

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA
PESCA MEDITERRANEA**

DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA

IL DIRIGENTE GENERALE

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTO il D. P. Reg. 28 febbraio 1979, n. 70 che approva il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento del Governo e dell'Amministrazione della Regione Siciliana;

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10;

VISTA la legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19 recante "Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Organizzazione del governo e dell'Amministrazione della regione";

VISTO il Decreto Presidenziale 3 agosto 2017 "Regolamento di attuazione del Titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19. Rimodulazione dell'assetto organizzativo del Dipartimento Regionale. dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea. Modifica all'Allegato 1 del decreto del Presidente della Regione 14 giugno 2016, n. 12;

VISTO il Decreto Presidenziale n. 27 del 22 ottobre 2014 recante il regolamento attuativo della legge regionale n. 9/2013;

VISTO il Decreto Presidenziale Reg. n. 2586 del 06 maggio 2019 con il quale è stato conferito al Dott. Dario Cartabellotta, in esecuzione della delibera di Giunta n. 140 del 17 aprile 2019, l'incarico di Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 1396 del 4 luglio 2019, con il quale è stato conferito l'incarico di Dirigente dell'Area 5 "Brand Sicilia e Marketing territoriale" del Dipartimento Agricoltura al Dott. Pietro Miosi;

VISTO l'articolo 20 della legge regionale 22 dicembre 2005 n. 19;

VISTO il Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea, Titolo II "Libera circolazione delle merci", Capo 3 "Divieto delle restrizioni quantitative tra gli Stati membri", articoli 34-36;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre

2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera b);

VISTA la Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione;

VISTA la Deliberazione n. 58 del 15 febbraio 2017 della Giunta Regionale della Regione Siciliana, con cui è stato approvato il "Progetto di regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana" dando mandato al Dipartimento Agricoltura di proseguire l'iter previsto dalle vigenti direttive europee con la notifica alla Commissione Europea;

VISTA la Deliberazione n. 460 del 23 ottobre 2017 relativa a "Regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana e Procedura di utilizzo logo – Approvazione regole tecniche-Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7 novembre 2017 con cui sono state approvate le 'Regole Tecniche' relative ai documenti 'Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' e 'Procedura di utilizzo logo' - Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 460 sopra citata;

VISTA la nota prot. n. 59515 del 29 novembre 2017, a firma del Dirigente Generale, con cui le suddette "Regole tecniche" sono state notificate alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 140 del 28 marzo 2018 con la quale la Giunta Regionale ha approvato il documento "Progetto di Linee Guida" contenente i criteri per l'individuazione delle filiere produttive interessate al sistema di qualità e i principi fondamentali cui devono uniformarsi i disciplinari di produzione e le procedure per la loro elaborazione;

VISTA la Deliberazione n. 84 del 13 marzo 2019 relativa a "Marchio collettivo 'Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' – Approvazione 'Linee Guida Regola tecnica' – Notifica alla Commissione Europea n. 2018/0182/I";

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29 marzo 2019 con cui è stata approvata la 'Regola Tecnica' relativa al documento "Linee Guida" del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana – Notifica 2018/0182/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 84 sopra citata;

VISTA la nota prot. n. 18736 del 19 aprile 2019 a firma del Dirigente Generale, con cui la suddetta "Regola tecnica" è stata notificata alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 44 del 29 gennaio 2019 con la quale la Giunta Regionale ha approvato, tra l'altro, il "Progetto di disciplinare di produzione Grano duro e derivati";

VISTA la nota prot. n. 7257 del 13 febbraio 2019, a firma del Dirigente Generale, con cui è stato notificato alla Commissione Europea, ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 e per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico, il "Progetto di Disciplinare di produzione Grano duro e derivati" Notifica 2019/0106/I;

VISTE le Osservazioni formulate ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva (UE) 2015/1535, dalla Commissione, pervenute per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico in data 13 giugno 2019;

VISTA la risposta prot. n. 42954 del 4 settembre 2019 dell'Area 5-Brand Sicilia e Marketing territoriale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura alle Osservazioni formulate;

CONSIDERATO che, non essendo pervenute ulteriori osservazioni ed essendo trascorsi i termini previsti dalla citata Direttiva(UE) 2015/1535, si ritiene che la Commissione abbia reputato soddisfacente la replica delle autorità Italiane;

VISTO l'articolo 5 – Disciplinari di produzione del Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana ed il paragrafo "Procedure per la redazione dei disciplinari" del documento "Linee Guida" relativamente all'iter di approvazione definitiva dei disciplinari di produzione in seguito alla positiva conclusione della procedura di informazione;

RITENUTO di dovere approvare con Decreto Dirigenziale la 'Regola Tecnica' relativa al disciplinare di produzione "Grano duro e derivati" Notifica 2019/0106/I;

ASSOLTI gli obblighi di pubblicazione ai sensi dell'articolo 98, comma 6 della Legge Regionale 7 maggio 2015 n. 9;

A TERMINE delle vigenti disposizioni di legge

DECRETA

Art.1) E' approvata la 'Regola Tecnica' relativa al disciplinare di produzione "Grano duro e derivati" Notifica 2019/0106/I di cui all'Allegato A che fa parte integrante del presente decreto.

Art.2) Il presente provvedimento, non soggetto al visto della Ragioneria Centrale, verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana.

