

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

SFARINATI DA CEREALI

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica agli sfarinati da cereali ottenuti in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 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 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di produzione, distribuzione, commercializzazione e vendita dei prodotti di seguito elencati:

- Farina di farro
- Farina di grano duro
- Farina di grano tenero
- Farina di orzo
- Semola di grano duro
- Semola rimacinata di grano duro

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 molitura. 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

2.1.1 Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime

- Varietà

E' impiegata granella mono o pluri-varietale di tutte le varietà di cereali (farro, grano duro, grano tenero ed orzo) coltivate nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione degli sfarinati da cereali.

- Materie prime

I cereali devono essere forniti da aziende agricole 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 sfarinati

Gli sfarinati di cui al paragrafo 1 devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche specificate in Tabella 1. In aggiunta, per tutti gli sfarinati, la concentrazione di deossinivalenolo (DON) non deve essere superiore a 200 µg/kg ed è vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento con agenti fisici o chimici.

Tabella 1. Caratteristiche chimico-fisiche degli sfarinati

Sfarinati di cereali	Umidità massima (%)	Valore massimo di ceneri (% sulla sostanza secca)	Valore minimo di sostanze azotate (azoto x 5,7, in %)	Valore minimo di sostanze azotate (azoto x 5,7, in %) per sfarinati da agricoltura biologica	Valore granulometrico (maglie di millimetri 0,187 di luce) massimo (%)
Farina di grano duro	14,5	1,70	11,5	10,5	Non previsto
Farina di grano tenero	14,5	1,70	10,5	10,0	Non previsto
Farina di farro	15,5	1,61	10,5	10,0	Non previsto
Farina di orzo	14,0	1,90	8,0	8,0	Non previsto
Semola di grano duro	14,5	0,86	11,0	10,5	10
Semola rimacinata di grano duro	14,5	1,35	11,0	10,5	Non previsto
Semola integrale	14,5	1,80	11,5	11,5	Non previsto

2.2 Trasformazione

2.2.1 Tecnologia di produzione

Le tecniche di coltivazione dei cereali da cui si ottiene la granella destinata alla produzione di sfarinati devono rispettare il reg CE n. 1257/1999, e succ. mod. ed int., relativo alle "GAP (Good Agricultural Practices)". Le partite di granella, prima della trasformazione, devono essere sottoposte a pre-pulitura. Prima della molitura è possibile effettuare miscele tra diversi lotti di granella, al fine di ottenere sfarinati rispondenti alle caratteristiche previste al punto 2.1.1 del presente Disciplinare, purché sia garantita la corretta tracciabilità del prodotto.

2.2.2 Caratteristiche aggiuntive

La resa alla molitura per la farina di grano duro e per la semola (rimacinata e non) di grano duro non deve superare il 75%. La resa alla molitura per la semola integrale non deve superare l'80%.

2.2.3 Caratteristiche prodotto

Gli sfarinati da cereali a cui si applica il presente disciplinare sono di seguito definiti:

- La farina di farro: è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di farro (*Triticum dicoccoides*), farro piccolo (*Triticum monococcum*) e spelta (*Triticum spelta*);

- La farina di grano duro: è il prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di frumento duro (*Triticum turgidum* var. *durum*);
- La farina di grano tenero: è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di frumento tenero (*Triticum aestivum*), liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità;
- La farina di orzo: è il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di orzo (*Hordeum vulgare*), liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità;
- La semola di grano duro: è il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di frumento duro (*Triticum turgidum* var. *durum*);
- La semola rimacinata di grano duro: è il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione della granella di frumento duro (*Triticum turgidum* var. *durum*), conseguente abburattamento e successiva seconda macinazione.

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.

2.3.2 Vendita

Il prodotto confezionato e/o sfuso può essere venduto dall'azienda agricola, dal molino 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 sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia.

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 risalire alle informazioni necessarie a dimostrare la conformità 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.