

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 77/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«PASTA DI GRAGNANO»

N. CE: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Pasta di Gragnano»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 2.7 Pasta alimentare

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

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:

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.

Caratteristiche chimiche

- umidità: non superiore al 12,5 % sul prodotto finito,
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

valore energetico	1 486 KJ 350 Kcal
proteine	13 g
carboidrati	73 g
grassi	1 g
ceneri	max 0,86 %

Caratteristiche organolettiche

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

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

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	1 486 KJ 350 Kcal
proteine	13 g
carboidrati	73 g
grassi	1 g
ceneri	max 0,86 %

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.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Il processo produttivo per la produzione della Pasta di Gragnano si compone delle seguenti fasi: impasto e gramolatura, estrusione o trafilatura, essiccamento, raffreddamento e stabilizzazione, ed avvengono nel territorio del Comune di Gragnano in provincia di Napoli.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

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 umidità che comprometterebbero le qualità organolettiche speciali del prodotto, sia perché, la perdita di umidità e la manipolazione durante il trasferimento determinerebbero la rottura e il danneggiamento delle diverse forme ottenute.

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, consentito dalle normative comunitarie. Le confezioni sigillate hanno un peso di 125 gr, 250 gr, 500 gr, o di 1 kg, o di 2 kg.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

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 e produttrice;

c) il logo della denominazione «Pasta di Gragnano»

"PASTA DI GRAGNANO – IGP"



■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

è da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Indicazione Geografica Protetta e con il simbolo dell'Unione.

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

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. «Pasta di Gragnano» comprende tutto il territorio del Comune di Gragnano in Provincia di Napoli.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La città di Gragnano fin dal '500 è conosciuta 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 metà 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 essiccazione della pasta.

Nel comune di Gragnano la produzione della pasta è sempre avvenuta utilizzando le trafile in bronzo. Questa particolarità ha stimolato la creazione di trafile di vario formato che hanno permesso la produzione di differenti formati di pasta, poi associati dalla fantasia popolare a vicende legate ad aneddoti o storie locali.

Inoltre, a Gragnano, l'acqua proveniente dai vicini Monti Lattari, è stata una risorsa da sempre presente in abbondanza. Tale risorsa, ha certamente favorito la produzione di pasta sia perché costituiva un ingrediente necessario da aggiungere alla semola per ottenere l'impasto della pasta, sia perché veniva utilizzata per far girare le macine dei mulini atti alla macinazione del grano e quindi alla produzione della farina.

Testimonianza di quanto esposto è la «Valle dei Mulini di Gragnano» dove ancora oggi è possibile ammirare i resti di tali manufatti un tempo utilizzati nel processo produttivo della «Pasta di Gragnano».

Grazie alla sua consolidata tradizione nella produzione della pasta, la città di Gragnano oggi viene indicata come «Città della pasta».

5.2. Specificità del prodotto:

La «Pasta di Gragnano» si caratterizza per la sua superficie rugosa che conferisce al prodotto la capacità di legare con i diversi condimenti sia anche per la capacità di tenere la cottura (al dente).

Inoltre, l'originalità dei formati di pasta, frutto della fantasia dei maestri pastai locali, ha reso tale prodotto altamente riconoscibile dai consumatori.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La domanda di riconoscimento della «Pasta di Gragnano» IGP è giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto. La «Pasta di Gragnano» infatti è conosciuta per il tradizionale metodo di produzione che prevede l'utilizzo di trafile in bronzo.

Le trafile in bronzo conferiscono alla pasta una rugosità che favorisce la cattura dei sughi e dei condimenti. Il bronzo delle trafile nel corso della fase di estrusione riesce a trattenere l'impasto nei

punti di contatto con la trafilatura stessa provocando delle micro asperità 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 sì 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. A titolo esemplificativo si possono citare «La pasta dei grandi chef» pubblicato sulla rivista «Cucina Gourmet» (pagg. 122-124, Ed. Edifim, 2010), l'articolo «La pasta di Gragnano» pubblicato sulla guida gastronomica «L'Italia del Gambero Rosso» (pag. 89, Ed. Sole 24 Ore, 2007), l'articolo «La pasta Artigianale: aziende storiche» pubblicato sulla guida «Adesso pasta» (pagg. 54-55, Altraeconomia, 2010). A queste pubblicazioni si aggiungono altri articoli pubblicati su quotidiani quali «Sfida fra chef con la pasta di Gragnano» (La Repubblica — 21 giugno 2012), «Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes» (Le Monde — 17 dicembre 2010), «A Gragnano tutti pazzi per la pasta» (Corriere della sera — Doveviaggi.it — febbraio 2012), «Spaghetti, penne e rigatoni: dalla "base" alle 5 stelle» (Corriere della sera — 25 aprile 2012), «Pasta Diva» (Corriere della sera — itinerari gastronomici — 6 ottobre 2010).

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

Inoltre, è 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 nella quale vengono rappresentati per le strade gli antichi processi di lavorazione della «Pasta di Gragnano».

I testi storici e la bibliografia relativa alla «Pasta di Gragnano» attestano che la produzione della «Pasta di Gragnano» risale al XVI-XVII secolo. 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 in tutto il Regno.

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.

Dagli inizi del secolo scorso il nome «Pasta di Gragnano» è entrato in maniera così incisiva nel linguaggio comune e nel commercio, tanto che la «Pasta di Gragnano» da anni è richiesta in grandi quantitativi sia dai dettaglianti di Firenze, Torino e Milano, sia anche oltre i confini nazionali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Pasta di Gragnano» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 198 del 25 agosto 2010 testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».