Palermo, 23 gennaio 2020

F.to Il Dirigente Generale
Dario Cartabellotta

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 1 di 31</p>

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”



Il presente Disciplinare è stato comunicato alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 con notifica numero 2019/0106/I.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 2 di 31

SOMMARIO

1. PREMESSA	3
1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	4
1.2 TERMINI E DEFINIZIONI	5
2. CAMPO DI APPLICAZIONE	7
3. PRODUZIONE DI GRANELLA DI GRANO DURO PER LA PASTIFICAZIONE.....	8
3.1 AMBITI DI INTERVENTO E PRINCIPI SPECIFICI	8
3.2 DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO	9
4. PRODUZIONE DI SEMOLA DI GRANO DURO PER LA PASTIFICAZIONE.....	11
4.1 AMBITI DI INTERVENTO E PRINCIPI SPECIFICI	11
4.2 DESCRIZIONE DEI METODI/TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE/CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO ...	12
5. PRODUZIONE DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	13
5.1 AMBITI DI INTERVENTO E PRINCIPI SPECIFICI	13
5.2 DESCRIZIONE DEI METODI/TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE/CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO ...	14
6. PRODUZIONE DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO PER LA PASTIFICAZIONE.....	15
6.1 AMBITI DI INTERVENTO E PRINCIPI SPECIFICI	15
6.2 DESCRIZIONE DEI METODI/TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE/CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO ...	16
7. PRODUZIONE DI PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO	17
7.1 AMBITI DI INTERVENTO E PRINCIPI SPECIFICI	17
7.2 DESCRIZIONE DEI METODI/TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE/CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO ...	18
8. GRIGLIA DI COMPARAZIONE	19
9. SISTEMA DI CONTROLLO.....	30

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 3 di 31

1. PREMESSA

I cereali, tra le colture ad uso alimentare, rappresentano un gruppo tra i più importanti nell'economia agricola mondiale poiché svolgono un ruolo fondamentale sia nell'alimentazione umana, con la produzione di cariossidi amidacee da cui si ottengono farine utilizzate in numerose preparazioni alimentari, che in quella animale essendo utilizzati come foraggio e granella.

Il frumento è, in termini di superficie, il cereale più coltivato al mondo principalmente come grano tenero (*Triticum aestivum* L.) e grano duro (*T. turgidum* ssp *durum*). Dalla granella del tenero si ottiene farina per la produzione di pane ed altri prodotti da forno (pizza, biscotti, ecc.), dal duro si ottiene semola per la produzione di pasta e couscous, ed in alcuni regioni dell'Italia, come Sicilia e Puglia, semola rimacinata per la produzione di pane ed altri prodotti da forno.

Con riferimento al grano duro, la superficie media annua a livello mondiale nel periodo 2009-2013 è stata pari a 16,9 milioni di ettari, producendo mediamente 37,3 milioni di tonnellate, circa il 2,0% della produzione mondiale di cereali ed il 5,5% della produzione mondiale di frumento (IGC).

Il frutto del grano duro è una cariosside, secca e indeiscente, costituita anatomicamente da tre regioni principali: i tegumenti (sia del frutto che del seme), l'embrione (comunemente definito germe) e l'endosperma amilaceo o mandorla farinosa.

Ognuna di queste regioni è composta da più strati e possiede un'organizzazione strutturale ed una composizione chimica diversa e specifica per meglio rispondere alla propria funzione.

L'embrione, o germe, è collocato alla base del seme e consiste in un abbozzo della futura pianta (asse embrionale) e in una regione (scutello) in grado di fornire principi nutritivi alla pianta durante la germinazione, rappresenta il 3% circa in peso della cariosside, viene separato durante la macinazione unitamente ai crusconi.

L'endosperma, o mandorla farinosa, è la parte preponderante del chicco (87-89% del peso), costituisce la riserva energetica per la formazione di una nuova pianta; in tale regione vengono in particolare accumulate amido e proteine ma anche altri zuccheri e vitamine. Nell'endosperma si possono distinguere una regione esterna denominata strato aleuronico, ricco in proteine, che rappresenta il 7% circa del chicco, ed una regione centrale denominata mandorla o albume costituita da cellule in cui sono immagazzinati prevalentemente granuli di amido, oltre che proteine.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 4 di 31

I tegumenti sono un insieme di rivestimenti a protezione del seme dagli attacchi di patogeni fungini, insetti e da scambi di umidità, sono costituiti da sei strati cellulari che si dividono in tegumenti del frutto (pericarpo) e tegumenti del seme (testa e tessuto nucellare). Rappresentano circa il 10% in peso della cariosside ed hanno una composizione particolarmente ricca in fibre cellulosiche ed emi-cellulosiche, sali minerali e fitati.

I tegumenti insieme allo strato più esterno dell’endosperma (aleurone) e gran parte dell’embrione vengono separati dal resto della cariosside durante la molitura e finiscono nella frazione denominata crusca (14-20% della cariosside) determinando una perdita di sostanze nutritive (proteine, vitamine e sali minerali), sostanze che non vanno perdute nel caso degli sfarinati integrali.

1.1 Riferimenti normativi

Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017
Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019
REG. (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 1881/2006 della Commissione	Definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013	Presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali.
Reg. (UE) n. 1169/2011	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 5 di 31
Legge ordinaria del Parlamento n. 580/1967	Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.	
D.P.R. n. 187/2001	Revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell’articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.	
Direttiva del Parlamento e del Consiglio 128/2009	Istituisce un quadro per l’azione comunitaria ai fini dell’uso sostenibile dei pesticidi.	
D.lgs. n. 150/2012	Attuazione della Direttiva del Parlamento e del Consiglio 128/2009.	
D.P.R. n. 290/2001	Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti.	
Direttiva 66/402/CEE del Consiglio	Commercializzazione delle sementi di cereali.	
Direttiva 2008/62/CE della Commissione	Deroghe per l’ammissione di ecotipi e varietà agricole naturalmente adattate alle condizioni locali e regionali e minacciate di erosione genetica, nonché per la commercializzazione di sementi e di tuberi di patata a semina di tali ecotipi e varietà	
Legge ordinaria del Parlamento n. 580/1967	Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.	
D.P.R. n. 187/2001	Revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell’articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.	

