

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

ANTICHI CEREALI DELL'APPENNINO MODENESE

Art. 1 Denominazione

Il nome “*Antichi Cereali dell’Appennino modenese*” è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento degli “*Antichi Cereali dell’Appennino modenese*” è rappresentata esclusivamente dal territorio dei comuni di Fanano, Fiumalbo, Frassinoro, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Montecreto, Montefiorino, Montese, Palagano, Pavullo nel Frignano, Pievepelago, Polinago, Prignano, Riolunato, Serramazzoni, Sestola, Zocca e limitrofi, appartenenti alla provincia di Modena, e nei territori dei comuni limitrofi delle Province di Reggio Emilia, Bologna, Pistoia e Lucca, come meglio individuati dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Varietà cultivar

Relativamente al grano, le varietà ammesse sono tutte quelle menzionate nell’allegato “A” e comunque già coltivate prima del 1940, a cui si aggiungono farro ed orzo.

3.2 Coltivazione e raccolta

3.2.1. Preparazione dei terreni

Per la preparazione del terreno si procede, in successione, con le seguenti operazioni:

- aratura mediamente superficiale (30-40 cm);
- erpicatura per l’affinamento della superficie;
- semina a spaglio o meccanica.

I terreni devono risultare particolarmente soffici, ben strutturati e drenati per evitare il ristagno idrico.

3.2.2 Semina

La semina può avvenire meccanicamente o manualmente, compatibilmente con le caratteristiche del terreno. Le operazioni di semina avvengono nei mesi autunnali/primaverili. Il metodo di produzione di “*Antichi Cereali dell’Appennino*”

modenese” può prevedere la concimazione con letame o concime organico e l’eventuale aggiunta di azoto, fosforo e potassio. Sono esclusi i trattamenti chimici, eccezion fatta per quanto riguarda l’operazione di concia del seme.

In alternativa può essere adottato il metodo di produzione biologica, di cui al Reg. CEE 2092/91 e sue successive modificazioni.

Densità di semina: a seconda delle varietà e condizioni ambientali da 100 a 250 kg per ettaro e comunque come definito dal disciplinare di produzione integrata dell’Emilia Romagna.

3.3 Conservazione e confezionamento

La conservazione del prodotto deve avvenire in luoghi asciutti ed al riparo dalla luce.

Il prodotto, viene confezionato in appositi imballaggi sacchetti di carta del peso di 1-2-3-5-10 kg per il grano; 0,5, 1Kg, 5, 10 e 25 per il farro e orzo.

3.3.1 Sistemi di conservazione della granella

La granella di cereali è un frutto secco e quindi di facile conservazione, se sono seguite norme minime nello stoccaggio.

È necessario che l’immagazzinamento sia effettuato:

- con una umidità massima del 13-14%,
- utilizzo di sistemi di refrigerazione e uso di CO₂ (nel caso di conservazione a lungo termine).

Non è consentito l’utilizzo di prodotti chimici non previsti nell’Allegato II – parte B del Reg. CE 2092/91.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un “cerchio” composto di due parti principali: in alto una sorta di “M” bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest’ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura “Camera di Commercio di Modena”: in carattere “Times”, corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della “M” nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura “Tradizione e sapori di Modena”: in carattere “Times”, corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura *Antichi Cereali dell'Appennino modenese* cui il marchio fa da “ombrello”. E' in positivo (blu su bianco), in carattere “Helvetica”, corpo 9,3 e tutto maiuscolo.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.



**ANTICHI CEREALI
DELL'APPENNINO
MODENESE**

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Antichi Cereali dell'Appennino modenese* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto commercializzato a marchio e ottenuto nel rispetto del presente disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

allegato A

VARIETA' CULTIVAR

MUTINA

GENTILROSSO

MENTANA

TERMINILLO

RISCIOLA (RESTAIOLO)

AUTONOMIA B

VIRGILIO

GRANO DEL MIRACOLO (MARZOCCHIO)

SENATORE CAPPELLI

ARDITO

SAN PASTORE

MARZUOLO DEL CIMONE

LEONESSA (orzo nudo)

MONOCOCCO PRECOCE (farro)

SPELTA BIANCO (farro)

DICOCCUM (farro)

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale degli Antichi Cereali dell'Appennino modenese. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.2.3 Rotazione culturale e consociazione

