

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli artt. 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 234/24 del 17 giugno 2022 e' stato pubblicato il documento unico della DOP «Farina di Neccio della Garfagnana» modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione modificato affinche' le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Farina di Neccio della Garfagnana» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 234/24 del 17 giugno 2022 del documento unico della DOP «Farina di Neccio della Garfagnana» modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

I produttori che intendono porre in commercio DOP «Farina di Neccio

della Garfagnana» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 30 giugno 2022

Il dirigente:

Cafiero

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DELLA "FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA" DOP

ART. 1

La denominazione di origine protetta «Farina di Neccio della Garfagnana» e' riservata alla farina dolce di castagne ottenute da alberi di castagno (*Castanea Sativa Mill.*) delle varietá descritte al successivo art. 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 e' 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 varietá':

Carpinese;

Pontecosi;

Mazzangaia;

Pelosora;

Rossola: rossolina, rossarda, rossale, rosetta, rosellina;

Verdola: verdarella, verdona;

Nerona: gragnanello, bocca storta, morona;

Capannaccia: capannaccina, insetina.

Piu' quelle varietá' 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, e' 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;
- comune di Sillano Giuncugnano;
- comune di Piazza al Serchio;
- comune di Minucciano;
- comune di Camporgiano;
- comune di Careggine;
- comune di Fosciandora;
- comune di Molazzana;
- 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 Vergemoli.

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

(Disciplinare-art. 4)

ART.4

La Farina di Neccio della Garfagnana, 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 e' fortemente radicato nella cultura locale avendo acquisito grossi spazi nella cucina tradizionale della zona. Proprio salvaguardando gli aspetti culturale e tradizionale si assicurera' un futuro a questo prodotto visto che i redditi modesti che garantisce ne potrebbero causare la scomparsa nel giro di qualche decennio.

Pertanto, dovra' 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 dovra' 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.

(Disciplinare-art. 5)

ART. 5

I castagneti da frutto destinati alla produzione di castagne per la «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P. devono avere una densita'

di piante in produzione non superiore alle 150 per ettaro.

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» D.O.P., 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 varieta' 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 immesse nel metato in quantita' tali da

formare uno strato compreso tra un minimo di 20 e un massimo di 90

centimetri, in modo che l'umidita' 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 quaranta 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 puo' superare il 30% in peso.

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

La «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P. prima di essere posta

in commercio deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- fine sia al tatto che al palato,
- umidita' massima del 13%,
- colore che puo' variare dal bianco all'avorio scuro,
- sapore dolce con un leggero retrogusto amarognolo,
- profumo di castagne.

I produttori di castagne che intendono aderire alla D.O.P.

«Farina

di Neccio della Garfagnana» sono tenuti ad iscrivere i castagneti in un elenco gestito dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7.

Le domande di iscrizione dei castagneti nell'elenco devono contenere gli estremi atti ad individuare la proprieta' 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 varietati presenti.

Tali domande devono essere presentate entro il **31 agosto dell'anno**

a decorrere dal quale si intende commercializzare il prodotto

«Farina

di Neccio della Garfagnana» D.O.P. 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.

Al soggetto gestore dell'elenco sono inoltre dichiarati: 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.

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 iscrizione per i metati ed i mulini deve essere presentata entro 30 giorni prima dell'avvio dell'attività di essiccazione o della molitura per la «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P.

(Disciplinare-art. 6)

ART. 6

I produttori di castagne nonché i gestori di metati e mulini e i confezionatori dovranno essere iscritti in un apposito elenco gestito dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7.

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

coltivazione dei castagneti, dei metati per l'essiccazione, dei mulini e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

(Disciplinare-art. 7)

ART. 7

La verifica di rispondenza delle modalità produttive e del prodotto al disciplinare e' svolto da una struttura di controllo conformemente alle norme vigenti. **Tca Toscana.**

(Disciplinare-art. 8)

ART. 8

1. Ogni anno la nuova «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.», e' commercializzata dal primo dicembre.

2. La «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.» e' commercializzata in sacchetti sigillati, di materiale per uso alimentare conformemente alle leggi vigenti, riciclabile o compostabile, a fondo squadrato, pluristrato con strato esterno cartaceo di colore Pantone N. 4026 C.

3. La capacità delle confezioni e' di 0,500 e 1 chilogrammo. Per forniture non destinate al pubblico, la capacità delle confezioni e' superiore.

4. Ogni confezione unitaria, oltre alle informazioni obbligatorie

previste dalla normativa in materia di etichettatura e presentazione

dei prodotti alimentari, deve riportare:

4.1 il logo della denominazione riportato all'articolo 9 seguito

immediatamente al di sotto dalla dicitura «Denominazione Origine

Protetta» o l'acronimo D.O.P. e il simbolo DOP dell'Unione Europea

nello stesso campo visivo,

4.2 il nome e l'indirizzo del confezionatore.

5. Alla denominazione «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.»

non deve essere aggiunto nessun aggettivo di tipo qualificativo ad

essa riferito, ancorche' graficamente disgiunto.

6. Fermo restando il divieto di cui al precedente comma, sono

ammesse:

6.1 descrizioni a carattere informativo del processo e/o del

prodotto non in contrasto con quanto previsto dal presente

disciplinare di produzione quali: "lenta essiccazione", "macinata a

pietra", "mulino ad acqua";

6.2 indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali o

marchi privati purché non siano tali da trarre in inganno il

consumatore.

(Disciplinare-art. 9)

ART. 9

Logo

Parte di provvedimento in formato grafico

Ovale 80X40 mm

Bordo ovale 0,5 mm

Scritta centrata nell'ovale

(Commercial Script BT)

F-N = 40 punti h = 8,7 mm

G = 46 punti h = 9,7 mm

(Times New Roman BT)

FARINA DI NECCIO = 17 punti h = 4,1 mm

DELLA = 11 PUNTI h = 2,5 mm

GARFAGNANA = 17 PUNTI h = 4,1 mm

Pantone process black-2C

Pantone 161C