1.2 Termini e definizioni

TERMINE	DEFINIZIONE
Granella di grano duro	Frutto (cariosside) ottenuto dalla coltivazione del grano duro destinato ad uso alimentare (umano e/o animale)
Semente di grano duro	Frutto (cariosside) ottenuto dalla coltivazione del grano duro destinato alla successiva semina
Stoccaggio granella	Conservazione della granella
Semola di grano duro	Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione della granella, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità
Semola integrale di grano duro	Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione della granella, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità. Rispetto alla semola di grano duro contiene parte dei tegumenti esterni della cariosside ed ha un maggior contenuto di ceneri
Pasta secca di semola di grano	Prodotto ottenuto dalla trafilazione/laminazione di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua e conseguente

	<p align="center">“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
	<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p align="right">Pagina 6 di 31</p>
TERMINE	DEFINIZIONE	
duro	essiccamento (umidità max prodotto finito 12,50%)	
Pasta secca di semola integrale di grano duro	Prodotto ottenuto dalla trafilazione/laminazione di impasti preparati esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua e conseguente essiccamento (umidità max prodotto finito 12,50%)	
Micotossine	Sostanze chimiche di origine naturale, prodotte da alcune specie di funghi che possono essere presenti nei cereali, con effetti cancerogeni e tossici nei confronti dell’uomo e degli animali	
Prepulitura	Prima pulitura della granella al fine di separarla dalle impurità e consentire un adeguato stoccaggio	
Pulitura	Allontanamento dei materiali estranei, di natura minerale e vegetale, dalla granella	
Svecciatura	Separazione della granella dai semi vegetali estranei (altre specie) e dalla granella spezzata	
Condizionamento	Bagnatura della granella al fine di facilitare il distacco delle parti esterne (tegumenti) e la rottura della stessa	
Decorticazione	Abrasiono superficiale della granella per eliminare i tegumenti esterni (crusca), mantenendo il chicco integro da sottoporre successivamente alla macinazione	
Macinazione	Rottura della cariosside al fine di ottenere la separazione delle diverse componenti (semola, farinette, crusca, cruschetto)	
Laminatoi	Macchina che svolge un’azione di rottura della cariosside, attraverso coppie di cilindri	
Plansichter	Dispositivo costituito da una serie di setacci che permette di ottenere la separazione per setacciamento delle frazioni di diversa dimensione della granella sottoposta all’azione dei laminatoi	
Abburattamento	Azione di setacciamento degli sfarinati prodotti a seguito della macinazione delle cariossidi	
Semolatrice	Macchina/dispositivo costituita da setacci inclinati e da un sistema di aspirazione che permette di separare la semola dai frammenti cruscali, “ancora attaccati” alle particelle di semola, in funzione delle loro proprietà (forma, taglia, densità)	
Gramolatura	Processo di affinamento dell’impasto di semola ed acqua per fornirgli un’adeguata consistenza e renderlo omogeneo	
Laminazione	Processo che trasforma l’impasto in sfoglie da destinare alla preparazione di specifici formati di pasta (lasagne, ecc.).	
Estrusione	Processo di compressione dell’impasto che indirizza lo stesso verso il passaggio nelle trafile	
Trafilatura	Processo che permette attraverso le trafile di dare alla pasta la forma desiderata	

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 7 di 31

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alla produzione agricola di granella di frumento duro per la pastificazione, alla produzione di semola e semola integrale per la pastificazione, alla produzione di pasta secca e pasta secca integrale.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 8 di 31

3. PRODUZIONE DI GRANELLA DI GRANO DURO PER LA PASTIFICAZIONE

La granella di grano duro, oggetto di certificazione nell’ambito del sistema qualità del marchio collettivo “Qualità Sicura” Garanzia dalla Regione Siciliana, deve possedere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: umidità massima 11,00%; sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 13,00% s.s.; peso specifico pari o superiore a 80 kg/hl. Nel caso di granella prodotta nell’ambito di sistemi di produzione biologica il contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo deve essere pari a 12,00% s.s.. La granella di grano duro deve essere caratterizzata da un’elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che dovranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

3.1 Ambiti di intervento e principi specifici

Gli ambiti ed i principi specifici previsti nel presente disciplinare sono i seguenti:

Ambito 3. Tutela dell’ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari:

- Tutela del suolo, gestione conservativa: per preservare la fertilità dei suoli, la biodiversità, per prevenire le avversità e migliorare la qualità delle produzioni è prevista la rotazione (almeno su base quadriennale) del grano duro con colture (leguminose da granella e foraggere, ecc.) diverse dai cereali autunno-vernini, è consentito al massimo un ristoppio (monosuccessione del grano duro a se stesso o ad altri cereali autunno-vernini come ad esempio grano tenero, orzo, ecc.).
- Riduzione dell’uso di sostanze chimiche (fertilizzanti e prodotti fitosanitari): non è consentito l’uso di prodotti fitosanitari contenenti glifosate.

Ambito 4. Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto:

- Requisiti qualitativi fisici: la granella di grano duro deve avere un peso specifico pari o superiore a 80 kg/hl; umidità massima consentita è pari al 11,00%.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 9 di 31

- Requisiti qualitativi chimici: la granella di grano duro deve avere un contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo pari al 13,00% s.s.; nel caso di granella prodotta nell’ambito di sistemi di produzione biologica il contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo deve essere pari a 12,00% s.s..
- Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari: la granella di grano duro deve essere caratterizzata da un’elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

3.2 Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

La granella di grano duro deve essere ottenuta adottando una tecnica colturale che mira al conseguimento di un’elevato livello qualitativo nel processo produttivo.

L’azienda deve ottemperare alla normativa vigente in tema di utilizzo sostenibile dei pesticidi e compilare il “Registro dei Trattamenti” (Direttiva del Parlamento e del Consiglio 128/2009; D.lgs. n. 150/2012, D.P.R. n. 290/2001), di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002), ecc.

La produzione della granella deve avvenire nel rispetto della normativa vigente (normativa sulla condizionalità, ecc.); nel caso di granella prodotta nell’ambito di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico, la stessa deve essere certificata ed ottenuta nel rispetto della normativa di riferimento.

