DOSSIER N° 131

ELENCO DOCUMENTI

1- SCHEDA RIEPILOGATIVA

2- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

3- RELAZIONE TECNICA E STORICA

4- CARTOGRAFIA

FARRO
DELLA
GARFAGNANA

Alcune tribù nomadi diffusero nel bacino del mediterraneo questo cereale ed in seguito nell'Europa occidentale.

Nel III millennio a.C. il farro, veniva indicato col termine di "oliria" per via della farina bianchissima che si otteneva.

I greci contribuirono alla diffusione del Farro nella penisola italica a partire dalle loro colonie dell'Italia meridionale.

Per parecchi secoli tale coltura fu comunemente praticata dalle popolazioni latine (Plinio lo chiama "Primus antiquis latio cibus"), questo cereale era dunque alla base delle loro diete.

Durante l'impero Romano il farro era attribuito come ricompensa agli eroi a simbolo di onore e gloria. In quell'epoca il Farro era coltivato in tutte le province italiche, ed anche in molte regioni del nord-Europa.

Il medico Galeno riferisce che agli eserciti era stato sostituito l'orzo con il farro perchè più energetico e nutriente.

Con l'avvento delle nuove varietà di frumento nudo (cioè prive di una protezione esterna) il farro viene definitivamente soppiantato e confinato in areali sempre più ridotti e poveri.

Oggi in Italia si trova dislocato in pochi areali, situati in fasce altimetriche comprese fra i 300-400 metri fino a punte massime attorno ai 1.000 metri.

Le superfici coltivate in Italia sono stimate tra i 500 ed i 700 ettari dei quali circa 100 in Garfagnana.

Caratteristiche botaniche

Il Farro, comunemente parlando, viene inteso come "grano vestito" per distinguerlo dai più noti ed importanti "grani nudi" (grano tenero, grano duro).

Botanicamente ci troviamo di fronte a tre specie appartenenti al genere Triticum: T. monococcum, T. dicoccum, T. spelta.

Le differenze oltre a quelle di tipo morfologico sono di orgine citologico; si riscontra infatti una differenza genetica tra i tre tipi suddetti: il primo si presenta nella forma aploide con sette cromosomi, il secondo con quattordici cromosomi, il terzo con ventuno.

Caratteristiche morfologiche

La pianta può raggiungere un'altezza tra i 100 ed i 150 centimetri con un internodo molto lungo (tra i 50 ed i 60 centimetri) e di conseguenza è molto soggetta all'allettamento specie nei terreni più fertili.

Le spighe sono grandi, il rachide è caratterizzato da fragilità e da disarticolazioni per cui, specie durante le operazioni di trebbia, può incorrere in rotture e perdite di prodotto.

Le spighette alla trebbiatura si distaccano interamente dal rachide senza far uscire le cariossidi perchè rivestite da glume e glumelle, da questo gli deriva l'attributo di "grano vestito".

Ogni singola spighetta contiene 1-2 più raramente 3 cariossidi. La spiga di solito è aristata anche se ve ne sono di mutiche e di semi-aristate o crenate.

Il Farro della Garfagnana

La Garfagnana (provincia di Lucca) è probabilmente l'unico areale in Toscana dove il farro è sempre stato coltivato mentre in passato veniva coltivato in tutti gli areali montani.

In una pubblicazione dal titolo "La Garfagnana 1883-1983 Aspetti economici, Agricoli, Urbanistici e Socio-cultutrali" si riporta un'indagine della produzione agricola fatta nel 1883 nel circondario di Castelnuovo Garfagnana.

In questa indagine alla voce "farro" si legge: ...." lo coltivano assai, sebbene in pochi comuni, nei luoghi alquanto montuosi ma non troppo elevati. Dopo averlo raccolto nell'agosto lo brillano e ne fanno torte e minestre". Gli alpigiani del comune di S.Romano, Vagli ed altri luoghi ne vendono una certa quantità agli abitanti dei paesi vicini ed ai mercanti: costa circa 36-46 centesimi al chilogrammo" .....

Il farro inizia a scomparire già dalla fine del secolo scorso ma questo documento attesta che in Garfagnana si continuava a produrlo, ed anche in discreta quantità, dal momento che era oggetto di commercio (cosa poi non così comune per quel tempo).

