

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 220/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA»****N. CE: IT-PDO-0005-0525-22.02.2006****DOP (X) IGP ()**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Comitato Promotore D.O.P. «Farina di castagne della Lunigiana»
Indirizzo: Loc. Torre di Apella 1
Licciana Nardi
54016 Massa Carrara MS
ITALIA
Tel. +39 0521484329
Fax +39 0521494652
E-mail: farinalunigiana@libero.it
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Farina di castagne della Lunigiana»

4.2. Descrizione:

La D.O.P. «Farina di Castagne della Lunigiana» è attribuita alla farina dolce ottenuta mediante la lavorazione di castagne prodotte da castagni della specie *Castanea sativa* (Mill.) delle varietà di cui si riconosce storica presenza sul territorio interessato: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella, Rossola. Almeno il 70 % delle varietà di castagno che concorrono alla produzione della «Farina di Castagne della Lunigiana» deve derivare dalle varietà Bresciana, Carpanese e Rossola.

Al momento dell'immissione al consumo la «Farina di Castagne della Lunigiana» si presenta vellutata al tatto e fine al palato con granulometria minore o uguale a 0,8 mm, di cui almeno l'80 % minore o uguale a 0,3 mm, dolce al palato con contenuto in zuccheri totali non inferiori al 20 % e con caratteristico profumo di castagne senza odore di muffe e di stantio. Il colore varia dal bianco all'avorio e l'umidità massima è del 8 %.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione della D.O.P. «Farina di Castagne della Lunigiana» ricade in provincia di Massa Carrara e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana e Zeri.

4.4. Prova dell'origine:

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 su cui avviene la coltivazione, dei produttori di castagne, degli essiccatori, dei molitori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Sono inoltre iscritti in appositi registri sia i «gradili» adibiti all'essiccazione delle castagne, che i mulini e i locali di confezionamento. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento:

La densità delle piante da frutto in produzione non può superare le 160 unità per ettaro. La resa produttiva massima non può superare 3 500 kg per ettaro. Almeno il 70 % delle varietà di castagno che concorrono alla produzione della «Farina di Castagne della Lunigiana» deve derivare dalle varietà Bresciana, Carpanese e Rossola. La raccolta delle castagne deve avvenire tra il 29 settembre e il 15 dicembre.

Le castagne vengono essiccate in strutture denominate «gradili». L'essiccazione delle castagne per la produzione della «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. deve avvenire a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno, per un periodo minimo di 25 giorni. Dopo il processo di essiccazione, le castagne devono essere pulite dalla loro buccia esterna, con le tradizionali macchine a battitori e ventilate a macchina o con tecniche tradizionali e ripassate a mano, per levare le parti impure. La resa massima delle castagne secche pelate, non può superare il 32 % in peso rispetto alle castagne crude.

I mulini destinati alla macinatura delle castagne secche, da trasformare in «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P., devono essere di tipo tradizionale a macine di pietra. L'energia per il funzionamento delle macine potrà essere sia elettrica che idraulica. La macinatura non potrà essere effettuata dopo il

30 gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta. Il mulino non deve macinare più di cinque quintali di castagne secche al giorno per macina, al fine di evitare che una veloce macinatura impasti la pietra e la faccia riscaldare, causando la conseguente perdita al prodotto finito della sua preziosa caratteristica di «borotalcatura».