Le varietà di grano duro coltivate devono essere iscritte ai Registri Nazionali e/o Comunitari delle varietà di specie agrarie o ai Registri delle varietà da conservazione delle specie agrarie, non è consentito il ricorso a varietà OGM. Le sementi impiegate devono essere certificate nel rispetto della normativa vigente riguardante l’uso delle sementi di grano duro e nello specifico:

- Direttiva 66/402/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1966, relativa alla commercializzazione delle sementi di cereali.
- Direttiva 2008/62/CE della Commissione, del 20 giugno 2008, recante deroghe per l’ammissione di ecotipi e varietà agricole naturalmente adattate alle condizioni locali e

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 10 di 31

regionali e minacciate di erosione genetica, nonché per la commercializzazione di sementi e di tuberi di patata a semina di tali ecotipi e varietà.

È consentito il reimpiego aziendale della granella utilizzata come semente per un solo anno.

Lo stoccaggio della granella da utilizzare per le produzioni a marchio deve essere effettuato separatamente dalle altre produzioni in maniera tale da garantire la tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni. Lo stoccaggio deve preservare le caratteristiche qualitative e sanitarie della granella.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 11 di 31

4. PRODUZIONE DI SEMOLA DI GRANO DURO PER LA PASTIFICAZIONE

La semola di grano duro è il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La semola di grano duro per la pastificazione, oggetto di certificazione nell’ambito del sistema qualità del marchio collettivo “Qualità Sicura” Garantita dalla Regione Siciliana, deve possedere le seguenti caratteristiche: umidità massima 14,50%, ceneri max 0,90% s.s., sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12,00% s.s. Qualora la semola provenga da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari al 11,00% s.s. È tollerata l’immissione al consumo di semola con umidità massima fino al 15,50%, a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50%.

La semola di grano duro deve essere caratterizzata da un’elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

4.1 Ambiti di intervento e principi specifici

Gli ambiti ed i principi specifici previsti nel presente disciplinare sono i seguenti:

Ambito 4. Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto:

- **Requisiti qualitativi chimici:** la semola di grano duro deve avere un contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo pari al 12,00% s.s.; nel caso di granella prodotta nell’ambito di sistemi di produzione biologica il contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo della semola deve essere pari a 11,00% s.s..
- **Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari:** la semola di grano duro deve essere caratterizzata da un’elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 12 di 31

(micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

4.2 Descrizione dei metodi/tecnologie di trasformazione/conservazione e confezionamento del prodotto

La semola di grano duro deve essere ottenuta aderendo a specifiche norme di produzione che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo nel processo produttivo.

L'azienda molitoria deve ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008), di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.

Nel caso di utilizzo di granella prodotta nell'ambito di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico, la granella e la semola devono essere certificati ed ottenuti nel rispetto della normativa di riferimento.

La semola è ottenuta attraverso un ciclo di lavorazione che prevede le seguenti fasi: a) ricezione, prepulitura e stoccaggio della granella, b) pulitura ed eventuale condizionamento, c) eventuale decorticazione, macinazione ed abburattamento; d) stoccaggio prodotti finiti e smistamento dei prodotti sia alla rinfusa che in imballaggi. La fase di prepulitura ha lo scopo di liberare la granella di grano duro sia dalle grosse che dalle minute e più leggere impurità, in modo da consentire un adeguato stoccaggio. Ultimata questa fase la granella viene convogliata nei silos di stoccaggio e miscela. La seconda fase è quella della pulitura durante la quale la granella viene ulteriormente liberata da corpi estranei sia di media che di fine calibratura e successivamente “svecciata”, al fine di allontanare i semi vegetali estranei ed i grani spezzati, ed eventualmente sottoposta a selezionatrice ottica.

Dopo la pulitura la granella viene eventualmente condizionata, fatta riposare per alcune ore e successivamente si passa alla fase di eventuale decorticazione, macinazione con eventuale abburattamento attraverso l'impiego di macina a pietra, laminatoi, buratti, plansichter e semolatrici, per separare le diverse parti anatomiche che costituiscono la cariosside (endosperma, tegumenti, ecc.), frammentare l'endosperma in particelle più o meno fini ed ottenere la semola, altri sfarinati e cruscami

La semola può essere venduta sfusa o in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine del peso netto non superiore a 25 kg.

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 13 di 31</p>

5. PRODUZIONE DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta secca di semola di grano duro è un prodotto ottenuto con semola di grano duro (*Triticum turgidum* spp *durum*) e acqua secondo un processo di impasto, estrusione, laminazione (nel caso di pasta a stampo) e conseguente essiccamento dell’impasto.

La Pasta deve possedere le seguenti caratteristiche: umidità massima 12,50%; ceneri max 0,90% s.s., sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12,00% s.s., acidità max in gradi 4. Qualora la pasta sia stata prodotta usando semola proveniente da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari al 11,00% s.s.

La Pasta secca deve essere caratterizzata da un elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

5.1 Ambiti di intervento e principi specifici

Gli ambiti ed i principi specifici previsti nel presente disciplinare sono i seguenti:

Ambito 4. Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto:

- Requisiti qualitativi chimici: la pasta di semola di grano duro deve avere un contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo pari al 12,00% s.s. Qualora la pasta sia stata prodotta usando semola proveniente da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari al 11,00% s.s..

Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari: la Pasta secca deve essere caratterizzata da un elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006 che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 14 di 31

5.2 Descrizione dei metodi/tecnologie di trasformazione/conservazione e confezionamento del prodotto

La pasta di semola di grano duro deve essere ottenuta aderendo a specifiche norme di produzione che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo nel processo produttivo.

L'azienda pastaria deve ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008), di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.

Nel caso di utilizzo di granella prodotta nell'ambito di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico, la granella e la semola devono essere certificati ed ottenuti nel rispetto della normativa di riferimento.

La pasta è ottenuta aggiungendo acqua (25 - 33%) alla semola e sottoponendo l'impasto così ottenuto alla “gramolatura”. Durante la gramolatura (di durata variabile dai 5 ai 20 min), la semola si idrata e l'impasto assume le caratteristiche plastiche indispensabili per la successiva lavorazione. Dopo la gramolatura, l'impasto è sottoposto ad estrusione e trafilatura. Successivamente all'estrusione ed al taglio, la pasta è sottoposta ad essiccazione, mediante specifici impianti, ad una temperatura massima fino a 90°C. Successivamente è prevista una fase di raffreddamento, prima del confezionamento del prodotto.