L'avvicendamento delle colture nel tempo e nello spazio è fondamentale per mantenere l'equilibrio fra le diverse componenti del sistema culturale, garantire il mantenimento della fertilità del terreno, favorire la buona struttura fisica del terreno, ottenere i migliori risultati da talune colture sfruttanti (come il frumento), evitare problemi di stanchezza del terreno legati all'impoverimento di alcuni elementi nutritivi e/o all'accumulo di cariche patogene o parassitarie. I cereali sono colture tipicamente "sfruttanti", pertanto il giusto posto nella rotazione è dopo una coltura da rinnovo (mais, girasole, bietola, colza) o una miglioratrice (leguminose da granella e foraggere). Frumento duro e frumento tenero hanno maggiori esigenze rispetto al farro dicocco che si adatta a situazioni pedoclimatiche marginali, scarsa fertilità del terreno (eccessiva fertilità, precessioni "buone" come le leguminose, possono causare in questa specie eccessivo rigoglio vegetativo, taglia elevata e forte rischio di allettamento). Inoltre, le varietà antiche, in tutte le specie considerate, hanno minori esigenze in generale rispetto alle varietà moderne e quindi sono in grado di dare buoni risultati anche in ambienti agronomicamente poveri. Uno degli elementi più importanti della fertilità del terreno è certamente l'azoto (fermo restando l'equilibrio generale fra le diverse componenti), perché la granella dei frumenti (farro incluso) contiene glutine, cioè proteine, componenti sì importanti dal punto di vista nutrizionale, ma fondamentali dal punto di vista tecnologico e di trasformazione. Nel caso del frumento duro esso è utilizzato per la produzione di pasta, per la quale serve un elevato contenuto in glutine (quindi in proteine) e una buona qualità di questo. Tali caratteristiche sono, in parte, legate alla varietà, ma prevalentemente sono influenzate dalle condizioni agronomiche e, fra queste, in modo rilevante, dalla disponibilità di azoto assorbibile da parte della pianta: le piante assorbono prevalentemente l'azoto in forma nitrica, tra l'altro la più dilavabile. Lo ione nitrico non è trattenuto dal terreno, quindi la presenza di azoto è molto variabile, così come ne deriva variabile la disponibilità per la pianta al momento giusto. L'unico modo per trattenere l'azoto nel terreno è in forma organica, che rilascia lentamente l'elemento utile alla pianta in seguito al processo di nitrificazione che avviene per opera dei microrganismi del terreno, particolarmente attivi nel periodo primaverile-estivo, quando la temperatura del suolo supera 10°C.

Sulla scorta di quanto sopra, è evidente che un buon contenuto in sostanza organica e la precessione di una coltura miglioratrice (leguminosa) sono due presupposti fondamentali

per la coltivazione di un frumento destinato alla trasformazione in prodotti specifici quali pasta (frumento duro e farro dicocco) e prodotti da forno (frumento tenero). Pertanto l'avvicendamento colturale deve essere impostato in relazione a tali premesse.

Nelle modalità di gestione sostenibile della fertilità dei terreni una soluzione interessante è la possibilità di consociare il cereale con una specie leguminosa. La tecnica, ampiamente diffusa nella produzione foraggera (bulatura dell'erba medica nell'orzo o nel frumento), ma non ancora introdotta in modo consistente anche nei sistemi di agricoltura biologica per la produzione di granella, semplifica notevolmente gli interventi colturali e ottimizza la gestione dei terreni in post raccolta. I cereali traggono vantaggio da questo sistema di coltivazione dalla disponibilità di azoto fissato nel terreno dalla leguminosa, svincolandosi dall'apporto di concimi azotati. Esempio: consociazioni con favino e trifoglio alessandrino, mentre negli ambienti più asciutti si utilizza trifoglio sotterraneo. Nel primo caso il cereale è seminato a file binate e nell'interfila è seminato il favino, all'inizio della levata si interviene con una fresatura nell'interfila che interra il favino, operando una sorta di sovescio. Nel caso dei trifogli si seminano contemporaneamente al frumento, il primo fornisce azoto al cereale e contrasta lo sviluppo delle infestanti. A fine ciclo il frumento si trebbia, mentre il trifoglio rimane in campo; il trifoglio alessandrino che è specie annuale, chiude il ciclo o potrebbe avere un debole ricaccio se c'è disponibilità idrica), mentre il sotterraneo rimane fermo fino all'autunno, quando riparte in vegetazione, potendolo così utilizzare per un pascolo o un sovescio.

