

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
CON DGR N. 2210 DEL 09/12/2015 AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Pasta

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alla pasta ottenuta in conformità al Regime di Qualità (RQR) “Prodotti di Qualità” riconosciuto dalla Regione Puglia (RQR), ai sensi del reg. UE 1305/2013 con Deliberazione di Giunta Regionale n. 2210 del 09/12/2015 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE n. 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di produzione, distribuzione, commercializzazione e vendita della pasta.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti le fasi di produzione e attività svolte da operatori della filiera diversi da coloro che operano la trasformazione in prodotto. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell’ambito dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell’art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i “Prodotti Tradizionali Regionali” afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

2.1 Produzione

3.1.1 Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime

- Varietà

Per la produzione degli sfarinati sono impiegate, singolarmente o in miscela, tutte le varietà di cereali coltivate nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione degli sfarinati e della pasta.

- Materie prime

Sono impiegati sfarinati prodotti nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la coltivazione dei cereali e la produzione della pasta.

I cereali e gli sfarinati devono essere forniti da aziende che aderiscono al RQR e/o ai regimi di qualità istituiti a norma del:

- regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

- Caratteristiche chimico-fisiche degli sfarinati

La semola usata per la produzione della pasta deve possedere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

1. Umidità: massimo 15,5%;
2. Ceneri: massimo 0,86% di sostanza secca (s.s.);
3. sostanze azotate (azoto x 5,70): minimo 13% s.s.; nel caso di semola ottenuta con grano da agricoltura biologica il limite minimo è pari all’11%;
4. valore granulometrico (maglie di millimetri 0,180 di luce): massimo del 13%.

2.2 Lavorazione e trasformazione

3.2.1. Tecnologia di produzione pasta secca

La pasta è ottenuta aggiungendo acqua (25 - 33%) allo sfarinato e sottoponendo l'impasto così ottenuto alla "gramolatura".

Durante la gramolatura (max di 20 min), lo sfarinato si idrata e l'impasto assume le caratteristiche plastiche indispensabili per la successiva lavorazione. Dopo la gramolatura, l'impasto è sottoposto ad estrusione, la quale avviene mediante l'impiego di trafilè in bronzo. Dopo il taglio, che può avvenire contestualmente all'estrusione, la pasta è sottoposta ad essiccazione, mediante specifici impianti nei quali si realizzano temperature comprese tra 40 e 85°C. Dopo l'essiccazione, è prevista una fase di raffreddamento prima del confezionamento del prodotto. La pasta può essere prodotta anche in forma di pasta "fresca", nel qual caso non è prevista una vera e propria essiccazione.

3.2.2 Tecnologia di produzione pasta fresca

La pasta è ottenuta aggiungendo acqua (35 - 38%) allo sfarinato e sottoponendo l'impasto così ottenuto alla "gramolatura". Durante la gramolatura (di durata variabile dai 20 ai 30 min), lo sfarinato si idrata e l'impasto assume le caratteristiche plastiche indispensabili per la successiva lavorazione. Dopo la gramolatura, l'impasto può essere sottoposto ad estrusione e formatura mediante l'impiego di trafilè in bronzo. Successivamente la pasta è sottoposta ad un primo trattamento termico equivalente al processo di pastorizzazione (98-100°C per 2-3 min) con successiva pre-essiccazione/raffreddamento (45-50°C per 10-15 min). All'uscita della pasta dal pre-essiccatore (trabatto) la stessa viene convogliata in una macchina confezionatrice per l'ottenimento delle confezioni finali. La conservazione può essere realizzata con atmosfera modificata insufflando gas di grado alimentare, generalmente costituiti da azoto e anidride carbonica, in sostituzione dell'ossigeno prima della chiusura delle confezioni. Successivamente la pasta viene conservata in celle frigo a temperature di 0-4°C.

Infine, per aumentare la shelf-life della pasta, è possibile sottoporre la confezione ad un secondo trattamento termico (>90°C per 50-60 min) effettuato in celle apposite simili a forni verticali e seguito da raffreddamento rapido in tunnel appositi (abbattitori) e stoccaggio a temperatura controllata (0-4°C).

- **Caratteristiche chimico-fisiche pasta**

Pasta secca:

Umidità massima 12,5%, ceneri 0,70 – 0,86 % s.s., fibra alimentare 0,20 – 0,45% s.s., sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12% s.s. e acidità (numero di centimetri cubici di soluzione alcalina occorrente per neutralizzare 100 g di sostanza secca) massima pari a 3. Qualora la pasta sia stata prodotta usando semola proveniente da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari all'11% s.s.

Pasta fresca:

Umidità massima 30%, ceneri 0,70 – 0,86 % s.s., sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12% s.s. e acidità massima pari a 7. Qualora la pasta sia stata prodotta usando semola proveniente da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari all'11% s.s.

La pasta, fresca o secca, non deve contenere deossinivalenolo (DON) in concentrazione superiore a 200 µg/kg.

2.3 Commercializzazione e vendita

2.3.1 Confezionamento

Identificazione del prodotto commercializzato/confezionato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti. La pasta secca deve essere venduta in confezioni originali, termosaldate ed eventualmente munite di sigillo.

La pasta fresca deve essere venduta in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, o in alternativa allo stato sfuso.

2.3.2 Vendita

Il prodotto confezionato può essere venduto dal pastificio certificato o da dettaglianti/commercianti. Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto preconfezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

3. RINTRACCIABILITÀ

3.1. Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a marchio PdQ.

3.2. Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

3.3. E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per garantire la conformità delle produzioni al presente disciplinare.

3.4. Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti le materie prime;
2. superficie coltivata;
3. capacità produttiva;
4. quantitativi di prodotto conferiti e lavorati;
5. quantitativi di prodotto immessi in commercio a Marchio.

4. AUTOCONTROLLO

4.1. Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla Regione Puglia.

4.2. Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

5. CONTROLLI

5.1. La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

5.2. I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

6.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con

l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"*  e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.