



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

# Disciplinare per il settore pane, prodotti da forno e paste, cereali e sfarinati

DECRETO N. 20274 DD. 28.10.2022

## CONTENUTI

- » Pane, prodotti da forno e paste, cereali e sfarinati
  - » I. Preambolo
  - » II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
  - » III. Modalità di impiego
  - » IV. Controlli
  - » V. Sanzioni
  - » VI. Disposizioni generali
  - » VII. Sintesi delle prescrizioni
- Prodotto: pane e prodotti da forno  
Allegato 1: Principali direttive relative alla coltivazione  
Allegato 2: Criteri di qualità



## I. Preambolo

Il marchio di qualità "Südtirol" o "Alto Adige" si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità, i criteri e i servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

## II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

### 1. Campi di applicazione

Il marchio di "qualità con indicazione di origine" può essere utilizzato nell'ambito dei suddetti principi per le seguenti categorie di prodotti:

- pane
- prodotti dolciari da forno
- prodotti da forno
- paste alimentari
- grano intero, sfarinati e cereali

#### 1.1 Registrazione dei prodotti

Ogni produttore si impegna a registrare almeno un prodotto con il marchio di qualità. Per la registrazione è richiesta la forma scritta con i seguenti contenuti:

- nome del prodotto
- ingredienti secondo le norme in ambito alimentare
- frequenza di produzione (ad esempio giornaliera, ogni martedì, ecc.)
- periodo di produzione.

Il prodotto indicato dovrà essere prodotto in modo tracciabile per almeno 6 mesi all'anno di fila o al massimo suddiviso in due blocchi, una volta a settimana. Si può fare un'eccezione a questa regola qualora, a causa delle condizioni meteorologiche, si verificasse un'annata anomala con conseguente mancanza di disponibilità di grano regionale.

In questo caso la commissione tecnica deve presentare una richiesta al comitato per la qualità, che decide in merito. Per questa evenienza non sono previste sanzioni.

La registrazione avviene mediante comunicazione scritta all'IDM Alto Adige e rimarrà valida fino all'eventuale revoca.

Ogni azienda potrà altresì commercializzare altri prodotti stagionali o solamente per un periodo limitato. Tali prodotti non saranno soggetti alla registrazione. Tuttavia dovranno soddisfare tutti i requisiti stabiliti dal disciplinare. La controllabilità del prodotto dovrà essere garantita in qualsiasi momento.

## 2. Disposizioni relative alla qualità

### 2.1 Cereali e sfarinati

I cereali e sfarinati devono soddisfare i seguenti requisiti:

- La coltivazione deve avvenire nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità.
- La coltivazione deve essere soggetta ad una serie di criteri (vedi allegato 1).
- Potranno essere coltivati e/o utilizzati i seguenti tipi di cereali:

- segale
- spelta
- orzo
- grano saraceno
- avena

Non sono ammessi cereali ibridi.

- La qualità dei cereali deve soddisfare i criteri di qualità prestabiliti (vedi allegato 2). Qualora le condizioni meteorologiche in un'annata anomala non permettessero di mantenere la qualità, la commissione tecnica stabilirà nuovi parametri che comunque garantiscono sempre uno sfarinato impeccabile e di alta qualità, e presenterà quindi una richiesta al Comitato per la qualità, che deciderà in merito.
- L'intero flusso delle merci (ad esempio dal coltivatore al mulino e al panificatore) deve essere tracciabile e sottoposto a verifica da parte di un ente accreditato indipendente.
- La pulizia, lavorazione e miscelazione dei cereali o degli sfarinati avvengono in un mulino certificato secondo lo standard IFS (International Food Standard) con sede nella provincia o regione indicata sul marchio di qualità.

## **2.2 Lavorazione**

Tutte le principali fasi della produzione, dalla miscela degli ingredienti e preparazione dell'impasto alla cottura fino al confezionamento, devono avvenire totalmente nella provincia o nella regione specificata sul marchio di qualità. Inoltre la preparazione dell'impasto e la cottura devono essere effettuate dagli utilizzatori del marchio di qualità.

### **2.2.1 Farine e sfarinati**

- a. Il totale di tutte le parti di farine e sfarinati provenienti dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità non deve essere inferiore al 75%.
- b. Il restante 25% dei cereali può essere prodotto altrove; questa condizione non si applica ai tipi di cereali coltivati nella provincia o regione indicata nel marchio di qualità.
- c. Per sfarinati s'intendono chicchi interi, fiocchi, macinato, semolini, farine integrali e fior di farina.