Nel caso del farro dicocco, come ricordato sopra, la disponibilità di azoto è un fattore meno limitante, perché si tratta di una specie più "rustica"; inoltre, questa produzione è in parte destinata alla preparazione di granella perlata o altri trasformati dove la presenza di proteina e di glutine non sono fattori importanti, a differenza della produzione di pasta. Nell'ambito dell'avvicendamento vanno prese in considerazione colture a perdere con funzione di cover crop e sovescio, utili a ripristinare sia la fertilità del terreno che a mantenerne il suo stato fisico.

3.2.4 Raccolta

Le operazioni di raccolta possono essere effettuate manualmente o meccanicamente. La conservazione può essere preceduta da una prima selezione volta ad eliminare il prodotto non conforme ai requisiti richiesti.

Le partite di cereali provenienti dai campi a produzione e destinati a vendita con il marchio camerale devono essere raccolte e conservate separatamente da tutte le altre.

La mietitrebbiatura deve essere eseguita tempestivamente, su prodotto maturo, in buone condizioni di operatività di campo e con macchine adeguatamente regolate, al fine di evitare perdite di produzione per sgranatura, rottura delle cariossidi (che comporta deprezzamento qualitativo del prodotto e riduce la resa molitoria), raccolta di granella ad umidità eccessiva (che rende difficoltosa la conservazione).

3.2.5 Trasporto

Il trasporto dall'azienda al centro di stoccaggio può essere eseguito direttamente dall'agricoltore, se dispone di cassoni adeguati al trasporto e se le distanze possono essere coperte agevolmente con una trattoria agricola. Diversamente, nella prevalenza dei

casi, avviene tramite camion con sponde rialzate. In entrambi i casi massima attenzione deve essere posta alla pulizia dei cassoni, sia da materiali inerti (sassi, terra) sia da semi di altre specie.

In particolare, nel caso dei camion, deve essere accertato che la licenza consenta il trasporto del cereale e che lo stesso non sia adibito anche al trasporto di materiali pericolosi (esempio letame, rifiuti, fanghi, scorie, altro assimilabile a rifiuti tossico-nocivi).

3.2.6 Stoccaggio

Nella filiera dei cereali lo stoccaggio è un anello fondamentale, che può incidere sulle caratteristiche igienico-sanitarie ed anche qualitative delle granaglie destinate alle successive fasi della trasformazione.

Lo stoccaggio non ha una funzione solamente limitata alla conservazione della granella, ma svolge anche un'azione di orientamento della produzione e di concentrazione di partite omogenee.

3.2.7 Strutture di stoccaggio

La tipologia delle strutture di stoccaggio è la più variegata possibile, si va dai magazzini a terra, ai silos, alla conservazione in big-bag e tale organizzazione è rispondente alle esigenze della filiera, sia in termini logistici sia in termini igienico-sanitari.

I silos verticali sono generalmente i più idonei alla conservazione e i più agevoli dal punto di vista operativo, mentre sarebbero da escludere i magazzini a terra.

In ogni caso, magazzini, silos e attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione dei cereali devono essere adeguatamente puliti da residui di partite precedentemente stoccate. Inoltre, in impianti misti di stoccaggio, le strutture destinate al prodotto biologico devono essere opportunamente identificate.

Le partite prodotte e destinate alla trasformazione, devono rispettare i requisiti previsti per essere stoccate (in particolare: l'umidità della granella, assenza di parassiti e patogeni).

3.2.8 Stoccaggio differenziato

Lo stoccaggio "differenziato" del frumento rappresenta un intervento fondamentale per la valorizzazione della produzione e per accrescere la competitività della coltura. Lo stoccaggio differenziato è importante non solo sul piano commerciale e per rispondere alle esigenze della trasformazione, ma è essenziale ai fini della tracciabilità del prodotto. Infatti, il lotto elementare è rappresentato dal singolo silo o magazzino e la sua omogeneità è fondamentale per offrire garanzie a tutta la filiera. Sebbene la singola partita non sia più rintracciabile all'interno del lotto è necessario conservare un campione della stessa ai fini di eventuali controlli di anomalie riscontrate nel lotto stesso.

Per effettuare la differenziazione è necessario conoscere la varietà e la qualità della granella.

Rintracciabilità

La rintracciabilità occupa la scena della produzione agro-alimentare con lo stesso peso della sicurezza alimentare, entrambe fortemente richieste dal consumatore. Lo stabilisce all'articolo 18 del Regolamento (CE) n. 178 del 28 gennaio 2002 .