

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari**

(2003/C 153/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 *quinquies* del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5

DOP (X) IGP ( )

N. Nazionale del fascicolo: 05/2001

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

**2. Associazione richiedente**

2.1. Nome: Associazione Castanicoltori della Garfagnana

2.2. Indirizzo: Piazza Olindo Dini, 4, I-55032 Castelnuovo di Garfagnana (LU)  
Tel. (39-05) 83 64 13 63

2.3. Composizione: produttori/trasformatori (x), altro ( )

3. **Tipo di prodotto:** Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali allo stato fresco o trasformati — Farina di castagne.

**4. Descrizione del disciplinare**

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, par. 2)

4.1. Nome: «Farina di Neccio della Garfagnana»

4.2. Descrizione: farina ottenuta dalle castagne delle varietà di seguito elencate, provenienti dall'area di cui al punto 4.3:

- Carpinese,
- Pontecosi,
- Mazzangaia,
- Pelorosa,
- Rossola,

- Verdola,
- Nerona,
- Capannaccia.

Le principali caratteristiche della «farina di Neccio della Garfagnana» sono le seguenti:

- Granulometria: fine, sia al tatto che al palato,
- Umidità max: 13 %,
- Colore: dal bianco all'avorio scuro,
- Sapore: dolce, con leggero retrogusto amarognolo,
- Profumo: di castagne.

- 4.3. *Zona geografica*: la zona geografica interessata alla produzione di Farina di neccio della Garfagnana, comprende le aree dei Comuni della provincia di Lucca di seguito elencati: Castelnuovo di Garfagnana, Castiglione Garfagnana, Pieve Fosciana, San Romano di Garfagnana, Sillano, Piazza al Serchio, Minucciano, Camporgiano, Careggine, Fosciandora, Giuncugnano, Molazzana, Vergemoli, Vagli, Villa Collemandina, Galliciano, Borgo a Mozzano, Barga, Coreglia Antelminelli, Fabbriche di Vallico, Bagni di Lucca.
- 4.4. *Prova dell'origine*: 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. Infatti, si hanno citazioni da parte di diversi autori circa i pregi della farina di castagne nell'area di Lucca, la provincia dove si trova la Garfagnana, che in alcuni casi sostituisce addirittura quella di cereali. Per fare dei riferimenti concreti, basti citare che il Comune di Barga, a partire dall'anno 1360, emise disposizioni severe in merito alla raccolta e all'esportazione dei frutti del castagno e addirittura impose un dazio sulla farina di neccio (castagne). Inoltre l'amministrazione della Città di Lucca si dotò di una legge specifica a tutela dei castagneti e della farina di neccio già nel 1489, a dimostrazione dell'importanza che detti prodotti rivestivano per le popolazioni locali. Carlo Roncaglia, nella statistica del 1847 relativa alla provincia della Garfagnana, valuta in due milioni il patrimonio di castagni e rileva che i prodotti, nello specifico castagne e relativa farina, suppliscono le carenze di cereali rispetto alle esigenze della popolazione locale. Per garantire la tracciabilità del prodotto, l'organismo di controllo istituirà elenchi dei produttori, dei metati, dei mulini nei quali avviene la lavorazione del prodotto.
- 4.5. *Metodo di ottenimento*: trattandosi di un prodotto della silvicoltura che non consente di intervenire con particolari tecniche agronomiche, si condizionano i requisiti qualitativi dei frutti limitando la densità di impianto ad un numero di piante per ettaro non superiore a 150. Le castagne prodotte vengono fatte essiccare in tradizionali strutture denominate metati. L'essiccazione avviene a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno. Le castagne vengono 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 senza creare ristagni, all'interno di esso, che causerebbero processi chimici tali da lasciare alle castagne sapori sgradevoli.

