

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 17 febbraio 2020

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pasta di Gragnano» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (UE) n. 969 del 2 ottobre 2013. (20A01377)

(GU n.56 del 5-3-2020)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 969/2013 della Commissione del 2 ottobre 2013 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Indicazione geografica protetta «Pasta di Gragnano»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 185/2020 della Commissione del 7 febbraio 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta

Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Pasta di Gragnano», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pasta di Gragnano», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 185/2020 della Commissione del 7 febbraio 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 39 del 12 febbraio 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la Indicazione geografica protetta «Pasta di Gragnano», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 17 febbraio 2020

Il dirigente: Polizzi

Allegato

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;

rugosita': presente quale caratteristica dell'uso delle trafile in bronzo; alla cottura la «Pasta di Gragnano» IGP si presenta di:

consistenza: soda ed elastica;

omogeneita' della cottura: uniforme;

tenuta di cottura: buona e lunga;

collosita': assente o impercettibile;

2.2 Caratteristiche chimiche:

umidita': non superiore al 12,5% sul prodotto finito;

proteine minimo: 13% sulla sostanza secca;

ceneri max.: 0.86% sulla sostanza secca.

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, e' 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;

proteine minimo: 13% sulla sostanza secca;

ceneri max.: 0.86% sulla sostanza secca.

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 diventa 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 trafilatura 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 85°C per un periodo compreso tra le quattro e le sessanta 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 e' 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 nelle aziende di produzione, ovvero sul luogo di produzione, entro le ventiquattro ore successive alla produzione, sia per evitare le perdite di umidita' che comprometterebbero le qualita' organolettiche speciali del prodotto, sia perche', la perdita di umidita' 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 e' giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. La «Pasta di Gragnano» infatti e' conosciuta nel mondo per la tradizione e la storicita' della propria produzione che avviene da sempre con l'utilizzo di trafile in bronzo. Quest'ultime conferiscono alla pasta la caratteristica rugosita' superficiale, rendendola pertanto perfettamente riconoscibile al tatto ed al gusto e particolarmente adatta a condimenti e sughi della tradizione napoletana. Altresi', da secoli il particolare e tradizionale processo di essiccamento, un tempo eseguito su stenditoi all'aperto grazie al clima mediterraneo con l'opportuna umidita' 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.

Gragnano fin dal '500 e' conosciuto per la produzione di pasta di grano duro. L'importanza storica della produzione di pasta a Gragnano fu tale da influenzare la progettazione degli spazi urbani. Infatti, nella meta' del 1800, in occasione della realizzazione di un nuovo piano urbanistico, la larghezza delle strade e l'altezza dei palazzi furono pianificati in modo da facilitare il fluire del vento e agevolare le operazioni di essiccatura della pasta.

Nel Comune di Gragnano la produzione della pasta e' sempre avvenuta utilizzando le trafile in bronzo. Questa particolarita' ha stimolato la creazione da parte di artigiani di trafile di vario formato che hanno permesso la produzione di differenti formati di pasta, poi associati a vicende legate ad aneddoti o storie locali.

Inoltre, a Gragnano, l'acqua proveniente dai vicini Monti Lattari, e' stata una risorsa da sempre presente in abbondanza. Tale risorsa, ha certamente favorito la produzione di pasta sia perche' costituiva un ingrediente necessario da aggiungere alla semola per ottenere l'impasto della pasta, sia perche' veniva utilizzata per far

girare le macine dei mulini atti alla macinazione del grano e quindi alla produzione della farina.

Testimonianza di quanto esposto e' la «Valle dei Mulini di Gragnano» dove ancora oggi e' possibile ammirare i resti di tali manufatti un tempo utilizzati nel processo produttivo della «Pasta di Gragnano» grazie all'abbondanza dell'acqua della cittadina dei Monti Lattari.

Grazie alla sua consolidata tradizione nella produzione della pasta, la citta' di Gragnano oggi viene associata alla «Citta' della pasta».

A Gragnano, l'utilizzo della trafila in bronzo si e' mantenuto nel tempo nonostante la diffusione delle trafile in teflon. Questo materiale benché permetta di facilitare il processo di produzione, non si concilia con le caratteristiche dell'antica produzione gragnanese a cui e' legata la reputazione della «Pasta di Gragnano».

Il bronzo delle trafile nel corso della fase di estrusione riesce a trattenere l'impasto nei punti di contatto con la trafila stessa provocando delle micro asperita' che permettono alla pasta, una volta cotta, di catturare e trattenere facilmente il sugo ed incrementano la superficie di contatto con le papille gustative esaltando anche la materia prima e conservando il tipico sapore di fragranza di grano.

Queste caratteristiche unite al gran numero di formati originali ideati dai pastai, fa si' che la «Pasta di Gragnano» sia molto apprezzata da chef di cucina e dai consumatori come testimoniato da articoli pubblicati su riviste di cucina e gastronomiche.

Inoltre, e' da sottolineare la cura dei pastai di Gragnano nel controllare il corretto andamento della fase di essiccamento, retaggio dei tempi antichi, quando la pasta veniva posta su essiccatoi all'aperto tra le strade di Gragnano. Attraverso una corretta gestione della fase di essiccazione si migliora la tenuta alla cottura della pasta e si preserva la sua fragranza e il sapore.

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 le tradizioni locali.

I testi storici e la bibliografia relativa alla «Pasta di Gragnano» attestano che la produzione della «Pasta di Gragnano» risale al XVI - XVII secolo ed e' 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 meta' del secolo XIX, la fama della pasta gragnanese e dell'attivita' laboriosa e sapiente dei cittadini coinvolti in tale lavorazione, acquisto' notorieta', 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 esclamo' «Cibo genuino, come genuini sono gli uomini di Gragnano».

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

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.

Art. 7.

Controlli

La conformità del prodotto al disciplinare è svolta da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è: CSQA Certificazioni S.r.l. - P. Iva 02603680246 - via San Gaetano 74 - 36016 Thiene (VI). Telefono 0445.313011, fax 0445.313070. web: <http://www.csqa.it> PEC: csqa@legalmail.it; email: regolamentato@csqa.it

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 per alimenti, consentito dalle normative comunitarie.

Le confezioni hanno un peso minimo da 100 gr (oz. 3,5274) a 5000 gr (oz. 176,3698) ed i relativi pesi espressi in sistemi metrici differenti da quello vigente nell'UE.

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) l'indirizzo dell'azienda produttrice;

c) il logo della denominazione da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica protetta.

È vietato l'uso di ogni termine laudativo, aggiunto alla Indicazione geografica protetta, tale da 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 sottoindicate proporzioni.

Parte di provvedimento in formato grafico

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

È possibile utilizzare il logo della denominazione in versione bianco e nero, ovvero monocromatico o in negativo.