La Pasta non può essere venduta sfusa, ma contenuta in confezioni originali, chiuse ed eventualmente munite di sigillo, del peso netto superiore o uguale a 250 g e con umidità massima del 12,5%.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 15 di 31

6. PRODUZIONE DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO PER LA PASTIFICAZIONE

La semola integrale di grano duro è il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione della granella, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La semola integrale di grano duro per la pastificazione, oggetto di certificazione nell’ambito del sistema qualità del marchio collettivo “Qualità Sicura” Garantita dalla Regione Siciliana, deve possedere le seguenti caratteristiche: umidità massima 14,50%, ceneri: min. 1,40 - max 1,80% s.s., sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12,50% s.s.. Qualora la semola integrale provenga da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari al 11,50% s.s. È tollerata l’immissione al consumo di semola integrale con umidità massima fino al 15,50%, a condizione che sulla relativa etichetta figurino la dicitura umidità massima 15,50%.

La semola integrale di grano duro deve essere caratterizzata da un’elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

6.1 Ambiti di intervento e principi specifici

Gli ambiti ed i principi specifici previsti nel presente disciplinare sono i seguenti:

Ambito 4. Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto:

- **Requisiti qualitativi chimici:** la semola integrale di grano duro deve avere un contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo pari al 12,50% s.s.; nel caso di granella prodotta nell’ambito di sistemi di produzione biologica il contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo della semola deve essere pari a 11,50% s.s..
- **Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari:** la semola integrale di grano duro deve essere caratterizzata da un’elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 16 di 31

(micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

6.2 Descrizione dei metodi/tecnologie di trasformazione/conservazione e confezionamento del prodotto

La semola integrale di grano duro deve essere ottenuta aderendo a specifiche norme di produzione che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo nel processo produttivo.

L'azienda molitoria deve ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008), di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.

Nel caso di utilizzo di granella prodotta nell'ambito di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico, la granella e la semola devono essere certificati ed ottenuti nel rispetto della normativa di riferimento.

La semola è ottenuta attraverso un ciclo di lavorazione che prevede le seguenti fasi: a) ricezione, prepulitura e stoccaggio della granella, b) pulitura ed eventuale condizionamento, c) eventuale decorticazione, macinazione ed abburattamento; d) stoccaggio prodotti finiti e smistamento dei prodotti sia alla rinfusa che in imballaggi. La fase di prepulitura ha lo scopo di liberare la granella di grano duro sia dalle grosse che dalle minute e più leggere impurità, in modo da consentire un adeguato stoccaggio. Ultimata questa fase la granella viene convogliata nei silos di stoccaggio e miscela. La seconda fase è quella della pulitura durante la quale la granella viene ulteriormente liberata da corpi estranei sia di media che di fine calibratura e successivamente “svecciata”, al fine di allontanare i semi vegetali estranei ed i grani spezzati, ed eventualmente sottoposta a selezionatrice ottica. Dopo la pulitura la granella viene eventualmente condizionata, fatta riposare per alcune ore e successivamente si passa alla fase di eventuale decorticazione, macinazione con eventuale abburattamento attraverso l'impiego di macina a pietra, laminatoi, buratti, plansichter e semolatrici, per separare le diverse parti anatomiche che costituiscono la cariosside (endosperma, tegumenti, ecc.), frammentare l'endosperma in particelle più o meno fini ed ottenere la semola integrale, altri sfarinati e crusconi.

La semola integrale può essere venduta sfusa o in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine del peso netto non superiore a 25 kg.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 17 di 31

7. PRODUZIONE DI PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

La pasta secca di semola integrale di grano duro è un prodotto ottenuto con semola integrale di grano duro (*Triticum turgidum spp durum*) e acqua secondo un processo di impasto, estrusione, laminazione (nel caso di pasta a stampo) e conseguente essiccamento dell'impasto.

La pasta di semola integrale deve possedere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: umidità massima 12,50%, ceneri: min. 1,40 - max 1,80% s.s., sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 12,50% s.s., acidità max in gradi 6. Qualora la pasta sia stata prodotta usando semola integrale proveniente da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari al 11,50% s.s.

La Pasta secca deve essere caratterizzata da un'elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

7.1 Ambiti di intervento e principi specifici

Gli ambiti ed i principi specifici previsti nel presente disciplinare sono i seguenti:

Ambito 4. Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto:

- **Requisiti qualitativi chimici:** la pasta di semola integrale di grano duro deve avere un contenuto in sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo pari al 12,50% s.s. Qualora la pasta sia stata prodotta usando semola integrale proveniente da agricoltura biologica, il limite minimo di concentrazione proteica è pari al 11,50% s.s..
- **Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari:** la Pasta secca deve essere caratterizzata da un'elevata qualità igienico-sanitaria, intesa come contenuto in micotossine sia con riferimento a quelle contemplate nel Reg. CE n. 1881/2006, che potranno avere valori al massimo pari ai limiti restrittivi riferiti agli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, sia a quelle contemplate nella Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013 (micotossine T-2 e HT-2), che potranno avere valori uguali o inferiori al 50% dei valori guida previsti dalla suddetta Raccomandazione.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 18 di 31

7.2 Descrizione dei metodi/tecnologie di trasformazione/conservazione e confezionamento del prodotto

La pasta di semola integrale di grano duro deve essere ottenuta aderendo a specifiche norme di produzione che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo nel processo produttivo.

L'azienda pastaria deve ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008), di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.

Nel caso di utilizzo di granella prodotta nell'ambito di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico, la granella e la semola devono essere certificati ed ottenuti nel rispetto della normativa di riferimento.