4.6. *Legame:*

La denominazione d'origine protetta «Farina di Castagne della Lunigiana» si caratterizza per uno spiccato sapore dolce, che la distingue nettamente da prodotti simili presenti sul mercato e che le deriva principalmente dal castagno coltivato e dalle caratteristiche pedoclimatiche dell'areale di produzione, nonché dall'attività dell'uomo che nei secoli ha mantenuto la produzione della farina. La conformazione territoriale, infatti, ed in particolare l'altitudine e le condizioni climatiche determinano la dolcezza del frutto. Le particolari caratteristiche orografiche, morfologiche, idrografiche e climatiche, della Lunigiana rendono questo territorio un ambiente particolarmente adatto a determinare la dolcezza del frutto di castagno, che prospera ovunque, dal fondovalle fin verso i mille metri di altitudine. La particolare configurazione orografica a «conca» del territorio interessato dalla produzione, insieme ad un'esposizione est — ovest dei versanti su cui si sviluppano i castagneti, le temperature mai eccessive presenti durante tutto l'anno e in particolare durante i mesi di attività biologica della pianta (giugno — settembre), le correnti fresche estive provenienti dal vicino mare, mitigano i picchi elevati delle temperature estive, evitando alla pianta stress, consentendole un costante e notevole accumulo di zuccheri nelle castagne dalle quali si produce la farina. La Lunigiana, dal punto di vista morfologico, si caratterizza per strette e profonde valli percorse da corsi d'acqua a carattere torrentizio, colline, montagne e fosse tettoniche. Questa particolare morfologia è all'origine di un reticolo idrografico abbondante e ricco dal regime tipicamente torrentizio, che è stato sapientemente sfruttato dalla popolazione come fonte di energia per numerosi mulini ad acqua. Ancora oggi, i mulini caratterizzano l'architettura rurale della zona e sono tuttora utilizzati per la macinatura delle castagne secche. Inoltre, le macine in pietra presenti in questi mulini, alimentate in tempi più remoti dalla corrente dei torrenti e poi successivamente anche da corrente elettrica, rendono possibile una macinazione delle castagne lenta e costante, senza surriscaldamenti, così da produrre una farina vellutata al tatto e fine al palato. Oltre a ciò, nel territorio sono presenti degli impianti di essiccazione (gradili) che, sparsi ovunque nei castagneti, oltre a caratterizzare insieme ai mulini il territorio della Lunigiana, testimoniano la storica lavorazione delle castagne nell'area geografica. Basti pensare, infatti, alle cronache quattrocentesche di Giovanni Antonio da Faie, dove viene ribadita l'importanza del castagno nell'economia locale e la necessità di non perdere la produzione delle castagne che rappresentavano «per i due terzi il pan di Lunigiana». Lo stesso autore riferisce anche della poca differenza tra il prezzo della farina di frumento e quello della farina di castagne. Alla specificità della zona geografica e alla tecnica di macinazione tradizionale, va unito il contributo del fattore umano. L'uomo infatti, segue e controlla tutte le fasi della trasformazione dalla farina, iniziando dalla raccolta delle castagne fino all'andamento dell'essiccazione e della macinatura, nel pieno rispetto della tradizione locale. La data di inizio della raccolta, che coincide con il periodo di inizio della caduta spontanea dei frutti, avviene ancora oggi, nel giorno di San Michele, il 29 settembre, epoca storicamente fissata, in cui le condizioni climatiche favoriscono l'apertura dei ricci nelle varietà più precoci. Anche nei proverbi utilizzati nell'areale è noto il detto «per San Michelo la castagna nel panéro». Al momento della raccolta avviene una prima selezione sul terreno dei frutti sani, a cui segue la preparazione e la cura dei gradili (essiccatoi) nei quali vengono poste le castagne e, per almeno 25 giorni, viene mantenuto acceso il fuoco costantemente curato dall'uomo ed alimentato, come da tradizione, esclusivamente con legno di castagno. Dopo l'essiccazione, è ancora l'uomo che manualmente controlla le castagne secche eliminando le parti impure, prima di destinarle alla molitura. Senza dubbio la produzione e la trasformazione delle castagne nella Lunigiana nel tempo assunse una rilevanza economica molto importante, infatti, dal XV al XVIII secolo, vennero stabilite in tutti gli statuti delle varie Comunità della Lunigiana, dalla Rocca Sigillina a Tresana, ad Equi e a Moncigoli, da Gagnola a Pontremoli, norme precise e sanzioni per salvaguardare i castagneti che da secoli erano presenti nell'area. Testimonianze archeologiche dimostrano la presenza del castagno in Lunigiana dal I secolo d.C., e la sua affermazione tra il V ed il VI secolo. I reperti rinvenuti nei pressi della Pieve di Sorano (Filattiera), laddove era posto un insediamento bizantino su una preesistente fattoria romana, sono tra i più antichi conosciuti in Italia, e soprattutto testimoniano come una rapida «rivoluzione» attuata nell'agricoltura, sostituendo alla quercia il castagno, che trovando il suo ambiente ideale ha mantenuto la sua presenza nei secoli ed ha contribuito a garantire alle popolazioni una sicura ed importante fonte alimentare. Terra di antiche origini, la Lunigiana ha conservato usi e costumi, che la caratterizzano nel quadro del folklore italiano. Nella festa della Ricca, la più «ricca» massaia del paese offriva la merenda e a Filetto si chiedeva farina dolce di castagne. Anche la baladura (la ballatura), operazione che consisteva nel calpestare nell'aia le castagne parzialmente sgusciate, al fine di ottenere la loro totale mondatura, costituiva una vera e propria festa, la più gioiosa e allegra di tutto il ciclo di lavorazione delle castagne ed era accompagnata dal canto di canzoni popolari. In questa terra non mancano neanche proverbi dialettali e consuetudini sociali legati alla castanicoltura. Anche l'arte culinaria lunigianese annovera una notevole gamma di piatti a base di farina di castagne, fra cui si evidenziano la pattona (pattòna), focaccine (cian), frittelle cotte in padella (fritei, padléti), lasagne