Il calcolo del contenuto di cereali (75%) con provenienza dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità avviene in stato secco degli ingredienti ed in base alla ricetta del prodotto.

Per la base di calcolo si fa riferimento al rendimento netto dell'impasto (somma di tutte le farine).

### **2.2.2 Ingredienti**

- a. L'ammontare totale di sostanza secca, di ingredienti secchi e di liquidi aggiunti deve essere rappresentato al 60% da prodotti con provenienza della provincia o regione indicata nel marchio di qualità. L'acqua viene esclusa da questo calcolo.
- b. Deve essere garantita la tracciabilità della provenienza dalla provincia o dalla regione specificata nel marchio di qualità relativa a tutti gli ingredienti.

Per quanto riguarda il peso degli ingredienti con provenienza dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità, questo si riferisce al momento dell'utilizzo per la produzione degli impasti secondo la ricetta.

Per la base di calcolo si fa riferimento al calcolo lordo della somma di tutti gli ingredienti e dei liquidi aggiunti esclusa l'acqua.

### **2.2.3 Additivi e sostanze ausiliarie**

Nel prodotto complessivo devono essere contenuti e/o utilizzati solo additivi alimentari e sostanze ausiliarie ammesse secondo il regolamento relativo alla produzione ecologica/biologica.

Qualora nonostante la lavorazione eseguita a regola d'arte vengano rilevati altri additivi o altre sostanze ausiliarie, la presenza di tali sostanze dovrà essere casuale oppure per motivi tecnici che non si possono evitare.

Sono escluse tutte le tracce di additivi e / o ausiliari (ad esempio emulsionanti), di cui si può dimostrare la penetrazione nel prodotto complessivo attraverso l'uso di grassi separatori.

## **2.3 Strudel di mele e torta di grano saraceno**

### **2.3.1 Disposizioni generali (valide solo per lo strudel di mele)**

All'interno dei negozi e delle filiali degli utilizzatori del marchio può essere commercializzata solo una qualità di strudel di mele (con o senza marchio di qualità).

Se lo strudel di mele è stato registrato con uno o più tipi di impasti (pasta sfoglia, pasta frolla o pasta matta) con il marchio di qualità, il produttore non potrà produrre nessun altro tipo di impasto senza marchio di qualità.

Qualora un utilizzatore del marchio avesse la necessità di produrre strudel senza il marchio di qualità per conto di un rivenditore, dovrà farne richiesta scritta alla commissione tecnica del settore.

Per lo strudel di mele e per la torta di grano saraceno non si applica la disposizione di cui al punto 2.2.1 "Il totale di tutte le parti di farine e sfarinati provenienti dalla provincia o regione specificata nel marchio di qualità non deve essere inferiore al 75%". Si applica invece la disposizione di cui al punto 2.2.2 "L'ammontare totale di sostanza secca, di ingredienti secchi e di liquidi aggiunti deve essere rappresentato al 60% da prodotti con provenienza della provincia o regione indicata nel marchio di qualità". Inoltre va garantita la provenienza del burro e, per quanto riguarda lo strudel di mele, delle mele dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità. Non è consentito l'utilizzo di margarina. Inoltre sono ammissibili esclusivamente mele fresche, la cui sbucciatura è eseguita direttamente dall'utilizzatore del marchio di qualità oppure dall'azienda lavoratrice della frutta.

### **2.3.2 Ingredienti e lavorazione**

Per lo strudel di mele non si applica la disposizione di cui al punto 2.2.1 "Utilizzo di almeno il 75% di cereali provenienti dalla provincia o regione specificata come origine nel marchio di qualità, rispetto al totale di parti di farine e sfarinati". Si applica esclusivamente la disposizione di cui al punto 2.2.2 "L'ammontare totale di sostanza secca, di ingredienti secchi e di liquidi aggiunti deve essere rappresentato al 60% da prodotti con provenienza della provincia o regione indicata come origine nel marchio di qualità". Inoltre va garantita la provenienza del burro con Marchio di Qualità Alto Adige e delle mele dalla provincia o regione indicata come origine nel marchio di qualità. La margarina non è consentita. Inoltre sono ammesse esclusivamente mele fresche, la cui sbucciatura è eseguita direttamente dall'utilizzatore del marchio di qualità oppure dall'azienda lavoratrice della frutta.