La pasta è ottenuta aggiungendo acqua (25 - 33%) alla semola e sottoponendo l'impasto così ottenuto alla “gramolatura”. Durante la gramolatura (di durata variabile dai 5 ai 20 min), la semola si idrata e l'impasto assume le caratteristiche plastiche indispensabili per la successiva lavorazione. Dopo la gramolatura, l'impasto è sottoposto ad estrusione e trafilatura. Successivamente all'estrusione ed al taglio, la pasta è sottoposta ad essiccazione, mediante specifici impianti, ad una temperatura massima di 90°C. Successivamente è prevista una fase di raffreddamento, prima del confezionamento del prodotto.

La Pasta non può essere venduta sfusa, ma contenuta in confezioni originali, chiuse ed eventualmente munite di sigillo, del peso netto superiore o uguale a 250 g e con umidità massima del 12,5%.

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 19 di 31</p>

8. GRIGLIA DI COMPARAZIONE

Prodotto	Ambito di intervento	Principio specifico	Parametro o processo	Norme stabilite dal diritto UE applicabile - requisiti mercantili	Requisiti superiori previsti nel disciplinare di produzione “QS”
Granella di grano duro per la pastificazione	Tutela dell’ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari	Tutela del suolo, gestione conservativa	Rotazione colturale	Nella normale pratica agricola gli agricoltori possono adottare una rotazione colturale libera.	Rotazione (almeno su base quadriennale) del grano duro con colture (leguminose da granella e foraggiere, ecc.) diverse dai cereali autunno-vernini.
Granella di grano duro per la pastificazione	Tutela dell’ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari	Riduzione dell’uso di sostanze chimiche (fertilizzanti e prodotti fitosanitari)	Utilizzo di prodotti contenenti “Glifosate”	L’uso a livello europeo è consentito e l’approvazione scade il 15/12/2022. La normativa comunitaria di riferimento è la seguente: Reg. (EU) No 2017/2324 Reg. (EU) No 2019/724 Reg. (EU) No 540/2011 (01/99/EC, 2010/77/EU) ,Reg. (EU) No 2015/1885, Reg. (EU) No 2016/1056, Reg. (EU) No 2016/1313 http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=active substance.select ion&language=EN	Non è consentito l’uso di prodotti fitosanitari contenenti “Glifosate”.
Granella di grano duro per la pastificazione	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi fisici	Peso ettolitrico	La Borsa Ager di Bologna prevede per la categoria merceologica di grano duro di bassa qualità “mercantile” un peso ettolitrico minimo pari a 75,00 kg/hl, mentre per la migliore categoria merceologica “fino” un peso ettolitrico minimo pari a 79,00 kg/hl. Il listino prezzi della Camera di Commercio di Foggia prevede per la categoria	Grano duro con peso ettolitrico \geq 80 kg/hl.

		“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”			“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
		DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”			
		<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>			Pagina 20 di 31
				<p>merceologica di grano duro di bassa qualità “mercantile” un peso ettolitrico minimo pari a 76,00 kg/hl, mentre per la migliore categoria merceologica “fino” un peso ettolitrico minimo pari a 80,00 kg/hl.</p> <p>Il “Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo(Madrid, 07/12/2010)” e il “Real Decreto 190/2013, de 15 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo(Madrid, 15/03/2013)”, classificano la qualità del grano duro in quattro gruppi ed è previsto per la categoria merceologica di grano duro di bassa qualità “4° gruppo” un peso ettolitrico < 77,00 kg/hl, mentre per la migliore categoria merceologica “1° gruppo” un peso ettolitrico minimo pari a 80,00 kg/hl.</p>	
Granella di grano duro per la pastificazione	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi fisici	Umidità	<p>Il listino prezzi della Camera di Commercio di Foggia prevede per tutte le categorie merceologiche una umidità massima pari al 12,00%.</p> <p>Il Contratto Italiano per il Frumento Duro Nazionale (N. 102) dell’Ager di Bologna</p>	Grano duro con umidità ≤ 11,00 %.



“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“GRANO DURO E DERIVATI”**

**“Regola
tecnica”
Allegato A al
DDG n. 27
del 23/01/2020**


*Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana
approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019*


Pagina 21 di 31


				<p>prevede degli “abbuoni” per partite con umidità superiore al 13,00% e la possibilità di rifiuto della merce nel caso di umidità superiore al 15,00%.</p> <p>Il “Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo (Madrid, 07/12/2010)” classifica la qualità del grano duro in quattro gruppi ed è prevista per la categoria merceologica di grano duro di bassa qualità “4° gruppo” una umidità > 13,00 %, mentre per la migliore categoria merceologica “1° gruppo” una umidità massima pari a 12,00 %.</p>	
Granella di grano duro per la pastificazione	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi chimici	Contenuto in sostanze azotate (contenuto in proteine % su sostanza secca)	<p>La Borsa Ager di Bologna prevede per la categoria merceologica di grano duro di bassa qualità “mercantile” un contenuto minimo in proteine pari a 11,00 %, mentre per la migliore categoria merceologica “fino” un contenuto minimo in proteine pari a 13,00 %.</p> <p>Il listino prezzi della Camera di Commercio di Foggia prevede per la categoria merceologica di grano duro di bassa qualità “mercantile” un contenuto minimo in proteine pari a 11,00 %, mentre per la</p>	Grano duro con contenuto proteico \geq 13,00 % (\geq 12,00 % per le produzioni biologiche)

	<p align="center">“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
	<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 22 di 31</p>

				<p>migliore categoria merceologica “fino” un contenuto minimo in proteine pari al 12,00 %.</p> <p>Il “Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo (Madrid, 07/12/2010)” e il “Real Decreto 190/2013, de 15 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1615/2010, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad del trigo (Madrid, 15/03/2013)”, classificano la qualità del grano duro in quattro gruppi ed è prevista per la categoria merceologica di grano duro di bassa qualità “4° gruppo” un contenuto in proteine < dell’ 11,00 %, mentre per la migliore categoria merceologica “1° gruppo” un contenuto minimo in proteine pari al 13,00 %.</p>	
<p>Granella di grano duro per la pastificazione</p>	<p>Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto</p>	<p>Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari</p>	<p>Contenuto in micotossine</p>	<p>Il Reg. CE n. 1881/2006 fissa i limiti massimi consentiti per la le seguenti micotossine: <u>Aflatossine</u> limite massimo per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali”, pari a 2 µg/kg per B1 e 4 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2.</p> <p><u>Ocratossina A</u></p>	<p><u>Aflatossine</u> I limiti massimi previsti per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali” sono: non superiore a 0,1 µg/kg per B1 e 2 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2 (valori equiparati al limite previsto quindi per lattanti e bambini).</p> <p><u>Ocratossina A</u> Limite massimo per</p>