Il fatto poi che il farro venisse venduto in Toscana dimostra che l'apprezzamento che ai giorni nostri viene riservato al farro garfagnino ha origini lontane e se è rimasto invariato nel tempo testimonia anche della qualità e unicità del prodotto.

Altro documento che testimonia la presenza del farro in Garfagnana è contenuta nel "Dizionario pratico di Agricoltura Giardinaggio ed industrie agrarie del 1932".

Sulla coltivazione del farro nell'immediato secondo dopo guerra si hanno informazioni dirette da parte di agricoltori locali e di recente da una dettagliata indagine della comunità montana della Garfagnana.

Grazie alla tenacia di qualche agricoltore la coltivazione del farro si è salvata ed ha conosciuto attorno alla fine degli anni '70 una certa ripresa.

L'unica specie coltivata è il *Triticum dicoccum* a differenza di quanto accade in altri areali ove sono coltivati anche altri tipi di farro, specie lo spelta, in consociazione fra di loro.

Le aziende interessate alla coltivazione del farro sono oggi circa 80-90, per una superficie complessiva che si aggira attorno ai cento ettari.

Il farro prodotto in Garfagnana presenta caratteristiche bromatologiche e tradizioni culinarie molto antiche, situato in una fascia altimetrica che va dai circa 300 metri fino ai 600-700 m/s.l.m. con punte estreme attorno ai 1.000 metri.

Questo cereale una volta assai utilizzato, nell'ultimo trentennio ha visto progressivamente ridursi il suo consumo, tale riduzione è da collegarsi alle mutate abitudini alimentari ed al conseguente abbandono di quei cibi ritenuti "poveri".

Ultimamente vi è stata la sua riscoperta mentre la sua coltivazione è aumentata nei paesi d'oltre Alpe (Svizzera, Austria, Germania) come in Italia.
Usualmente il Farro viene coltivato su terreni poveri di elementi nutritivi per lo più marginali.

Le tecniche colturali utilizzate sono assai semplici, riducendosi alla sola preparazione del terreno, la concimazione di tipo organico, successiva semina e raccolta. Il Farro viene coltivato per lo più in rotazione (ad es. dopo un prato), nel pieno rispetto degli equilibri biochimici del terreno.

Non vengono impiegati diserbanti o altri pesticidi in primo luogo perchè non è consuetudine farlo in queste zone ed inoltre il farro, essendo una specie assai rustica e dotata di buone capacità

di accestimento riesce a limitare di parecchio le infestanti, questa rusticità gli conferisce inoltre un'ottima resistenza alle fitopatie.

Gli appezzamenti sono di dimensioni talmente ridotte da non consentire grossi interventi meccanizzati.

Viene coltivato in una zona geografica ben determinata individuabile in tutti i comuni della Garfagnana, ciò torna utile per la individuazione di una Indicazione Geografica Protetta "Farro della Garfagnana".
La produzione ad ettaro difficilmente supera i 20-25 quintali e raramente si registrano punte di 27-30 quintali per ettaro.

IL farro coltivato con la tecnica tradizionale risulta di fatto un prodotto biologico.

Gli impieghi

Il Farro, prima del suo utilizzo, deve essere decorticato e brillato. Tale operazione viene condotta, ancora oggi, con rudimentali macine.

L'operazione di brillatura prevede lo "svestimento" della cariosside e la "bianconatura" ovvero la cariosside viene privata di una parte più o meno estesa del pericarpo, assumendo il tipico aspetto maculato.

Il grano ottenuto può avere più impieghi, per lo più viene utilizzato per zuppe e minestre con legumi oppure macinato per produrre farine.
Altri impieghi si possono così riassumere:

1) PANIFICAZIONE - assai noto tra i nostri avi, ancora oggi si produce un pane di caratteristico sapore e aroma

2) PASTIFICAZIONE - la pasta è poco conosciuta nel nostro Paese mentre è invece molto diffusa nei Paesi d'oltre alpe dove si producono alcune varietà di paste dietetiche molto apprezzate dai consumatori orientati verso l'alimentazione biologica e dietetica

3) PASTICCERIA - la farina viene utilizzata in mescolanza con altre farine per la produzione di dolci.