## **3. Disposizioni relative all'origine**

I prodotti con il "marchio di qualità con indicazione di origine" devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata nel marchio di qualità; inoltre, devono essere prodotti, lavorati e confezionati soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesse sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o altri stati.

## **4. Utilizzo del marchio di qualità**

L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli altri Stati membri UE in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo del marchio di qualità deve essere adattato di conseguenza.

## **III. Modalità di impiego**

1. L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità. Le eccezioni (per esempio, il marchio "Biologico" oppure "Gallo rosso") devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.
2. Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Tutti gli impieghi del marchio di qualità devono essere approvati dalla Ripartizione provinciale competente, in accordo con l'organismo di controllo.
3. Il marchio di qualità deve avere dimensioni pari almeno all'80% della superficie del logo aziendale e/o deve essere apposto nel campo visivo del logo aziendale e può essere utilizzato soltanto nei colori prescritti. La larghezza minima obbligatoria del marchio di qualità è di 16 mm. Eventuali eccezioni devono essere valutate caso per caso.

Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano ([www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen](http://www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen)).

## IV. Controlli

### 1. Organo di controllo

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dall'associazione, dall'organizzazione o dal consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del disciplinare redatto per le diverse categorie di prodotti.

Il piano di controllo è parte integrante del disciplinare.

### 2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga di locali sufficientemente spaziosi nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione dei prodotti della qualità richiesta.

Inoltre si verifica se il prodotto stesso soddisfa i requisiti di qualità obbligatori prescritti dal disciplinare.

Una volta appurato che sia l'azienda sia il prodotto soddisfano i requisiti richiesti, si potrà procedere con la firma del contratto che autorizza all'utilizzo del marchio di qualità.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

### 3. Controllo dell'origine e della qualità

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

### 4. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del laboratorio non fosse conforme in tutti i punti al disciplinare, l'utilizzatore del marchio viene informato dall'organo di controllo entro 10 giorni lavorativi. L'utilizzatore del marchio ha successivamente il diritto - entro ulteriori 10 giorni lavorativi - di chiedere la seconda analisi del campione di prodotto all'organo di controllo. I costi di laboratorio sono a carico dell'utilizzatore del marchio. A condizione che l'analisi del secondo campione di prodotto venga richiesto entro il termine prescritto, l'organo di controllo affida il campione di prodotto per l'analisi ad un secondo laboratorio accreditato, altrimenti il risultato del primo campione di prodotto viene considerato accettato. Il risultato del secondo rapporto di laboratorio è definitivo.

### 5. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente disciplinare sono vincolanti. È possibile presentare ricorso presso il direttore della Ripartizione provinciale competente.

### 6. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

## V. Sanzioni

1. In caso di utilizzo improprio o indebito del "marchio di qualità con indicazione di origine" ovvero di inosservanza delle disposizioni del presente disciplinare o del contratto sull'utilizzazione del marchio si applica l'articolo 13 della Legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12.

2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose dell'ispettore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.
3. Un ritardo nel pagamento dei contributi per la pubblicità dovuti annualmente da ciascun utilizzatore del marchio di qualità per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del marchio di qualità che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.
4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.

## **VI. Condizioni generali**

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della Legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

## VII. Sintesi delle prescrizioni – Prodotto: pane e prodotti da forno

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	
Non previsto dalla legge	<p>Ogni produttore s’impegna a registrare almeno un prodotto con il marchio di qualità. Per la registrazione è richiesta la forma scritta con i seguenti contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nome del prodotto</li> <li>- ingredienti secondo le norme in ambito alimentare</li> <li>- frequenza di produzione</li> <li>- periodo di produzione.</li> </ul> <p>Il prodotto indicato dovrà essere prodotto in modo tracciabile per almeno 6 mesi all’anno di fila o al massimo suddiviso in due blocchi, una volta a settimana. Si può fare un’eccezione a questa regola qualora, a causa delle condizioni meteorologiche, si verificasse un’annata anomala con conseguente mancanza di disponibilità di grano regionale.</p> <p>In questo caso la Commissione tecnica deve presentare una richiesta al Comitato per la qualità, che deciderà in merito. Per questa evenienza non sono previste sanzioni.</p>	Comunicazione scritta a IDM Alto Adige Controllo documenti	100% utilizzatori di marchio
<b>Tracciabilità e flusso delle merci</b>			
Regolamento (CE) n. 178/2002	L'intero flusso delle merci deve essere tracciabile in qualsiasi momento (ad esempio tra agricoltore, mulino e panificatore).	Verifica presso mulino e utilizzatore del marchio, controllo documenti	100% mulini 100% delle aziende che elaborano cereali e sfarinati 30% utilizzatori del marchio (nel giro di 4 anni ogni utilizzatore deve essere controllato almeno una volta)

