

Consorzio valorizzazione e tutela della chiocciola di Borgo e valli circostanti

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CHIOCCIOLA DI BORGO

Il prodotto tipico che il Consorzio intende tutelare, garantendone la tracciabilità della filiera e migliorandone gli standard qualitativi, è la chiocciola locale opercolata della specie *Helix pomatia* (detta *pedemontana* o *alpina*). Il Consorzio intende inoltre valorizzare la risorsa che questo prodotto costituisce per il territorio montano e pedemontano di Borgo e delle valli circostanti con iniziative promozionali, svolte anche al di fuori dello specifico ambito territoriale ed eventualmente realizzate in sinergia con altri Consorzi di tutela di produzioni tipiche cuneesi.

L'allevamento della lumaca borgarina si svolge tuttora in maniera tradizionale, a ciclo parziale, basandosi sulla raccolta in natura dei molluschi, con successive fasi di ingrasso e finissaggio in cattività. Non sono ancora state messe a punto, per *Helix pomatia*, tecniche di allevamento a ciclo completo economicamente remunerative, in grado di tradursi in un aumento della disponibilità di prodotto, con minor prelievo a carico delle popolazioni naturali in declino. In tal senso sono auspicabili ulteriori ricerche e sperimentazioni.

Pertanto si ritiene che la tipicità del prodotto tradizionale locale possa essere garantita dalla messa in atto del disciplinare di produzione di seguito definito (disciplinare A).

Al fine di integrare quantitativamente la disponibilità per i ristoratori aderenti al Consorzio di prodotto elicico d'eccezione viene prevista, con distinto disciplinare di produzione (disciplinare B), la possibilità di effettuare anche l'allevamento a ciclo parziale di chioccioline appartenenti alla specie *Helix pomatia*, non derivanti da raccolta locale in natura ma acquistate da altre zone d'Italia o dall'estero. I due tipi di allevamento devono però essere nettamente separati e deve venirne garantita la tracciabilità, in modo che commercialmente le due diverse produzioni possano venir contraddistinte da marchi differenti e siano ben distinguibili.

Disciplinare A Chiocciola delle Valli di Borgo

Allevamento tradizionale di ingrasso (ciclo parziale) di chioccioline locali raccolte in natura

Localizzazione degli impianti

- 1) Gli impianti di elicicoltura associati al Consorzio devono essere insediati nel territorio di pertinenza dello stesso.

Tipo di chioccioline ammesse

- 2) La produzione tradizionale locale prevede l'utilizzo esclusivo di chioccioline *Helix pomatia* della varietà *pedemontana* o *alpina*, raccolte in natura nel territorio del Consorzio. A richiesta del Consorzio personale qualificato effettuerà accertamenti e controlli, inclusi prelievi di campioni da sottoporre ad analisi genetica. L'elicoltore si impegna a collaborare con le attività di controllo della qualità e del quantitativo di prodotto.

Requisiti amministrativi

- 3) L'allevatore che effettui la raccolta in deroga di chioccioline in natura deve essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti. Deve essere tenuta registrazione delle catture (numero di capi e data di raccolta) da esibire a richiesta degli incaricati del Consorzio.
- 4) L'allevamento elicico aderente al Consorzio, al fine di garantire una certa ed oggettiva identificazione dell'origine della partita, dovrà essere registrato presso la banca dati dell'ASL competente. Alla registrazione consegue l'assegnazione di un codice identificativo che dovrà essere riportato sulla documentazione di scorta delle partite di chioccioline commercializzate.

Requisiti strutturali e gestionali

- 5) L'attività di elicoltura implica, come requisito minimo, la disponibilità di almeno un recinto d'allevamento di adeguate caratteristiche strutturali, collocato in sito idoneo. L'elicoltore si impegna a seguire le indicazioni tecniche fornite da personale qualificato designato dal Consorzio in merito alla predisposizione delle strutture di allevamento e alle tecniche gestionali da adottarsi.
- 6) I recinti di allevamento devono distare almeno dieci metri da strade asfaltate pubbliche, almeno venti nel caso di strade a intensa percorrenza di automezzi.
- 7) Le chioccioline raccolte in natura vanno stabulate in allevamento e alimentate per almeno due mesi. La densità massima di carico iniziale consigliata per i recinti nella fase d'ingrasso è di 30 soggetti/m². Esse devono essere comunque mantenute in condizioni di benessere ambientale e igienico e disporre di nutrimento adeguato, sia qualitativamente che quantitativamente. I resti di alimento in via di decomposizione e gli animali morti vanno rimossi dai recinti il più tempestivamente possibile.
- 8) L'alimentazione deve essere a base di: a) erbe spontanee commestibili, cresciute in ambiente salubre; b) colture orticole anche scartate dall'alimentazione umana ma in buone condizioni di conservazione; c) sfarinati e fioccati per alimentazione zootecnica; d) prodotti industriali scartati dall'alimentazione umana ma di adeguate caratteristiche igienico-sanitarie (es. paste alimentari e fette biscottate non salate). Particolare cura, al fine di conferire pregevoli caratteristiche organolettiche al prodotto finale, va posta nella scelta degli alimenti in fase di finissaggio (consigliati: girasole, topinambour, tarassaco, bardana, piantaggine, lattughe e altre insalate, zucche e zucchine, cetrioli, carote, finocchi, fiocchi di cereali, pasta; sconsigliati: farfaraccio, romice, ortica, parietaria, altri vegetali acidofili o nitrofilii).