L'attuale tendenza alla ricerca di cibi genuini, sani coltivati biologicamente, non poteva trovare risposta migliore che in questo cereale.

I comuni interessati alla produzione

In origine il Farro veniva coltivato in un areale assai esteso, oggi viene coltivato in 16 comuni della Garfagnana.

I comuni interessati alla sua coltivazione sono: Camporgiano, Careggine, Castelnuovo Garfagnana, Castiglione Garfagnana, Fosciandora, Gallicano, Giuncugnano, Minucciano, Molazzana, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano Garfagnana, Sillano, Vagli di Sotto, Vergemoli, Villacollemandina.

Le Aziende interessate, secondo un recente censimento della C.M. di Castelnuovo Garfagnana, sono poco meno di cento. L'ampiezza media è assai limitata, molte aziende coltivano meno di un ettaro, mentre solo 10 di esse coltivano superfici superiori ai 3 ettari.

E' evidente l'eccessiva frammentazione produttiva e la indifferibile necessità di coordinare i singoli produttori.

Le superfici interessate sono pari a circa 100-110 ettari mentre le quantità prodotte si aggirano sui 2.000 quintali annui di farro "vestito".

L'importanza del Farro per la Garfagnana

E' indubbio che il farro abbia conquistato una sua "nicchia" di mercato, peraltro consolidata negli ultimi anni. Ampliare questo mercato non è certo cosa facile in quanto trattasi di un prodotto destinabile a clienti particolari e per consumi saltuari.

Il miraggio di facili guadagni ha spinto imprenditori di altre zone (soprattutto di pianura), ad intraprendere questa coltivazione, con il risultato di portare turbativa al mercato con prodotti qualitativamente scadenti.

Il pericolo è dunque rappresentato dal diffondersi della coltivazione del Farro in pianura dove si ottengono rese più elevate ma di pessima qualità, tutto ciò finirebbe con il provocare forti scompensi sul mercato dove l'offerta supererebbe la domanda.

Il farro può dunque essere pubblicizzato affinchè se ne incrementi il consumo ma è altrettanto importante che si continui a coltivarlo negli areali tradizionali e vocati dove con l'utilizzazione di tecniche agronomiche semplici e non compromettenti l'ambiente si produce un prodotto di ottima qualità.

A queste turbative sono da aggiungere "speculazioni commerciali", come ad esempio l'acquisto di partite di farro provenienti da altre zone (italiane o estere) e rivendute come prodotto locale.

Al riguardo è importante che i produttori di farro della Garfagnan possano disporre del riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta "Farro della Garfagnana" per meglio tutelare il consumatore circa la provenienza e la qualità del farro che va ad acquistare.

Per migliorare le prospettive di mercato del farro si auspica la nascita di un centro di vendita comune che rappresenterebbe un'ulteriore spinta per l'affermazione di questo prodotto sui mercati locali e nazionali.

Vista la tendenza attuale per la riscoperta di cibi sani e genuini, legati alla oramai famosa dieta mediterranea, il Farro rappresenta una valida proposta.

Altro aspetto importante è quello della valorizzazione ambientale con il recupero di aree marginali oggi abbandonate, ciò contribuirebbe a risollevare le sorti di un areale disagiato con un miglior "governo" di zone altrimenti soggette al dissesto idrogeologico.

E' da ricordare infine l'importanza che il farro riveste per l'economia locale tenendo conto che contribuisce in modo considerevole nella integrazione di reddito di molte famiglie.

Sono evidenti dunque le finalità ambientali, sociali ed economiche che una sua valorizzazione avrebbe per l'intera valle dell'alto Serchio...

Linee di commercializzazione

Attualmente il farro viene commercializzato per lo più dai singoli produttori, le partite di farro sono assai esigue ed alcuni commercianti le acquistano da più aziende per poi rivenderle: presso ristoratori, negozi specializzati in prodotti biologici e macrobiotici.

La commercializzazione rappresenta uno dei problemi più difficili da risolvere e pertanto necessita, dopo una accurata ricerca di mercato, di una struttura di coordinamento che permetta di contrattare da una posizione di forza le vendite di partite di farro.

