

 Borgo Antico di Maffei Barbara	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-16
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2016
Denominazione: Farina di Castagne della Lunigiana BIO DOP		Rev 02 del 16/11/2016

Farina di castagne della Lunigiana DOP BIO



A. COMPOSIZIONE

Castagne della specie *Castanea sativa* (Mili.) essiccate e macinate a pietra – Umidità max 7%

B. DESTINAZIONE

E' un prodotto destinato all'alimentazione umana. Borgo Antico di Maffei Barbara vende direttamente il prodotto finito sia al consumatore finale che ad altri operatori commerciali e agricoli

C. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

La farina di castagne prodotta è certificata come Farina di Castagne della Lunigiana DOP e BIO. L'ente di controllo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione DOP è la Camera di Commercio di Massa Carrara, che risulta conforme a quanto previsto dall'art. 10 del regolamento CEE 2081/92. L'ente certificante la filiera biologica è l'organismo di controllo autorizzato MIPAFF IT – Bio- 007 BIOAGRICERT

La Denominazione di Origine Protetta «Farina di Castagne della Lunigiana» è riservata alla farina di castagne che risponde alle condizioni e ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione come riconosciuto dal Decreto 23 febbraio 2006 (pubbl. in Gazz. Uff. n. 58 del 10 marzo 2006). Tale denominazione è attribuita alla farina dolce ottenuta mediante la lavorazione di castagne prodotte da castagni della specie *Castanea sativa* (Mili.) delle varietà di cui si riconosce storica presenza sul territorio interessato: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella, Rossola. Come da disciplinare al momento dell'immissione al consumo la «Farina di Castagne della Lunigiana» deve possedere i seguenti requisiti:

Umidità massima del 7%;

Vellutata al tatto e fine al palato;

Colore che può variare dal bianco all'avorio;

Sapore dolce al palato;

Profumo di castagne, assenza di odore di muffe e di stantio.

Granulometria: 80% inferiore a 0,3mm e 100% inferiore a 0,8mm

 Borgo Antico di Maffei Barbara	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-16
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2016
Denominazione: Farina di Castagne della Lunigiana BIO DOP		Rev 02 del 16/11/2016

Contenuto di zuccheri naturali: in media superiore al 60%

ASSENZA DI GLUTINE

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.

Le castagne da cui deriva la farina sono raccolte nel mese di Ottobre dall'az. Borgo Antico nei castagneti aziendali del comune di Licciana N. come da "Richiesta inserimento castagneti sistema di controllo" Mod. 01 CCIAA MS, e dai castagneti autorizzati dei soci Montagna Verde.

D. ORIGINE DEL PRODOTTO

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, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

E. METODO DI PRODUZIONE

La «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. è prodotta con tecniche e metodi tradizionali tipici locali, utilizzando castagneti, essiccatoi («gradili») aziendali inseriti nel sistema di controllo della CCIAA MS, e mulini tradizionali certificati situati nell'area definita dal disciplinare (vedere elenco mulini).

La raccolta delle castagne avviene tra il 29 settembre (tradizionale data di inizio della raccolta in corrispondenza della festa di San Michele) e la fine di ottobre. Le castagne vengono essiccate nel «gradile» aziendale che è una struttura in muratura di pietrame, calce e sabbia, a due piani, di forma rettangolare o quadrata, avente il pavimento costruito con lastre di pietra arenaria. Tra pavimento e soffitto, ad un'altezza di circa 2-2,50 m, poggia su traverse la grata (o «canniccio»), formata da assicelle di legno di castagno, sistemate ad una distanza di 1-2 cm l'una dall'altra. L'essiccazione delle castagne per la produzione della «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. avviene a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno, per un periodo minimo di venticinque giorni. Dopo il processo di essiccazione, le castagne sono pulite dalla loro buccia esterna, con le tradizionali macchine a battitori, e ventilate a macchina e ripassate a mano, per levare le parti impure. La resa massima delle castagne secche pelate, rispetto ad 1 quintale di castagne crude non supera il 32% in peso. I mulini a cui viene destinata la macinatura delle castagne secche, da trasformare in «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P., sono di tipo tradizionale a macine di pietra ed inseriti nel sistema di controllo. L'energia per il funzionamento delle macine è sia elettrica che idraulica. Il mulino, al fine di evitare che una veloce macinatura impasti la pietra e la faccia riscaldare, con la conseguente perdita al prodotto finito della sua preziosa caratteristica di «borotalcatura» ossia vellutata al tatto e fine al palato, non macina più di

 Borgo Antico di Maffei Barbara	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-16
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2016
Denominazione: Farina di Castagne della Lunigiana BIO DOP		Rev 02 del 16/11/2016

cinque quintali di castagne secche al giorno per macina. Il quantitativo di castagne secche macinate al giorno, il nome del fornitore e la durata del tempo di macinatura sono riportati in apposito registro redatto dal molitore. Le operazioni di coltivazione, essiccazione, macinatura e confezionamento devono avvenire nell'areale di produzione indicato all'art. 3 del disciplinare di produzione.

F. LEGAME CON L'AMBIENTE

La denominazione d'origine protetta «Farina di Castagne della Lunigiana» si caratterizza per uno spiccato sapore dolce che deriva principalmente dal castagno coltivato e dalle caratteristiche pedoclimatiche dell'areale di produzione. La conformazione territoriale, infatti, ed in particolare l'altitudine e le condizioni climatiche determinano la dolcezza del frutto. Le particolari caratteristiche orografiche, morfologiche, pedologiche, idrografiche e climatiche, della Lunigiana rendono questo territorio un ambiente particolarmente adatto a determinare la dolcezza del castagno, che prospera ovunque, dal fondovalle fin verso i mille metri di altitudine.

G. ETICHETTATURA

La «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. non può essere immessa al consumo prima del 15 novembre dell'anno di produzione, come da disciplinare. La «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. viene confezionata in sacchetti di plastica trasparenti del peso di 500 g, 1 Kg o 5 Kg.. Le confezioni sono 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 riporta 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:

- a) il logo della «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. come descritto nell'art. 10 del disciplinare;
- b) la data di confezionamento e la data di scadenza che non può essere superiore ad un anno.

H. SCADENZA

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro un anno dalla data di produzione

I. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

L. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato nello stabilimento dell'az. agricola Borgo Antico di Maffei Barbara in via Apella 19, 54016 Licciana Nardi (MS) Autorizzazione Comune Licciana Nardi PROT. 5172 del 31

 Borgo Antico di Maffei Barbara	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatto: (Barbara Maffei) Data: 16-11-16
		Approvato: (Barbara Maffei) Data: 16/11/2016
Denominazione: Farina di Castagne della Lunigiana BIO DOP		Rev 02 del 16/11/2016

05 2010 . Macinazione nel mulino aziendale in loc. MULINI DI VICO (Bagnone – MS) PROT. N 6295/88 del 23-09-16 DEL SUAP BAGNONE)

M. CONTROLLO

Borgo Antico di Maffei Barbara controlla la materia prima in ingresso, in lavorazione, in fase di stoccaggio e verifica le caratteristiche del prodotto in uscita, secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo HACCP. La farina di castagne prodotta è certificata inoltre come Farina di Castagne della Lunigiana DOP. L'ente di controllo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione è la Camera di Commercio di Massa Carrara, che risulta conforme a quanto previsto dall'art. 10 del regolamento CEE 2081/92. Per il Biologico ente di controllo è l'organismo BIOAGRICERT