



11 MAR. 2003



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE **"FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA"** **DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA**

ART. 1

La Denominazione di Origine Protetta "Farina di Neccio della Garfagnana" è riservata alla farina dolce di castagne ottenute da alberi di castagno (*Castanea Sativa Mill.*) delle varietà descritte al successivo articolo 2, le cui caratteristiche sono da attribuirsi esclusivamente a fattori naturali e all'opera dell'uomo, conformemente agli elementi e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione;

ART.2

La Farina di Neccio della Garfagnana è prodotta con metodi e tecnologie tradizionali tipiche locali, utilizzando castagne, seccatoi (in seguito denominati metati) e mulini tradizionali situati nell'area delimitata al successivo art. 3, e ottenuta mediante la trasformazione di castagne derivate dalle seguenti varietà:

- **Carpinese.**
- **Pontecosi.**
- **Mazzangaia.**
- **Pelosora.**
- **Rossola:** rossolina, rossarda, rossale, rosetta, rosellina.
- **Verdola:** verdarella, verdona.
- **Nerona:** gragnanello, bocca storta, morona.
- **Capannaccia:** capannaccina, insetina.

Più quelle varietà di castagne sempre delle stesse zone di origine di cui all'art.3, ma con denominazione puramente locali.

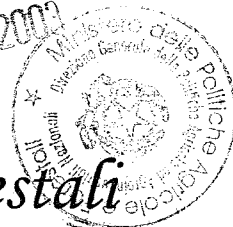
ART. 3

L'area di provenienza delle castagne dove altresì insistono i metati e i mulini per la trasformazione in farina di Neccio della Garfagnana, nonché gli impianti di confezionamento, è individuabile nella seguente zona della provincia di Lucca:

- Comune di Castelnuovo di Garfagnana
- Comune di Castiglione Garfagnana
- Comune di Pieve Fosciana;
- Comune di San Romano di Garfagnana;



11 MAR. 2009



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

*DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE*

- Comune di Sillano;
- Comune di Piazza al Serchio;
- Comune di Minucciano;
- Comune di Camporgiano;
- Comune di Careggine;
- Comune di Fosciandora;
- Comune di Giuncugnano;
- Comune di Molazzana;
- Comune di Vergemoli;
- Comune di Vagli;
- Comune di Villa Collemandina;
- Comune di Galliciano;
- Comune di Borgo a Mozzano;
- Comune di Barga;
- Comune di Coreglia Antelminelli;
- Comune di Bagni di Lucca;
- Comune di Fabbriche di Vallico.

Tale area in un unico corpo si estende per circa ha 90.657

ART.4

La farina di Neccio, attualmente destinata quasi esclusivamente alla produzione dolciaria, ha rappresentato nel corso di molti secoli uno degli alimenti base per il sostentamento delle popolazioni rurali della Garfagnana. Per questo l'uso del prodotto è fortemente radicato nella cultura locale avendo acquisito grossi spazi nella cucina tradizionale della zona. Proprio salvaguardando gli aspetti culturale e tradizionale si assicurerà un futuro a questo prodotto visto che i redditi modesti che garantisce ne potrebbero causare la scomparsa nel giro di qualche decennio.

Pertanto, dovrà essere assicurato il mantenimento di elementi tradizionali anche nel processo di produzione in modo che contribuiscano a perpetuare le caratteristiche di pregio del prodotto e a mantenere inalterato l'ambiente nel quale si opera. Si dovrà pertanto prestare cura anche alla realizzazione o ristrutturazione dei metati, caratteristici essiccatoi delle castagne a due piani, realizzati con pietrame, calce e sabbia e dei mulini che dovranno avere macine di pietra e strutture conformi alle tipologie architettoniche locali.

ART.5

I castagneti da frutto destinati alla produzione di castagne per la "Farina di Neccio della Garfagnana" DOP devono avere una densità di piante in produzione non superiore alle 150 per ettaro.



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

*DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE*

I metati tradizionali conformi a quanto riportato nel precedente articolo devono essere situati nella zona delimitata ed iscritti nell'apposito elenco di cui al successivo art. 6.

I mulini destinati alla macinatura delle castagne secche da trasformare in "Farina di Neccio della Garfagnana" DOP, localizzati nella zona delimitata, devono essere di tipo tradizionale a macine di pietra e devono essere iscritti nell'apposito elenco di cui al successivo art. 6.

Le castagne prodotte nella zona delimitata di cui all'art. 3 e riconducibili alle varietà di cui all'elenco dell'art. 2 devono essere essiccate nei metati tradizionali. L'essiccazione deve avvenire a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno. Le castagne devono essere immerse nel metato in quantità tali da formare uno strato compreso tra un minimo di 20 e un massimo di 90 centimetri, in modo che l'umidità possa evaporare onde non creare ristagni all'interno di esso con sobbollimenti tali da lasciare alle castagne sapori sgradevoli.

Dopo un periodo di essiccazione, non inferiore a 40 giorni, le castagne dovranno essere pulite dallo loro buccia esterna, con le tradizionali macchine a battitori, ventilate a macchina o con tecniche tradizionali e ripassate a mano per levare le parti impure. La resa massima delle castagne secche pelate, rispetto alle castagne crude non può superare il 30 % in peso.

Il mulino non potrà macinare più di cinque quintali di castagne secche al giorno per macina onde evitare che il riscaldamento dovuto alla elevata velocità di lavorazione delle macine stesse, conferisca al prodotto cattivi sapori oltre che una grana grossolana.