Strutture di conservazione e di lavorazione

E' indispensabile la costruzione di almeno un centro di Stoccaggio (con frigo-conservazione) a livello interaziendale

Si reputa necessaria la costruzione di un centro per la lavorazione (brillatrice) ed il confezionamento (insacchettatrice) del farro.

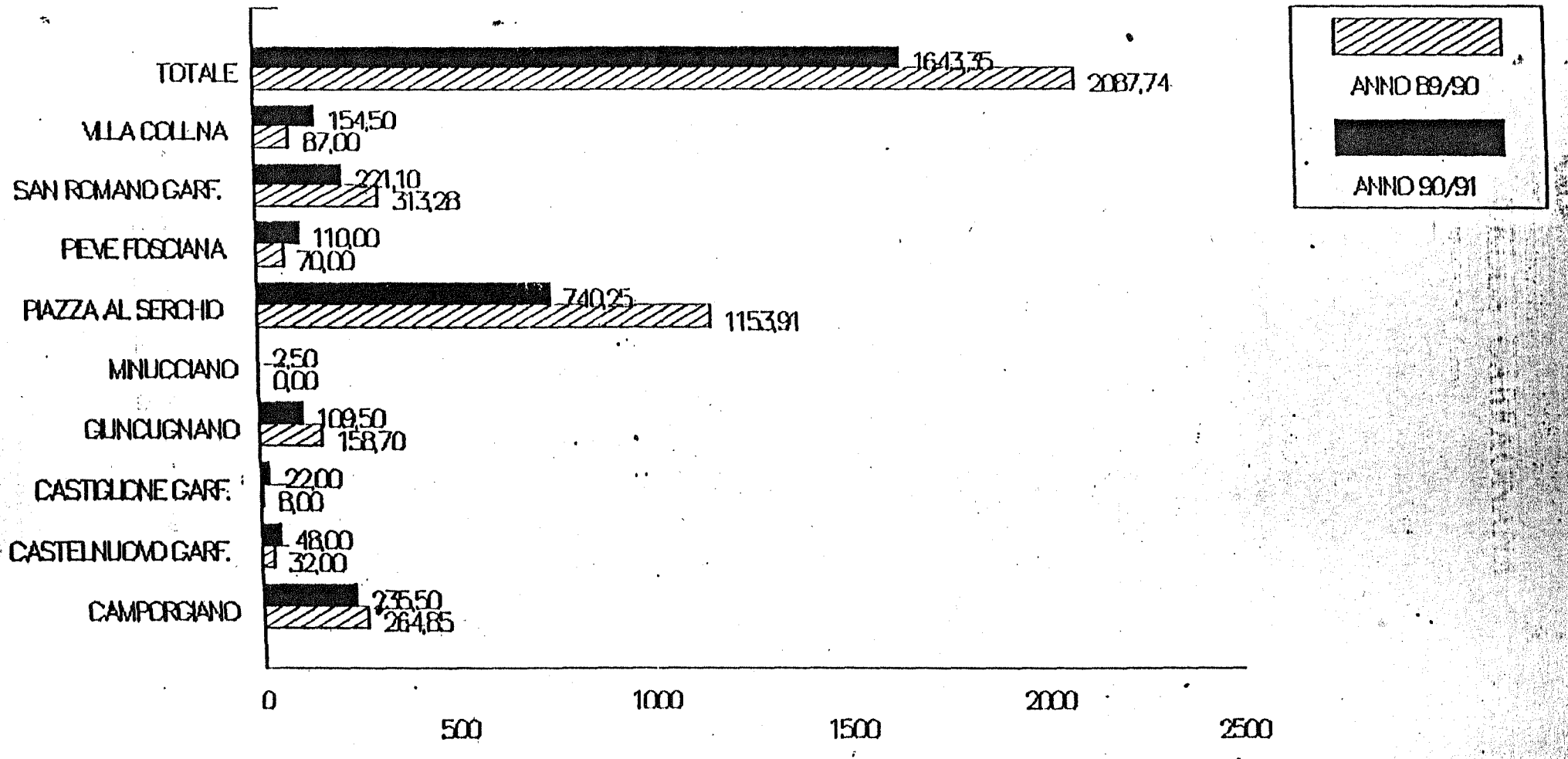
L'impatto economico

E' difficile proporre cifre esatte in quanto sul mercato si trova Farro proveniente da altre zone, si può comunque stimare la produzione locale variabile dai 2.000 ai 2.500 quintali i quali una volta "ripuliti" dagli involucri esterni con apposite macchine brillatrici si riducono di circa la metà.

