

MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO

(Wendell Berry)

Agri / Marche



Sicurezza e qualità alimentare garantite e certificate.



TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ, NO OGM.

www.agri.marche.it

Qm

QUALITÀ GARANTITA
DALLE MARCHE

PRINCIPALI REQUISITI DEL DISCIPLINARE “FILIERA CEREALI” SEZIONE PRIMA “FRUMENTO DURO, FRUMENTO TENERO E PRODOTTI DERIVATI”

Il disciplinare “Filiera cereali”, insieme a quello della “Filiera latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità”, ha tenuto a battesimo il marchio QM nel 2006. Non poteva essere altrimenti in una regione in cui la vocazione cerealicola è scritta nella storia agricola, economica e sociale. Fin dalla prima versione del disciplinare, rivolta esclusivamente al frumento ed ai suoi principali derivati, è stato ritenuto utile dare risalto anche alla granella ed ai prodotti della trasformazione primaria non limitandosi alla certificazione dei prodotti destinati al consumatore finale. Questa scelta, nata soprattutto dall'esigenza di caratterizzare maggiormente la produzione primaria, cioè quella che risente in maniera più sensibile della globalizzazione dei mercati, è risultata lungimirante anche alla luce del successivo PSR; infatti l'adesione dei cerealicoltori ai progetti di filiera per produzioni di qualità certificata del PSR 2007-2013 è stata ragguardevole proprio grazie al marchio QM.

PRODOTTI COMPRESI NEL DISCIPLINARE

Il disciplinare è applicabile ai seguenti prodotti:

- granella di frumento tenero
- farina
- pane
- granella di frumento duro
- semola
- pasta
- pasta fresca
- pasta stabilizzata
- pasta, pasta fresca, pasta stabilizzata all'uovo

CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

- rispetto delle prescrizioni tecniche di coltivazione, della materia prima e dei processi di trasformazione;
- assenza di OGM nell'intero processo produttivo (materie prime, coadiuvanti, additivi, ingredienti);
- assenza di difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;
- rispetto delle modalità di confezionamento, etichettatura e presentazione;
- corrispondenza tra le caratteristiche del prodotto, descrizione del documento di trasporto ed eventuale impegno di conferimento;
- assicurazione della rintracciabilità attraverso il sistema informatico Si.Tra. (soggetti tracciati: aziende agricole, centri di stoccaggio, molini, panifici, pastifici e punti vendita al dettaglio).

I DISCIPLINARI DEL MARCHIO QM

ULTERIORI CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE DEI SINGOLI PRODOTTI

GRANELLA

Granella di frumento	Centro di stoccaggio: valori in entrata/in uscita		
	Umidità	Proteine	Peso ettolitrico
Duro	≤13% / ≤13%	≥12% <i>s.s.</i> / ≥13% <i>s.s.</i>	≥78kg / ≥78kg
Tenero	≤13% / ≤13%	≥11,5% <i>s.s.</i> / ≥12,0% <i>s.s.</i>	≥78kg / ≥78kg

FARINA

W	≥210
P/L	0,45-0,65
Stabilità	≥9 minuti
Proteine	>12% <i>s.s.</i>

SEMOLA

Il contenuto proteico della semola deve essere almeno pari al 12,8 % , sia per la produzione di pasta di semola, che per le paste all'uovo e la pasta di semola integrale.

PANE

È obbligatorio l'impiego di pasta madre per almeno il 20% dell'impasto ed il prodotto deve essere realizzato esclusivamente con farine aventi le caratteristiche previste da disciplinare; anche le pezzature sono stabilite dal disciplinare.

PASTA

Deve essere ottenuta esclusivamente con semole aventi le caratteristiche previste dal disciplinare e utilizzando trafile in bronzo. Inoltre deve essere ruvida, di colore giallo ambrato e omogeneo con assenza di punti neri o bianchi, di bolle d'aria, di incrinature; deve avere un suono secco alla spezzatura, essere resistente alla cottura ed avere odore e sapore gradevoli.

La pasta fresca, quella stabilizzata e le paste all'uovo non sono vincolate all'utilizzo delle trafile in bronzo e rispettano, oltre che la normativa specifica di settore, delle particolari indicazioni del disciplinare.



QUALITÀ RINTRACCIABILITÀ NOOGM



10 I DISCIPLINARI DEL MARCHIO QM

PRINCIPALI REQUISITI DEL DISCIPLINARE "FILIERA CEREALI" SEZIONE SECONDA "CEREALI MINORI"

Nel febbraio 2009 è stata estesa la certificazione "QM" ad alcuni cereali, cosiddetti minori, che pur essendo destinati a "nicchie di mercato", riscuotono un crescente successo commerciale a causa del rinvigorito interesse per i prodotti tradizionali e per quelli che più agevolmente possono assicurare qualità e sicurezza alimentare. Poiché si tratta di colture che danno buoni risultati anche con tecniche a basso impatto, il disciplinare adotta alcuni principi della produzione integrata. Il marchio è al momento applicabile al farro e all'orzo nudo, ma è prevedibile che venga esteso ad altre colture ed ai relativi prodotti trasformati.

PRODOTTI COMPRESI NEL DISCIPLINARE

Il disciplinare si applica a:

- Farro monococco (*Triticum monococcum* ssp *monococcum*)
- Farro dicocco (*Triticum turgidum* ssp *dicoccum*)
- Farro spelta (*Triticum aestivum* ssp *spelta*)
- Orzo nudo (*Hordeum vulgare*),

per le seguenti tipologie di prodotto:

- granella (integrale, perlata, semiperlata, spezzata; tal quale o tostata o soffiata)
- sfarinati
- prodotti alimentari derivati.

CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

- rispetto delle prescrizioni tecniche di coltivazione della materia prima e dei processi di trasformazione;
- assenza di OGM nell'intero processo produttivo (materie prime, coadiuvanti, additivi, ingredienti);
- assenza di difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;
- rispetto delle modalità di confezionamento, etichettatura e presentazione;
- corrispondenza tra le caratteristiche del prodotto, descrizione del documento di trasporto ed eventuale impegno di conferimento;
- monitoraggio delle caratteristiche microbiologiche (carica batterica totale, muffe, lieviti, coliformi e, soprattutto, micotossine) di granella e sfarinati;
- assicurazione della rintracciabilità attraverso il sistema informatico Si.Tra. (soggetti tracciati: aziende agricole, centri di stoccaggio, molini, laboratori di trasformazione e condizionamento e punti vendita al dettaglio).

I DISCIPLINARI DEL MARCHIO QM

ULTERIORI CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE DEI SINGOLI PRODOTTI

GRANELLA

Granella	Valori in entrata e in uscita		
	Umidità	Impurità specifiche	Peso ettolitrico
Farro	≤14%	≤3%	/
Orzo nudo	≤14%	≤5% (incluso anche orzo vestito)	≥70kg/hl

SFARINATI

	Contenuto in ceneri
Farina	< 1,00
Farina semi-integrale	1,00 - 1,40
Farina integrale	> 1,40
Semola o Semolato	< 1,00
Semola o Semolato semi-integrale	1,00 - 1,60
Semola o Semolato integrale	> 1,60