

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA "FARRO DELLA GARFAGNANA"

ART. 1

L'Indicazione Geografica Protetta "Farro della Garfagnana" è riservata alla granella prodotta dalla specie *Triticum dicoccum* (Schubler,) che risponda ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

La zona di produzione del "Farro della Garfagnana" è costituita dalla parte del territorio della Provincia di Lucca ricadente nei seguenti Comuni: Camporgiano, Castelnuovo Garfagnana, Castiglione di Garfagnana, Giuncugnano, Minucciano, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano Garfagnana, Sillano, Villa Collemantina, Fosciandora, Vagli di Sotto, Careggine, Molazzana, Galliciano, Vergemoli.

ART. 3

Il "Farro della Garfagnana" è un cereale tipico della Garfagnana e presenta un genotipo che si è ben adattato al clima ed ai terreni locali.

Le principali caratteristiche morfo-biologiche sono le seguenti:

- Altezza pianta (in centimetri) dai 110 ai 170
- Spighe aristate, mutiche o mucronate
- Peso ettolitrico del seme vestito (minimo 40,0 Kg)
- Peso ettolitrico del seme nudo brillato (minimo 70,0 Kg)
- caratteristiche dell'endosperma: prevalente struttura farinosa, con evidenti striature biancastre a seguito della brillatura;
- spiccata autunnalità, ovvero un ciclo che per compiersi adeguatamente deve partire da una semina autunnale fino alla raccolta nell'estate successiva

ART. 4

Le condizioni ambientali e di coltura del "Farro della Garfagnana" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire al prodotto le caratteristiche specifiche di tipicità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ubicati dai 300 ai 1000 metri s.l.m. con giacitura ed esposizione adatti.

La semina, previa adeguata lavorazione del terreno e nel rispetto delle tradizionali rotazioni (in particolare il prato), deve effettuarsi con seme vestito derivante dalla popolazione locale con quantità che vanno da i 100-150 kg per ettaro.

E' escluso l'impiego di concimi chimici, di fitofarmaci e di diserbanti.

E' ammesso l'uso di concimi organici.

La produzione massima di granella vestita per ettaro non dovrà

superare i 25 quintali.

ART. 5

Il produttore che voglia certificare la propria produzione dovrà presentare all'Organismo di controllo di cui all'art. 8, entro il 3 Dicembre di ogni anno, una dichiarazione di coltivazione con le esatte superfici aziendali seminate impegnandosi a rispettare le condizioni previste dal precedente articolo.

Dopo la raccolta verranno assegnati da parte dell' Organismo di controllo i bollini di riconoscimento in base alle quantità di Farro effettivamente prodotto e rispondente alle caratteristiche qualitative di cui sopra.

Tali superfici e le quantità di Farro prodotte saranno registrate in un albo secondo criteri definiti da apposito regolamento elaborato dall'organismo di controllo di cui all'art. 8.

ART. 6

Il prodotto ottenuto dovrà essere conservato in locali idonei senza l'utilizzo di antiparassitari.

Le operazioni di brillatura saranno effettuate nelle zone di produzione con apposite macchine.

La resa in brillato non potrà eccedere il 60% del prodotto iniziale.

Il "Farro della Garfagnana sarà commercializzato come seme brillato.

Il Farro brillato sarà commercializzato in sacchetti da kg 0,5 - Kg 1,0 - kg 5,0 - Kg 10,0 - Kg 25,0 - Kg 50,0.

Il sacchetto deve rispettare le norme di legge in vigore ed in particolare riportare le indicazioni sulla annata di produzione e la scadenza per il consumo. La confezione sarà adeguatamente sigillata.

ART. 7

Oltre alla denominazione di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi d'impresa non aventi significato laudativo e non tali da trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito, altresì, l'uso per il prodotto in granello di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nei territori dei comuni di cui all'art. 2 e dai quali effettivamente proviene il Farro ad indicazione Geografica Protetta.

ART. 8

Viene istituito un apposito organismo di controllo con sede presso la C.M. zona "C2 della Garfagnana in Castelnuovo Garfagnana.

L'organismo di controllo sarà presieduto dal Presidente della Comunità montana o da un suo delegato e composto da 2 esperti tecnici nominati dalla comunità montana e da 4 rappresentanti dei produttori designati dagli stessi riuniti in assemblea.

I controlli a campione vengono decisi di volta in volta dallo stesso Organismo di controllo sulla base delle dichiarazioni di produzione presentate.

L'organismo di controllo sovrintende alla tenuta dell'albo.

Nel suddetto albo che sarà tenuto presso la sede della C.M. saranno inoltre annotate le singole superfici destinate alla produzione di Farro e le produzioni ottenute.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo farro con la indicazione geografica protetta "Farro della Garfagnana" che non corrisponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma delle vigenti leggi per la repressione frodi.

L'Organismo di controllo ha il potere di interdire l'utilizzo della Indicazione Geografica Protetta ai produttori che non rispettino le condizioni stabilite dal presente disciplinare.

ART. 9

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del "Farro della Garfagnana" di un consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'art.10 del reg. (CEE) 2081/92.