Con l'ottenimento della tutela del farro si potrebbe ipotizzare un rinnovato interesse da parte degli agricoltori locali fino ad ipotizzare un considerevole aumento delle superfici investite.

SCHEMA RIEPILOGATIVO COLTIVAZIONE FARRO

PRODUZ. TOTALE Q.LI – ANNI 89/90–90/91



COMUNITA' MONTANA DELLA GARFAGNANA – Settore Programmazione e Sviluppo Socio-Economico

U F F I C I O A G R I C O L T U R A

COMUNITÀ MONTANA DELLA GARFAGNANA

55032 CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (Lucca)

SCHEMA RIEPILOGATIVO SULLA COLTIVAZIONE DEL FARRO

PROSPETTO TOTALE SUPERFICIE INVESTITA HA/PER COMUNE

	89/90	90/91	91/92
COMUNE DI CAMPORGIANO	16,05	14,00	9,20
COMUNE DI CASTELNUOVO GARF.NA	2,00	3,00	-
COMUNE DI CASTIGLIONE GARF.NA	0,40	1,40	1,80
COMUNE DI GIUNCUGNANO	8,40	5,20	5,50
COMUNE DI MINUCCIANO	-	0,50	1,00
COMUNE DI PIAZZA AL SERCHIO	54,75	38,60	38,20
COMUNE DI PIEVE FOSCIANA	6,50	6,00	0,60
COMUNE DI SAN ROMANO GARF.NA	15,65	13,90	8,30
COMUNE DI VILLA COLLEMANDINA	6,50	8,50	8,50
T O T A L E	110,25	91,10	73,10

Settore Programmazione e Sviluppo Socio-Economico
UFFICIO AGRICOLTURA

COMUNITÀ MONTANA DELLA GARFAGNANA

55032 CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (Lucca)

SCHEMA RIEPILOGATIVO COLTIVAZIONE FARRO

PRODUZ. TOTALE Q.LI - ANNI 89/90 - 90/91

COMUNI		
CAMPORGIANO	264,85	235,50
CASTELNUOVO GARF.	32,00	48,00
CASTIGLIONE GARF.	8,00	22,00
GIUNCUGNANO	158,70	109,50
MINUCCIANO	0,00	2,50
PIAZZA AL SERCHIO	1153,91	740,25
PIEVE FOSCIANA	70,00	110,00
SAN ROMANO GARF.	313,28	221,10
VILLA COLL.NA	87,00	154,50
T O T A L E	*2087,74*	*1643,35*

COMUNITÀ MONTANA DELLA GARFAGNANA

55032 CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (Lucca)

SCHEMA SULLA COLTIVAZIONE DEL FARRO

PROSPETTO RIEPILOGATIVO PRODUZIONE

MEDIA/HA PER COMUNE

	1989/1990	1990/1991
COMUNE DI CAMPORGIANO	17,00	17,97
COMUNE DI CASTELNUOVO GARF.NA	16,00	15,50
COMUNE DI CASTIGLIONE GARF.NA	20,00	15,50
COMUNE DI GIUNCUGNANO	19,36	20,41
COMUNE DI MINUCCIANO	-	5,00
COMUNE DI PIAZZA AL SERCHIO	22,31	20,70
COMUNE DI PIEVE FOSCIANA	11,38	18,58
COMUNE DI SAN ROMANO GARF.NA	19,43	14,05
COMUNE DI VILLA COLLEMANDINA	13,05	18,50
T O T A L E	138,53	146,21

