

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Pasta di Gragnano»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Pasta di Gragnano» come Indicazione Geografica Protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dal Comitato Promotore per la registrazione dell'I.G.P., con sede in Gragnano (Na), Via Vittorio Veneto n. 18 e acquisiti inoltre il parere della Regione Campania, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità – Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità – SAQ VII - Via XX Settembre n. 20, 00187 ROMA – entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della richiesta di registrazione alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ai competenti organi comunitari.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pasta di Gragnano»

Art. 1.

(Denominazione)

La Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) «Pasta di Gragnano» è riservata alle paste alimentari che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

(Descrizione del prodotto)

La «Pasta di Gragnano» è il prodotto ottenuto dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale.

I formati immessi al consumo sono, diversi, tutti tipici, frutto della fantasia dei pastai gragnanesi.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

2.1 Caratteristiche fisiche:

- aspetto esterno: omogeneo senza macchie bianche o nere; assenza di bolle d'aria, di fessure o tagli, di muffe, larve o parassiti e di corpi estranei;

- sezione di frattura: vitrea;

- colore: giallo paglierino;

- rugosità: presente quale caratteristica dell'uso delle trafile in bronzo;

Alla cottura la «Pasta di Gragnano» IGP si presenta di:

- consistenza: soda ed elastica;

- omogeneità della cottura: uniforme;

- tenuta di cottura: buona e lunga;

- collosità: assente o impercettibile;



2.2 Caratteristiche chimiche:

- umidità: non superiore al 12,5% sul prodotto finito;
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:
 - valore energetico 1486 KJ
350 Kcal
 - proteine 13 g
 - carboidrati 73 g
 - grassi 1 g
 - ceneri max 86%

Caratteristiche organolettiche

- sapore: sapido con gusto deciso di grano duro;
- odore: di grano maturo.

Art. 3.

(Zona di produzione)

La zona di produzione e confezionamento della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Pasta di Gragnano", comprende tutto il territorio del Comune di Gragnano in Provincia di Napoli.

Art. 4.

(Prova dell'origine)

Ogni fase del processo produttivo descritto nel presente disciplinare dovrà essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità di tutte le fasi del processo di produzione del prodotto "Pasta di Gragnano".

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, dovranno assoggettarsi al controllo da parte della struttura di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

(Metodo di ottenimento)

Le condizioni ed il sistema di produzione della I.G.P. "Pasta di Gragnano" devono essere quelli tradizionali della zona e, comunque, atti a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'art. 2.

La semola di grano duro utilizzata per la produzione di "Pasta di Gragnano" IGP deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità: non superiore al 15% sul prodotto finito;
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:
 - valore energetico 1486 KJ
350 Kcal
 - proteine 13 g
 - carboidrati 73 g
 - grassi 1 g
 - ceneri max 86%



Il processo produttivo per la produzione della “Pasta di Gragnano” si compone delle seguenti fasi:

- L'IMPASTO E LA GRAMOLATURA: la semola di grano duro ottenuta viene impastata con acqua, in una percentuale non superiore al 30%. La successiva fase della gramolatura, fa sì che l'impasto ben lavorato diventi omogeneo ed elastico;
- L'ESTRUSIONE O TRAFILATURA: la trafilatura è una fase molto importante per ottenere una buona qualità del prodotto finale. Una volta ottenuto l'impasto, questo viene trafilato in stampi, ovvero in “trafile”, cioè utensili esclusivamente in bronzo, che permettono di conferire alla pasta una superficie rugosa determinandone la forma: l'impasto viene spinto contro la trafile che, grazie a fori sagomati, permette l'uscita della pasta con le forme tipiche della fantasia dei pastai gragnanesi;
- L'ESSICCAMENTO: l'essiccazione varia a seconda dei formati e comunque avviene ad una temperatura compresa tra 40 e 80°C per un periodo compreso tra le 6 e le 60 ore. È questo il momento più delicato di tutto il ciclo produttivo. La pasta viene ventilata più volte con aria calda. Ad ogni ciclo di ventilazione si ha la caratteristica sottofase “DELL'INCARTO”, ovvero si ha la formazione di una sorta di crosta superficiale rappresentata dalla pasta esterna completamente essiccata. Per osmosi, poiché la pasta più interna e quindi non a diretto contatto con l'aria calda dell'essiccatoio, è più umida rispetto alla pasta più esterna, trasferisce umidità alla crosta superficiale ammorbidendola nuovamente. A mano a mano che l'umidità affiora viene eliminata con i successivi cicli di ventilazione con aria calda. La fase dell'essiccamento può essere ottenuta o attraverso le celle statiche, o nei tunnel per l'essiccamento nei quali circola aria calda;
- IL RAFFREDDAMENTO E LA STABILIZZAZIONE: l'elemento finale dell'essiccazione è il raffreddatore che provvede a portare a temperatura ambiente la pasta ancora a temperatura d'essiccatoio e quindi a stabilizzare la propria temperatura prima di immetterla nell'ambiente esterno;
- IL CONFEZIONAMENTO: deve essere effettuato nella zona di produzione di cui all'art.3 entro le ventiquattro ore successive alla produzione, sia per evitare le perdite di umidità che comprometterebbero le qualità organolettiche speciali del prodotto, sia perché, la perdita di umidità e l'eccessiva manipolazione durante il trasferimento determinerebbero la rottura e il danneggiamento delle diverse forme ottenute.

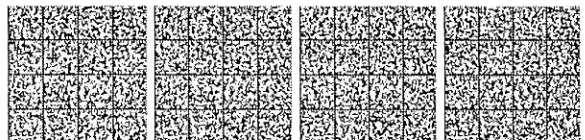
Art. 6.

