



*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 “FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA”DOP**

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 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 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;
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.

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 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» D.O.P. devono avere una densità 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 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 immesse 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 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 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» D.O.P. 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 **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 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 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.

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, è 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.

ART. 7

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

L'Organismo di controllo è: ICEA - Istituto per la certificazione etica e ambientale con sede Via G. Brugnoli, 15 - 40122 Bologna tel. 051 272986 fax 051 232011 pec icea@iceapec.info e-mail icea@icea.info website <http://www.icea.info/it/>

ART. 8

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

2. La «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.» è **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 è di 0,500 e 1 chilogrammo. **Per forniture non destinate al pubblico, la capacità delle confezioni è 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, ancorché 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.

ART. 9

Logo



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