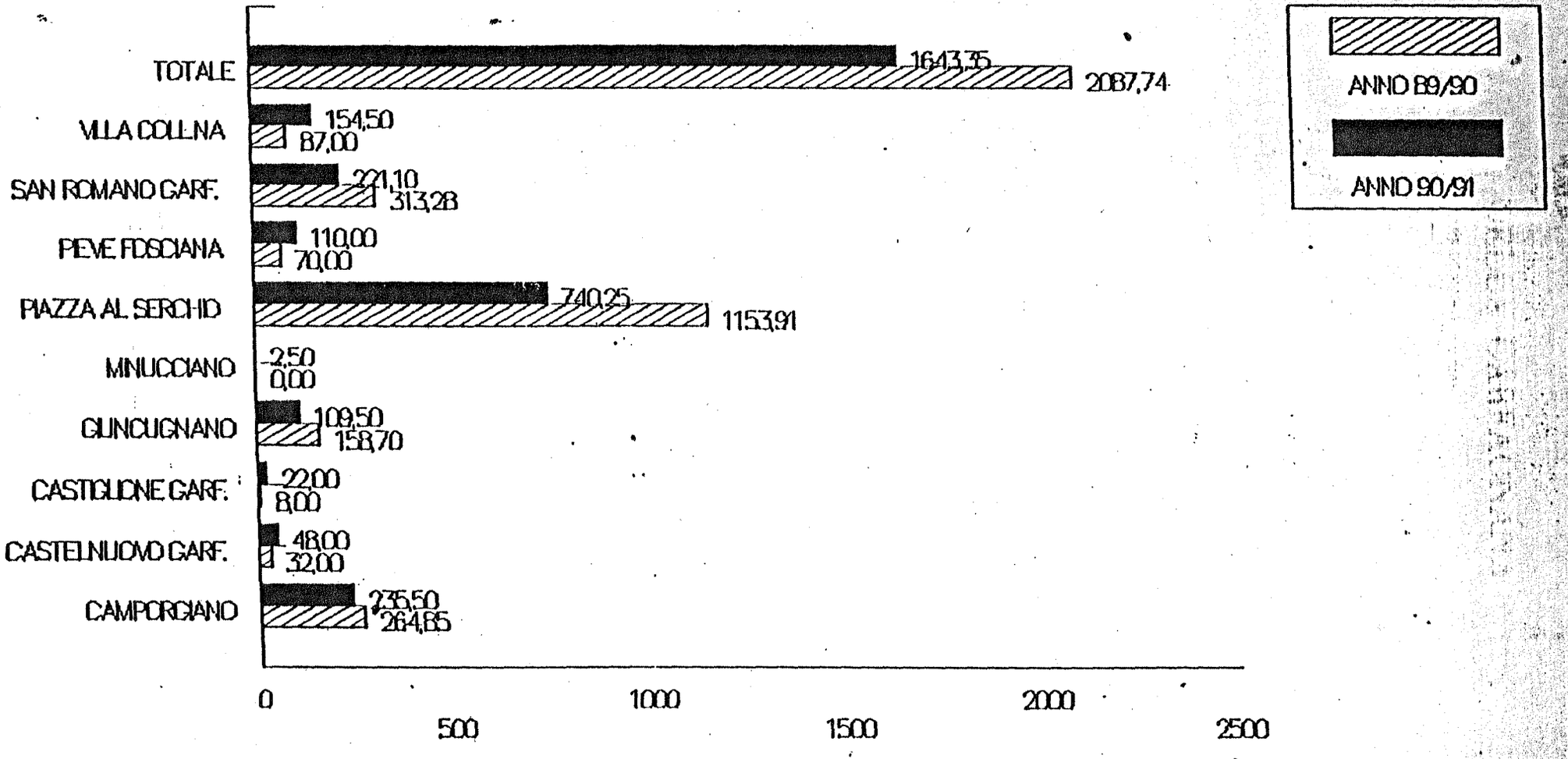
MEDIA TOTALE GENERALE

1989/1990 = 17,31

1990/1991 = 16,24

SCHEMA RIEPILOGATIVO COLTIVAZIONE FARRO

PRODUZ. TOTALE Q.LI – ANNI 89/90–90/91



COMUNITA' MONTANA DELLA GARFAGNANA – Settore Programmazione e Sviluppo Socio-Economico