		<p align="center">“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>			<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
		<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>			
		<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>			<p align="right">Pagina 23 di 31</p>
				<p>Limite massimo per “Cereali non trasformati” pari a 5 µg/kg.</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per Grano duro non trasformato pari a 1750 µg/kg.</p> <p><u>Zearalenone</u> Limite massimo previsto per cereali diversi dal granoturco pari a 100 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La normativa UE non definisce ad oggi i limiti massimi previsti per queste micotossine negli alimenti (cereali e derivati dei cereali). La UE ha prodotto la RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (Testo rilevante ai fini del SEE) (2013/165/UE). Tale raccomandazione definisce il livello indicativo pari a 100 µg/kg, riferiti al grano duro, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti.</p>	<p>“Cereali non trasformati” pari a 2,5 µg/kg.</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per Grano duro non trasformato pari a 875 µg/kg.</p> <p><u>Zearalenone</u> Limite massimo previsto per cereali diversi dal granoturco pari a 50 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La somma del contenuto di tossine T2 e HT2 espresso in µg/kg, non può essere superiore a 50 µg/kg (pari quindi al 50% dei livelli indicativi, definiti dalla Raccomandazione della Commissione del 27.03.2013 per il grano duro, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti).</p>
Semola di grano duro per	Aspetti qualitativi	Requisiti qualitativi	Contenuto in sostanze	Il Decreto del Presidente della	Semola di grano duro con contenuto proteico

		<p align="center">“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>				<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
		<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>				
		<p align="center"><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>				Pagina 24 di 31
la pastificazione	relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	chimici	azotate (contenuto in proteine % su sostanza secca)	Repubblica 9 febbraio 2001, n.187 “Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146”, prevede un contenuto minimo in sostanze azotate pari al 10,50%.	≥ 12,00 % (11,00 % per le produzioni biologiche)	
Semola di grano duro per la pastificazione	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari	Contenuto in micotossine	<p><u>Aflatossine</u> limite massimo per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali”, pari a 2 µg/kg per B1 e 4 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2.</p> <p><u>Ocratossina A</u> Limite massimo per tutti i “prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto”, pari a 3 µg/kg.</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per “farina di cereali” pari a 750 µg/kg.</p> <p><u>Zearalenone</u></p>	<p><u>Aflatossine</u> I limiti massimi previsti per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali” sono: non superiore a 0,1 µg/kg per B1 (equiparato al limite previsto quindi per lattanti e bambini) e 2 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2.</p> <p><u>Ocratossina A</u> Limite massimo per “prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto” pari a 1,5 µg/kg.</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per “sfarinati di cereali” (e si intende in questo caso anche la semola di grano duro) pari a 375 µg/kg.</p> <p><u>Zearalenone</u> Limite massimo per “sfarinati di cereali” (e</p>	

		<p align="center">“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>			<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
		<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>			
		<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>			<p align="right">Pagina 25 di 31</p>
				<p>Limite massimo per “farina di cereali” pari a 75 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La normativa UE non definisce ad oggi i limiti massimi previsti per queste micotossine negli alimenti (cereali e derivati dei cereali). La UE ha prodotto la RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (Testo rilevante ai fini del SEE) (2013/165/UE). Tale raccomandazione definisce il livello indicativo pari a 50 µg/kg, riferiti ai prodotti per la macinazione, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti.</p>	<p>si intende in questo caso anche la semola di grano duro) pari a 37,5 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La somma del contenuto di tossine T2 e HT2 espresso in µg/kg, non può essere superiore a 25 µg/kg (pari quindi al 50% dei livelli indicativi previsti dalla Raccomandazione della Commissione del 27.3.2013, riferiti ai prodotti di macinazione dei cereali, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti).</p>
<p>Semola integrale di grano duro per la pastificazione</p>	<p>Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto</p>	<p>Requisiti qualitativi chimici</p>	<p>Contenuto in sostanze azotate (contenuto in proteine % su sostanza secca)</p>	<p>Il Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n.187 “Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994,</p>	<p>Semola integrale di grano duro con contenuto proteico ≥ 12,50 % (11,50 % per le produzioni biologiche).</p>



“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“GRANO DURO E DERIVATI”**

“Regola
tecnica”
Allegato A al
DDG n. 27
del 23/01/2020

Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana
approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019

Pagina 26 di 31

				n. 146”, prevede un contenuto minimo in sostanze azotate pari al 11,50%.	
Semola integrale di grano duro per la pastificazione	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari	Contenuto in micotossine	<p><u>Aflatossine</u> limite massimo per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali”, pari a 2 µg/kg per B1 e 4 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2.</p> <p><u>Ocratossina A</u> Limite massimo per “tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto”, pari a 3 µg/kg.</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per “farina di cereali” pari a 750 µg/kg.</p> <p><u>Zearalenone</u> Limite massimo per “farina di cereali” pari a 75 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La normativa UE non definisce ad oggi i limiti massimi previsti per queste micotossine negli alimenti (cereali e derivati dei cereali). La UE ha prodotto la RACCOMANDAZIONE DELLA</p>	<p><u>Aflatossine</u> I limiti massimi previsti per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali” sono: non superiore a 0,1 µg/kg per B1 (equiparato al limite previsto quindi per lattanti e bambini) e 2 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2.</p> <p><u>Ocratossina A</u> Limite massimo per “tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto”, pari a 1,5 µg/kg.</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per “sfarinati di cereali” pari a 375 µg/kg.</p> <p><u>Zearalenone</u> Limite massimo per “sfarinati di cereali” pari a 37,5 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La somma del contenuto di tossine T2 e HT2 espresso in µg/kg, non può essere superiore a 25 µg/kg (pari quindi al 50% dei livelli indicativi per sfarinati di cereali previsti dalla</p>