- 9) L'opercolatura autunnale può avvenire in recinti diversi da quelli di ingrasso.
- 10) Non è ammessa la somministrazione di mangimi medicati né di altri medicinali; la disinfezione dei recinti a fine ciclo può avvenire solo con calce. All'interno dei recinti di allevamento non vanno usati diserbanti, antiparassitari, rodenticidi né verderame.

Disciplinare B Chiocciola del cuneese

Allevamento tradizionale di solo ingrasso di chioccioline non locali di provenienza commerciale.

Il disciplinare di produzione B si differenzia dal disciplinare A per le prescrizioni di seguito specificate, le altre prescrizioni di cui al capitolo precedente valgono per entrambi i tipi di produzione:

- 1) L'allevamento delle chioccioline non locali della specie *Helix pomatia* può essere esercitato negli allevamenti dove vengono allevate anche le chioccioline locali, ma in reparti ben distinti e identificabili, nell'ambito del territorio della Provincia di Cuneo
- 2) Al fine di evitare il possibile inquinamento genetico delle popolazioni autoctone da parte di soggetti fuggiti dai recinti di ingrasso le partite di chioccioline d'importazione non devono essere stabulate in zone montane poste a quota altimetrica superiore a m 1200, tipicamente frequentate dalle chioccioline della varietà *alpina*.
- 3) Le partite di chioccioline non locali devono sempre essere accompagnate da regolare documentazione di acquisto e devono essere immesse nei recinti di ingrasso entro il mese di giugno.
- 4) Le partite di chioccioline prodotte secondo il disciplinare B dovranno essere sempre separate e ben distinguibili in ogni fase della filiera, dall'acquisto, all'allevamento, alla commercializzazione (specifico marchio del Consorzio), da quelle prodotte secondo il disciplinare A.

Requisiti del prodotto finale

1. La chiocciolina, per essere commercializzata con il marchio del Consorzio, deve essere opercolata e deve presentare adeguate caratteristiche qualitative. Ogni partita contraddistinta dal marchio specifico che ne attesta la tipologia di produzione (secondo il disciplinare A o B) deve anche essere accompagnata da una scheda con indicato il quantitativo, il nome del produttore, il luogo di produzione e il codice identificativo dell'allevamento.
2. Il prodotto deve essere di pezzatura omogenea, dotato di opercolo integro, robusto, convesso e non retratto nonché di guscio pulito, privo di residui di terra o altro materiale.

3. Le produzioni degli elicicoltori associati devono, in prevalenza, essere destinate ai ristoratori a loro volta associati al Consorzio e alle attività di tipo promozionale del Consorzio stesso.
4. Il prodotto dovrà sempre essere accompagnato dalla documentazione predisposta (Mod. all B) che ne garantisce la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto

Ristoranti e gastronomie

Prodotto utilizzato

I ristoratori e gli operatori gastronomici aderenti al Consorzio si impegnano a ritirare, utilizzare o commercializzare le produzioni degli elicicoltori associati, garantendone la tracciabilità. Il prezzo di vendita ai produttori sarà concordato, in una fascia determinata, tra gli aderenti al Consorzio entro la terza settimana di novembre. Qualora venga utilizzato prodotto elicico non degli associati, il medesimo dovrà essere di buona qualità, con caratteristiche qualitative simili a quello del Consorzio e dallo stesso verificate.

Tracciabilità

I ristoratori e gli operatori gastronomici aderenti al Consorzio devono garantire la tracciabilità del prodotto utilizzato tenendo agli atti la relativa documentazione. Le chioccioline del Consorzio devono essere identificate con il marchio specifico. I ristoratori dovranno garantire la possibilità di riconoscere ed identificare il prodotto utilizzato fino alla somministrazione. A tal fine dovranno specificare sul menù se il piatto è stato realizzato con chioccioline del Consorzio o di altre provenienze e se il prodotto elicico impiegato era allo stato fresco o congelato.

Attività promozionale

I ristoratori e gli operatori gastronomici aderenti al Consorzio si impegnano a collaborare con le attività promozionali dallo stesso programmate, o nel proprio locale o collaborando ad iniziative esterne, compatibilmente con le proprie possibilità. Essi si impegnano, inoltre, a valorizzare il prodotto e a promuoverne la conoscenza presso la propria clientela.

Il Consorzio, a sua volta, svolgerà opera di promozione e pubblicizzazione dell'attività degli operatori associati.