particolari (lasagna bastarda), pane (pane marocca). Questi prodotti gastronomici erano spesso accompagnati con latticini o carni insaccate. Infine, per capire quanto il castagno abbia permeato la terra di Lunigiana, basterà riflettere sul fatto che qui i bambini non nascevano sotto i cavoli e neppure venivano portati dalla cicogna, ma venivano trovati nel tronco cavo di un vecchio castagno.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Massa Carrara
Indirizzo: Via VII Luglio 14
54033 Carrara MS
ITALIA
Tel. +39 05857641
Fax +39 0585776515
E-mail: —

4.8. Etichettatura:

La «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. viene immessa al consumo a partire dal 15 novembre dell'anno di produzione, confezionata in sacchetti di plastica trasparenti del peso di 500 g, 1 kg o 5 kg. I sacchetti di plastica possono essere inseriti in contenitori di carta o tela. Le confezioni devono essere chiuse con un sigillo inamovibile, in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo di chiusura. Il sigillo, di tipo monouso, posto a chiusura di ogni confezione deve riportare la dicitura stampigliata in fusione «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. e l'anno di produzione del prodotto. Il colore del sigillo, che risulta diverso a seconda del peso, è il seguente: bianco per la confezione da 500 g; marrone per quella da 1 kg e rosso per quella da 5 kg. Ad ogni sacchetto viene inoltre applicata una etichetta con le seguenti indicazioni oltre a quelle di legge: il logo della «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. e la data di confezionamento e la data di scadenza che non può essere superiore ad un anno.

Il logo della denominazione, è costituito dall'immagine di due castagne sovrapposte, con la castagna in primo piano inclinata verso sinistra e la seconda raffigurata in modo verticale. Le castagne sono ambedue di colore marrone con riflesso sulla parte tondeggiante di colore marrone chiaro con il fondo della castagna di colore nocciola. Lo sfondo è rappresentato da tre strisce di uguali dimensioni, con i colori della bandiera italiana: verde, bianco, rosso. Sulla destra della striscia verde appare la scritta «Denominazione di origine protetta».

La dicitura «Farina di Castagne della Lunigiana» deve essere riportata in lingua italiana.

