

costituita per rogito notaio dott. Federico Biondi di Senigallia (Ancona) in data 16 marzo 2001, repertorio n. 54862, registro imprese n. 02060030422 - camera di commercio industria, agricoltura e artigianato di Ancona, BUSC n. 2874/296519.

Ancona, 4 marzo 2004

Il direttore provinciale: FORMENTINI

04A03409

DECRETO 15 marzo 2004.

Scioglimento di dodici società cooperative.

IL DIRETTORE

DEL SERVIZIO POLITICHE DEL LAVORO DI NAPOLI

Visto l'art. 2544 del codice civile - comma 1, parte seconda;

Vista la legge 17 luglio 1975, n. 400;

Visto il decreto direttoriale del 6 marzo 1996, della Direzione generale della cooperazione presso il Ministero del lavoro e della previdenza sociale, che prevede il decentramento a livello provinciale degli scioglimenti senza liquidatore di società cooperative;

Visti i verbali delle ispezioni ordinarie eseguite sull'attività delle società cooperative, di seguito indicate, da cui risulta che le medesime trovansi nelle condizioni previste dal precitato art. 2544 del codice civile - comma 1, parte seconda;

Visto il parere del Comitato centrale per la cooperazione di cui all'art. 18 della legge 17 febbraio 1971, n. 127.

Visto il decreto del Ministero delle attività produttive del 17 luglio 2003, articoli 1 e 2;

Decreta:

Le seguenti 12 società cooperative sono sciolte ai sensi dell'art. 2544 del codice civile - comma 1, parte seconda, senza far luogo alla nomina dei commissari liquidatori, in virtù dell'art. 2 della legge 17 febbraio 1975, n. 400:

Società cooperative:

Apollo - con sede in Portici - costituita in data 22 gennaio 1969 per rogito notaio Canio Restaino - registro società 704/69 - REA 264691 - C.F. 00523720639; BUSC 4683;

Vitale - con sede in Quarto - costituita in data 19 aprile 1978 per rogito notaio Giuseppe Rotondano - registro società 1063/78 - REA 311161 - C.F. 01528550633; BUSC 7702;

Azzurra 79 - con sede in Quarto - costituita in data 27 settembre 1979 per rogito notaio Giuseppe Rotondano - registro società 2446/79 - REA 321025 - C.F. 01839580634; BUSC 8433;

Missouri - con sede in Quarto - costituita in data 3 ottobre 1979 per rogito notaio Giuseppe Rotondano - registro società 2597/79 - REA 321227 - C.F. 01846980637; BUSC 8452;

La Rosa - con sede in Quarto - costituita in data 13 giugno 1980 per rogito notaio Vittorio Iazzetti - registro società 2484/80 - REA 327800 - C.F. 03268460635; BUSC 8924;

Pontina Data Sistema - con sede in Marano - costituita in data 10 ottobre 1980 per rogito notaio Giuseppe Rotondano - registro società 3415/80 - REA 329708 - C.F. 03323360630 - BUSC 9014;

Edil Flora - con sede in Pozzuoli - costituita in data 29 settembre 1982 per rogito notaio Giuseppe Rotondano - registro società 3788/82 - REA 344718 - C.F. 03914470632 - BUSC 10126;

COFINAM - con sede in Napoli - costituita in data 15 novembre 1983 per rogito notaio Elio Bellecca - registro società 5503/83 - REA 355176 - C.F. 04271100630 - BUSC 10615;

San Sebastiano - con sede in Gragnano - costituita in data 29 marzo 1984 per rogito notaio Adolfo Cannavaro - registro società 2375/84 - REA 358610 - C.F. 04410070637; BUSC 10840;

Bacoli 90 - con sede in Bacoli - costituita in data 14 gennaio 1986 per rogito notaio Amalia Rosaria Tucci Pace - registro società 2342/86 - REA 411981 - C.F. 04893080632 - BUSC 11625;

La Sapienza - con sede in Napoli - costituita in data 15 ottobre 1987 per rogito notaio Sabatino Santangelo - registro società 7496/87 - REA 442042 - C.F. 05412160631 - BUSC 12209;

Il Nuovo Espresso - con sede in Napoli - costituita in data 19 aprile 1989 per rogito notaio Alfonso Monda - registro società 3793/89 - REA 462367 - C.F. 05858490633; BUSC 12650.

Napoli, 15 marzo 2004

Il direttore: MORANTE

04A03531

**MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**

PROVVEDIMENTO 23 marzo 2004.

Iscrizione della denominazione «Farina di Neccio della Garfagnana» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

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

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 465/2004 della Commissione del 12 marzo 2004, la denominazione «Farina di Neccio della Garfagnana» riferita ai prodotti ortofrutticoli e cereali, è iscritta quale denomi-

nazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Farina di Neccio della Garfagnana», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Farina di Neccio della Garfagnana», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 465/2004 del 12 marzo 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Farina di Neccio della Garfagnana» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 23 marzo 2004

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5
DOP (X) IGP ()

Numero Nazionale del fascicolo: 05/2001

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali, indirizzo: via XX settembre n. 20 - 00187 Roma, tel.: 06/4819968 - fax: 06/42013126 e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

2.1 Nome: Associazione castanicoltori della Garfagnana;

2.2 Indirizzo: piazza Olindo Dini, 4—55032 Castelnuovo di Garfagnana (Lucca), tel. 0583641363;

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'art. 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, Carèggine, Fosciandora, Giuncugnano, Molazzana, Vergemoli, Vagli, Villa Collemannina, Galliciano, Borgo a Mozzano, Barga, Coreghia 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. Ricontriamo 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 5000, 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 n. 29 - 40125 Bologna;

4.8 Etichettatura:

Ogni anno la nuova «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P., 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» D.O.P., 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» D.O.P., certificata come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P. siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione «Farina di Neccio della Garfagnana» D.O.P. 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» D.O.P., 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» D.O.P. 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.) 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 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 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.



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

4.9 Condizioni nazionali:

Parte riservata alla commissione

n. CE:

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA «FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA»

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 denominazioni 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;
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» 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 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 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 amaro, profumo di castagne.

I produttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto con la D.O.P. «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» 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.

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.

Il mugnaio avente il mulino iscritto nell'apposito elenco deve dichiarare al soggetto gestore dell'elenco, 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» D.O.P.

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 dieci 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 D.O.P.», 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 D.O.P.», 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 D.O.P.», certificata come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori della «Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P.», 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 D.O.P.», 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 D.O.P.» 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. 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.

04A03510

PROVVEDIMENTO 23 marzo 2004.

Iscrizione della denominazione «Carciofo di Paestum», nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che con regolamento (CE) n. 465/2004 della Commissione del 12 marzo 2004, la denominazione «Carciofo di Paestum» riferita ai prodotti ortofrutticoli e cereali, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa dell'indicazione geografica protetta «Carciofo di Paestum», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa dell'indicazione geografica protetta «Carciofo di Paestum», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 465/2004 del 12 marzo 2004.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Carciofo di Paestum» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 23 marzo 2004

Il direttore generale: ABATE