(Legame con l'ambiente)

La domanda di riconoscimento della “Pasta di Gragnano” IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. La “Pasta di Gragnano” infatti è conosciuta nel mondo per la tradizione e la storicità della propria produzione che avviene da sempre con l'utilizzo di trafile in bronzo. Quest'ultime conferiscono alla pasta la caratteristica rugosità superficiale, rendendola pertanto perfettamente riconoscibile al tatto ed al gusto e particolarmente adatta a condimenti e sughi della tradizione napoletana. Altresì, da secoli il particolare e tradizionale processo di essiccamento, un tempo eseguito su stenditoi all'aperto grazie al clima mediterraneo con l'opportuna umidità ed insolazione, ancora oggi viene curato con dedizione ed esperienza, tramandata di padre in figlio, dai maestri pastai gragnanesi che sono attenti ed abili, ieri come oggi, ad evitare una ripetuta esposizione al calore causa dell'essiccamento.

La reputazione del prodotto in argomento è anche dimostrata dall'attitudine a creare formati originali nel corso dei secoli grazie alla spiccata fantasia dei pastai gragnanesi. Tali particolari formati contribuiscono a rendere la “Pasta di Gragnano” riconosciuta e riconoscibile.

I testi storici e la bibliografica relativa alla “Pasta di Gragnano” attestano che la produzione della “Pasta di Gragnano” risale al XVI – XVII secolo ed è indubbiamente legata e strettamente connessa alle vicende storiche che negli anni si sono succedute nel territorio di riferimento. Durante il Regno delle Due Sicilie a metà del secolo XIX, la fama della pasta gragnanese e dell'attività laboriosa e



sapiente dei cittadini coinvolti in tale lavorazione, acquistò notorietà, tanto che nel luglio del 1845 il sovrano Ferdinando II, in visita ai pastifici gragnanesi, accompagnato dal sindaco dell'epoca, assaggiando la Pasta di Gragnano donatagli dai pastai locali esclamò "Cibo genuino, come genuini sono gli uomini di Gragnano".

Giunti ormai alle soglie dell'unità d'Italia, la feconda attività pastaia di Gragnano contava circa 100 pastifici che davano lavoro a ben il 70% della popolazione attiva gragnanese.

A dare ancor di più il senso dell'importanza dell'attività descritta è la testimonianza, ancora visibile e riscontrabile, dell'organizzazione e addirittura della costruzione, durante tutto il 1800, dei quartieri e dei palazzi della cittadina in funzione dell'attività pastaia. Infatti, in questo periodo, poiché le strade erano adibite a veri e propri essiccatoi persino l'architettura del paese fu ridisegnata dai maggiori architetti del Regno, che determinarono a tavolino la larghezza stradale e l'altezza dei palazzi, affinché non vi fossero ostacoli alle delicate fasi della lavorazione e, in particolare all'essiccazione, che doveva beneficiare della luce e del calore del sole ad ogni ora del giorno.

Dagli inizi del secolo scorso ad oggi la tradizione e la reputazione del prodotto hanno favorito lo sviluppo del settore, contribuendo alla nascita e al consolidamento dei pastifici più grandi ed importanti ancora oggi attivi nel territorio.

Da anni si svolge a Gragnano una manifestazione tematica sulla pasta nella quale vengono rappresentati per le strade gli antichi processi di lavorazione della stessa e le tradizioni locali.

Art. 7.

(Controlli)

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da una struttura di controllo autorizzata, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. La struttura di controllo prescelta per il controllo delle diverse fasi del processo produttivo della denominazione "Pasta di Gragnano" è Certiquality S.r.l. con sede in Via Gaetano Giardino n. 4, 20123 Milano, tel. 02 80691716.

Art. 8.

(Etichettatura)

Le confezioni utilizzate per la Pasta di Gragnano sono: astucci di cartone o sacchetti trasparenti, o confezioni realizzate con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile, consentite dalle normative comunitarie. Le confezioni hanno un peso di 125gr, 250gr, 500 gr, o 1 kg, o 2 kg.

Sulle etichette apposte sulle confezioni medesime devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni:

- a) "Pasta di Gragnano" e "Indicazione Geografica Protetta" o l'acronimo "I.G.P.";
- b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- c) il logo della denominazione da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Indicazione Geografica Protetta.

E'consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è composto da un cerchio di colore blu con all'interno la scritta circolare "PASTA DI GRAGNANO" in bianco e la dicitura "IGP" di colore bronzo. Il font utilizzato per il logo è TRAJAN..

Al centro del logo vi è stilizzata una mano che tiene un fascio di grano in colore oro.

Tutto il cerchio blu è contornato da raggi inclinati formati da spighe di grano.

La grandezza del logo sarà proporzionata alla dimensione della confezione, mantenendo inalterate le proporzioni.



PASTA DI GRAGNANO - IGP



● PANTONE 7509 C



■ PANTONE 282 C

Font usato TRAJAN

Indici colorimetrici: oro pantone 7509 C; blu pantone 282 C

10A10070

**Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini
a denominazione di origine controllata «Monica di Sardegna»**

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio di tutela vini di Sardegna per il tramite della regione autonoma Sardegna intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Monica di Sardegna».

Visto il parere formulato dalla regione autonoma Sardegna in merito alle modifiche proposte dal predetto Consorzio di tutela.

Ha espresso, nella riunione dei giorni 15 e 16 luglio 2010, presente il funzionario della Regione Sardegna, parere favorevole alla suddetta istanza, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

