

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine

"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:

| | |
|-------------------|---------------------|
| 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.

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 | 1486 KJ 350 Kcal |
| proteine | 13 g |
| carboidrati | 73 g |
| grassi | 1 g |
| ceneri | max 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 in zona, 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 logo europeo;

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

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.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

5.1. Specificità della zona geografica

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, viene ancora oggi curato con dedizione ed esperienza, tramandata di padre in figlio, dai maestri pastai gragnanesi.

Da sempre a Gragnano, cittadina dei Monti Lattari, l’acqua è stata una risorsa presente in abbondanza. Tale risorsa, da sempre utilizzata direttamente nel processo di produzione della “Pasta”, aggiungendola alla semola per ottenere l’impasto da lavorare sino all’ottenimento della pasta nei suoi innumerevoli formati, nel passato è stata utilizzata sfruttando la sua forza cinetica per far girare le macine dei mulini atti alla macinazione del grano. L’acqua della falda acquifera locale, ideale e adatta alla plastificazione, da sempre ha contraddistinto l’area geografica gragnanese come specifica e adatta alla produzione della pasta alimentare.

La caratteristica che fa della pasta di Gragnano un prodotto diverso è data sia dalla capacità di tenere la cottura (al dente), sia per una superficie rugosa della pasta che conferisce al prodotto la capacità di legare con i diversi condimenti. La pasta di Gragnano è prodotta in aziende molto spesso di tradizione familiare e da generazioni impegnate in questa attività.

5.2. Specificità del prodotto

L’origine della fama della Pasta di Gragnano è dovuta a molteplici fattori. Innanzitutto il processo di essiccamento, eseguito un tempo all’aperto e oggi in celle e tunnel di essiccazione, ma sempre eseguito con esperienza e dedizione dai maestri pastai gragnanesi.

Anche l’originalità dei formati di pasta, frutto della fantasia dei maestri pastai, ha reso tale prodotto famoso nel mondo e altamente riconoscibile.

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 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 trafilè in bronzo.

I testi storici e la bibliografica 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.

A dare il senso dell’importanza dell’attività pastaia 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 il nome “Pasta di Gragnano” è entrato così in maniera prepotente 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 da molte altre parti del mondo.

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.

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 le tradizioni locali.

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 25.08.2010 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 (www.politicheagricole.it), cliccando su “Qualità e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.