La "Farina di Neccio della Garfagnana" DOP prima di essere posta in commercio deve rispondere alle seguenti caratteristiche: fine sia al tatto che al palato, umidità massima del 13%, colore che può variare dal bianco all'avorio scuro, sapore dolce con un leggero retrogusto amarognolo, profumo di castagne.

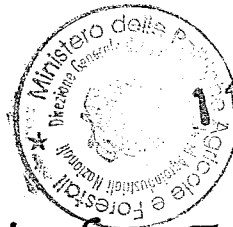
I produttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto con la DOP "Farina di Neccio della Garfagnana" sono tenuti ad iscrivere i loro castagneti in un elenco gestito dall'organismo di controllo accreditato dalla norma EN 45011.

Le domande di iscrizione dei castagneti nell'elenco devono contenere gli estremi atti ad individuare la proprietà e/o il possesso, gli estremi catastali desunti dagli estratti: il Comune, il numero di Foglio, mappa e la partita catastale, le superfici a castagneto, il numero di piante ad ettaro e le varietà presenti. Tali domande devono essere presentate entro il 30 Giugno dell'anno a decorrere dal quale si intende commercializzare il prodotto "Farina di Neccio della Garfagnana" DOP. Entro la stessa data devono essere presentate le domande intese ad approvare eventuali modifiche alle iscrizioni stesse.

La raccolta delle castagne deve avvenire tra il 1° Ottobre e il 30 Novembre di ogni anno.

I produttori aventi i castagneti iscritti nell'elenco di cui al presente articolo devono dichiarare al soggetto gestore dell'elenco:

il metato presso il quale avverrà l'essiccazione, la quantità di castagne fresche poste ad essiccare, il giorno di inizio dell'essiccazione e la resa finale in castagne secche e il mulino presso il quale avverrà la molitura.



MAR. 2003

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

*DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE*

Il mugnaio avente il mulino iscritto nell'apposito elenco deve dichiarare al soggetto gestore dell'albo, per ogni partita:

il produttore, il periodo di molitura e il quantitativo di farina prodotta.

Il metato e il mulino dovranno essere scelti tra quelli iscritti nell'apposito elenco di cui al successivo comma.

La domanda di iscrizione deve contenere l'indicazione del titolo di proprietà e/o di possesso, il Comune e la località di ubicazione degli immobili, il foglio catastale, il numero/i di particella/e.

I mulini che si intende abilitare alla trasformazione di castagne in "Farina di Neccio della Garfagnana" D.O.P. devono essere adibiti esclusivamente alla molitura delle castagne.

La domanda di richiesta di iscrizione per i metati ed i mulini deve essere presentata entro il 30 Giugno dell'anno a decorrere dal quale si intende adibire le strutture alla trasformazione del prodotto da commercializzare con il marchio "Farina di Neccio della Garfagnana" DOP.

ART. 6

I produttori di castagne nonché i gestori di metati e mulini dovranno essere iscritti in un apposito elenco gestito dall'organismo di controllo di cui al successivo art.7. Entro 10 giorni dalla fine della raccolta deve essere presentata, all'Organismo di controllo la denuncia di produzione di castagne

fresche raccolte relativa all'annata in corso. La denuncia di produzione da parte di un produttore può essere fatta in più volte, e l'Organismo di Controllo rilascerà, di volta in volta, attestazione del prodotto denunciato dopo avere verificato la corrispondenza all'elenco.

ART.7

La verifica di rispondenza delle modalità produttive e del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conforma a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

ART. 8

Ogni anno la nuova "Farina di Neccio della Garfagnana" DOP", potrà essere commercializzata soltanto dopo il primo giorno di dicembre.

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima la "Farina di Neccio della Garfagnana DOP",, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- La "Farina di Neccio della Garfagnana DOP", certificata come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;



11 MAR. 2003

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

*DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE*

- gli utilizzatori della "Farina di Neccio della Garfagnana DOP", siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione "Farina di Neccio della Garfagnana riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza del consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva della "Farina di Neccio della Garfagnana DOP", consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene o in cui è trasformato o elaborato.

La "Farina di Neccio della Garfagnana" DOP può essere venduta dal produttore solo confezionata in sacchetti trasparenti inseriti in una fascia di protezione di cartone. Le confezioni, saranno da 500

grammi e da 1 chilogrammo. Per forniture a ristoranti, pasticcerie ed altri trasformatori è consentito commercializzare la confezione di 12 chilogrammi in due sacchi trasparenti e sigillati da 6 Kg. cadauno sempre inscatolati.

Detti contenitori devono essere chiusi e sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo. Il sigillo è costituito da una etichetta inamovibile che deve riportare le seguenti indicazioni:

- A) "Farina di Neccio della Garfagnana", seguita immediatamente al di sotto dalla dicitura "Denominazione Origine Protetta" (D.O.P.) come dall'allegato che fa parte integrante del disciplinare;
- B) nome cognome o ragione sociale del produttore, nonché la ditta e la sede di chi ha effettuato il confezionamento del prodotto (sia esso il produttore o terzi);
- C) quantità di prodotto contenuta all'origine nei contenitori, espressa in conformità delle norme metrologiche vigenti.

L'Etichetta deve altresì contenere il logo europeo della D.O.P. così come definito dal Reg. C.E. n° 1726/98.

In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "superiore", "fine", "scelta", "selezionata" e similari. E' vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.

E' consentito l'uso di indicazioni relative al produttore e al luogo di confezionamento.