U F F I C I O A G R I C O L T U R A

COMUNITÀ MONTANA DELLA GARFAGNANA

55032 CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (Lucca)

SCHEMA RIEPILOGATIVO SULLA COLTIVAZIONE DEL FARRO

PROSPETTO TOTALE SUPERFICIE INVESTITA HA/PER COMUNE

	89/90	90/91	91/92
COMUNE DI CAMPORGIANO	16,05	14,00	9,20
COMUNE DI CASTELNUOVO GARF.NA	2,00	3,00	-
COMUNE DI CASTIGLIONE GARF.NA	0,40	1,40	1,80
COMUNE DI GIUNCUGNANO	8,40	5,20	5,50
COMUNE DI MINUCCIANO	-	0,50	1,00
COMUNE DI PIAZZA AL SERCHIO	54,75	38,60	38,20
COMUNE DI PIEVE FOSCIANA	6,50	6,00	0,60
COMUNE DI SAN ROMANO GARF.NA	15,65	13,90	8,30
COMUNE DI VILLA COLLEMANDINA	6,50	8,50	8,50
T O T A L E	110,25	91,10	73,10

Settore Programmazione e Sviluppo Socio-Economico
UFFICIO AGRICOLTURA

COMUNITÀ MONTANA DELLA GARFAGNANA

55032 CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (Lucca)

SCHEMA RIEPILOGATIVO COLTIVAZIONE FARRO

PRODUZ. TOTALE Q.LI - ANNI 89/90 - 90/91

COMUNI		
CAMPORGIANO	264,85	235,50
CASTELNUOVO GARF.	32,00	48,00
CASTIGLIONE GARF.	8,00	22,00
GIUNCUGNANO	158,70	109,50
MINUCCIANO	0,00	2,50
PIAZZA AL SERCHIO	1153,91	740,25
PIEVE FOSCIANA	70,00	110,00
SAN ROMANO GARF.	313,28	221,10
VILLA COLL.NA	87,00	154,50
T O T A L E	*2087,74*	*1643,35*

COMUNITÀ MONTANA DELLA GARFAGNANA

55032 CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (Lucca)

SCHEMA SULLA COLTIVAZIONE DEL FARRO

PROSPETTO RIEPILOGATIVO PRODUZIONE

MEDIA/HA PER COMUNE

	1989/1990	1990/1991
COMUNE DI CAMPORGIANO	17,00	17,97
COMUNE DI CASTELNUOVO GARF.NA	16,00	15,50
COMUNE DI CASTIGLIONE GARF.NA	20,00	15,50
COMUNE DI GIUNCUGNANO	19,36	20,41
COMUNE DI MINUCCIANO	-	5,00
COMUNE DI PIAZZA AL SERCHIO	22,31	20,70
COMUNE DI PIEVE FOSCIANA	11,38	18,58
COMUNE DI SAN ROMANO GARF.NA	19,43	14,05
COMUNE DI VILLA COLLEMANDINA	13,05	18,50
T O T A L E	138,53	146,21

MEDIA TOTALE GENERALE

1989/1990 = 17,31

1990/1991 = 16,24

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 costitutita dalla parte del territorio deIla Provincia di Lucca ricadente nei seguenti Comuni: Camporgiano, Castelnuovo Garfagnana, Castiglione di Garfagnana, Giuncugnano, Minucciano, Piazza al Ser-chio, Pieve Fosciana, San Romano Garfagnana, Sillano, Villa Collemandina, Fosciandora, Vagli di Sotto, Careggine, Molazzana, Gallicano, 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 ettolitr!co del seme nudo brillato (minimo 70,0 Kg)
- caratteristiche dell'endosperma: prevalente struttura farinosa, con evidenti striature biancastre a seguito della brillaura;
- spiccata autunnalità, ovvero un ciclo che per compiersi adeguatamente deve partire da un 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 siqnificato laudativo e non tali da trarre in inganno l'acquirente.
E' consentito, aItresi, l'uso per iI prodotto in qranella di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree , fattorie, zone e locaIità 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 sovraintende 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.

LB3:Farro.txt

DOCUMENTAZIONE CARTOGRAFICA