“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“GRANO DURO E DERIVATI”**

**“Regola
tecnica”
Allegato A al
DDG n. 27
del 23/01/2020**

Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019

Pagina 27 di 31

				<p>COMMISSIONE del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (Testo rilevante ai fini del SEE) (2013/165/UE). Tale raccomandazione definisce il livello indicativo pari a 50 µg/kg, riferiti agli sfarinati di cereali, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti.</p>	<p>Raccomandazione della Commissione del 27.3.2013, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti.</p>
Pasta di semola di grano duro	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi chimici	Contenuto in sostanze azotate (contenuto in proteine % su sostanza secca)	<p>Il Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n.187 “Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell’articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146”, prevede un contenuto minimo in sostanze azotate pari al 10,50%.</p>	<p>Pasta di semola di grano duro con contenuto proteico ≥ 12,00 % (≥ 11,00 % per le produzioni biologiche).</p>
Pasta di semola di grano duro	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari	Contenuto in micotossine Espresso in µg/kg su sostanza secca	<p><u>Aflatossine</u> limite massimo per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali”, pari a 2 µg/kg per B1 e 4 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2.</p>	<p><u>Aflatossine</u> I limiti massimi previsti per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali” sono: non superiore a 0,1 µg/kg per B1 e 2 µg/kg per la somma di B1, B2, G1 e G2 (equiparato al limite previsto quindi per</p>



“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“GRANO DURO E DERIVATI”**

“Regola
tecnica”
Allegato A al
DDG n. 27
del 23/01/2020

Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana
approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019

Pagina 28 di 31

				<p><u>Ocratossina A</u> Limite massimo per “tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto”, pari a 3 µg/kg.</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per pasta secca pari a 750 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La normativa UE non definisce ad oggi i limiti massimi previsti per queste micotossine negli alimenti (cereali e derivati dei cereali). La UE ha prodotto la RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (Testo rilevante ai fini del SEE) (2013/165/UE). Tale raccomandazione definisce il livello indicativo pari a 25 µg/kg, riferiti alle paste alimentari, per la</p>	<p>lattanti e bambini).</p> <p><u>Ocratossina A</u> Limite massimo per “tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto” pari a 0,5 µg/kg (equiparato ai livelli previsti per gli “Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini”).</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per pasta secca pari a 200 µg/kg (equiparato ai livelli previsti per gli “Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini”).</p> <p><u>T2 e HT2</u> La somma del contenuto di tossine T2 e HT2 espresso in µg/kg, non può essere superiore a 15 µg/kg (pari quindi ai livelli indicativi definiti dalla Raccomandazione della Commissione del 27.3.2013, riferiti ai derivati dei cereali da destinare a bambini e lattanti, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti.</p>
--	--	--	--	--	--



“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“GRANO DURO E DERIVATI”**

“Regola
tecnica”
Allegato A al
DDG n. 27
del 23/01/2020

Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana
approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019

Pagina 29 di 31

				somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti.	
Pasta di semola integrale di grano duro	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi chimici	Contenuto in sostanze azotate (contenuto in proteine % su sostanza secca)	Il Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n.187 “Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146”; prevede un contenuto minimo in sostanze azotate pari al 11,50%.	Pasta di semola integrale di grano duro con contenuto proteico $\geq 12,50\%$ ($\geq 11,50\%$ per le produzioni biologiche).
Pasta di semola integrale di grano duro	Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche e intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari	Contenuto in micotossine	<u>Aflatossine</u> limite massimo per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali”, pari a 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ per B1 e 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ per la somma di B1, B2, G1 e G2. <u>Ocratossina A</u> Limite massimo per tutti i “prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto”, pari a 3 $\mu\text{g}/\text{kg}$.	<u>Aflatossine</u> I limiti massimi previsti per “tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali” sono: non superiore a 0,1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ per B1 (equiparato al limite previsto quindi per lattanti e bambini) e 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ per la somma di B1, B2, G1 e G2. <u>Ocratossina A</u> Limite massimo per “prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto” pari a 0,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$. (equiparato al limite previsto quindi per

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>				<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”</p>				
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>				<p>Pagina 30 di 31</p>
				<p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per pasta secca pari a 750 µg/kg.</p> <p><u>T2 e HT2</u> La normativa UE non definisce ad oggi i limiti massimi previsti per queste micotossine negli alimenti (cereali e derivati dei cereali). La UE ha prodotto la RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (Testo rilevante ai fini del SEE) (2013/165/UE). Tale raccomandazione definisce il livello indicativo pari a 25 µg/kg, riferiti alle paste alimentari, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti.</p>	<p>lattanti e bambini).</p> <p><u>Deossivalenolo</u> Limite massimo previsto per pasta secca pari a 200 µg/kg (equiparato al limite previsto quindi per lattanti e bambini).</p> <p><u>T2 e HT2</u> La somma del contenuto di tossine T2 e HT2 espresso in µg/kg, non può essere superiore a 15 µg/kg (pari quindi ai livelli indicativi definiti dalla Raccomandazione della Commissione del 27.3.2013, riferiti ai derivati dei cereali da destinare ai bambini e lattanti, per la somma delle tossine T-2 e HT-2 a partire dai quali/superati i quali occorre effettuare indagini, soprattutto in caso di riscontri ripetuti</p>

9. SISTEMA DI CONTROLLO

L’Organismo di Controllo designato dall’ente istitutore del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, deve essere un’Autorità Pubblica di controllo o un Organismo di Controllo privato

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 27 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 31 di 31

conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro.

L’Organismo di Controllo effettua le verifiche ispettive sulla base di un piano di controllo, al fine di garantire l’immissione al consumo del prodotto “grano duro e derivati” conforme al presente disciplinare. Le verifiche analitiche vengono effettuate presso un laboratorio accreditato in conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025.