

- Il Comune di Castignano proprietario del logo DE.C.O., può avvalersi dello stesso in ogni occasione in cui ciò sia ritenuto utile ed opportuno dall'Amministrazione.