Dopo un periodo di essiccazione, non inferiore a 40 giorni, le castagne vengono sbucciate, con le tradizionali macchine a battitori, ventilate a macchina o con tecniche tradizionali (elevazione contro vento del materiale con strumenti manuali) 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. I mulini provvedono alla trasformazione delle castagne secche in «Farina di Neccio» mediante macine di pietra.

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, conferisca al prodotto cattivi sapori oltre che una grana grossolana.

- 4.6. *Legame*: la natura stessa del castagno, quale essenza forestale, dimostra un legame con il territorio a prescindere dalla presenza dell'uomo e dalle attività poste in essere per lo sfruttamento intensivo dell'essenza stessa.

In termini generali, è da sottolineare che il castagno è presente in aree con condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli. Infatti, è cosa ardua introdurre il castagno in nuove aree, pur con condizioni pedoclimatiche simili a quelle di origine, se esso non è presente allo stato spontaneo.

In merito alla provincia di Lucca ed in particolare alla Garfagnana, numerosi documenti evidenziano l'influenza positiva che fin dall'antichità hanno esercitato il castagno e i relativi frutti, in termini economici ed alimentari, in favore delle popolazioni locali. Questo ha fatto sì che l'uomo instaurasse un legame privilegiato con tale specie vegetale per poterne sfruttare al massimo i prodotti.

Limitando le considerazioni esclusivamente alla farina di castagne, nella fattispecie «farina di Neccio della Garfagnana» è opportuno sottolineare che la lavorazione che il prodotto richiede ha da tempi lontani impegnato l'uomo a realizzare opere che consentissero di agevolare le operazioni di trasformazione. Riscontriamo così sul territorio la presenza di molte strutture usate per l'essiccazione delle castagne, i metati, e per la macinatura delle stesse. Secondo stime approssimative nell'area considerata, si calcola che nel 1950 i metati fossero circa 5 000, mentre nel 1800 erano presenti circa 245 mulini.

Queste strutture hanno caratteristiche architettoniche e strutturali particolari tanto che, sia nel disciplinare che nei regolamenti edilizi comunali, esistono vincoli affinché le stesse possano essere preservate, come espressione della cultura locale ed a manifestazione del legame con l'ambiente.

Un altro aspetto di rilievo è sicuramente quello che evidenzia quanto la farina di neccio abbia condizionato la cucina locale. Infatti, tra le ricette tipiche troviamo la polenta di farina di neccio, i manafregoli (farina di neccio cotta con il latte), il castagnaccio (pizza al forno ottenuta con farina di neccio, olio, noci e pinoli) per concludere con quello che potremmo definire il pane della Garfagnana che prende il nome di «neccio», prodotto con farina, acqua e sale.

#### 4.7. *Struttura di controllo*

Nome: A.I.A.B. — Associazione Italiana Agricoltura Biologica

Indirizzo: Strada Maggiore, 29  
I-40125 Bologna

- 4.8. *Etichettatura*: ogni anno la nuova «Farina di Neccio della Garfagnana» DOP, può 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,
- 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» DOP 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 regolamento (CEE) n. 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» (DOP) e dal logo che costituisce 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 DOP così come definito dal regolamento CE n. 1726/98.

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

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

4.9. *Condizioni nazionali:* —

N. CE: G/IT/00196/01.05.15.

**Data di ricevimento del fascicolo integrale:** 21 marzo 2003.

---

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso COMP/M.3126 — Great-West Lifeco/Canada Life Financial)**

(2003/C 153/06)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

In data 17 giugno 2003 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CEE) n. 4064/89 del Consiglio. Il testo completo della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti d'affari in esso contenuti saranno stati tolti. Esso sarà disponibile:

- in versione cartacea, presso gli uffici vendita dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee (cfr. lista);
- in formato elettronico, nella versione «CEN» della base dati Celex, documento n. 303M3126. Celex è il sistema di documentazione computerizzato del diritto comunitario.

Per ulteriori informazioni relative agli abbonamenti pregasi contattare:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel.: (352) 2929 427 18; fax: (352) 2929 427 09