<b>Criteri di qualità per cereali e sfarinati</b>			
Non previsto dalla legge	<p>Potranno essere coltivati e/o utilizzati i seguenti tipi di cereali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Segale</li> <li>- Spelta</li> <li>- Orzo</li> <li>- Grano saraceno</li> <li>- Avena</li> </ul> <p>Non sono ammessi cereali ibridi</p>	<p>Verifica presso il mulino, controllo documenti</p>	<p>100% mulini 100% delle aziende che elaborano cereali e sfarinati.</p>
Non previsto dalla legge	<p>La pulizia, lavorazione e miscelazione dei cereali o degli sfarinati avvengono in un mulino certificato secondo lo standard IFS (International Food Standard) con sede nella provincia o regione indicata nel marchio di qualità.</p>	<p>Verifica presso il mulino, controllo documenti</p>	<p>100% mulini 100% delle aziende che elaborano cereali e sfarinati</p>
Non previsto dalla legge	<p>Conferma da parte del mulino che la qualità dei cereali e sfarinati rispetta i criteri di qualità prestabiliti (vedi allegato 2) e la provenienza della provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità.</p>	<p>Verifica presso il mulino, controllo documenti</p>	<p>100% mulini</p>
<b>Regole di produzione, additivi e sostanze ausiliarie</b>			
Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici	<p>Tutte le principali fasi della produzione, dalla miscela degli ingredienti e preparazione dell'impasto alla cottura fino al confezionamento, devono avvenire totalmente nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità.</p> <p>Inoltre la preparazione dell'impasto e la cottura devono essere effettuate dagli utilizzatori del marchio di qualità</p> <p>Nel prodotto complessivo devono essere contenuti e/o utilizzati solo additivi alimentari e sostanze ausiliarie</p>	<p>Verifica presso l'utilizzatore di marchio.</p>	<p>30% utilizzatori di marchio (nel giro di 4 anni ogni utilizzatore deve essere controllato almeno una volta).</p>



	<p>ammesse secondo il regolamento relativo alla produzione ecologica/biologica.</p> <p>Qualora nonostante la lavorazione eseguita a regola d'arte vengano rilevati altri additivi o altre sostanze ausiliarie, la presenza di tali sostanze dovrà essere casuale oppure per motivi tecnici che non si possono evitare.</p> <p>Sono escluse tutte le tracce di additivi e / o ausiliari (ad esempio emulsionanti), di cui si può dimostrare la penetrazione nel prodotto complessivo attraverso l'uso di grassi separatori.</p>	<p>Verifica presso l'utilizzatore di marchio, controllo documenti.</p> <p>Analisi di laboratorio</p>	<p>30% utilizzatori di marchio (nel giro di 4 anni ogni utilizzatore deve essere controllato almeno una volta).</p> <p>Controllo a campione (in caso della presenza di altri additivi o altre sostanze ausiliarie viene richiesto una perizia di un esperto esterno)</p>
<b>Farine e sfarinati</b>			
Non previsto dalla legge	<p>Il totale di tutte le parti di farine e sfarinati provenienti dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità non deve essere inferiore al 75%.</p> <p>Il restante 25% dei cereali può essere prodotto altrove; questa condizione non si applica ai tipi di cereali coltivati nella provincia o regione indicata nel marchio di qualità.</p> <p>Per sfarinati si intendono chicchi interi, fiocchi, macinato, semolini, farine integrali e fior di farina.</p>	<p>Verifica presso l'utilizzatore di marchio:</p> <p>Il calcolo del contenuto di cereali (75%) con provenienza dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità avviene in stato secco degli ingredienti ed in base alla ricetta del prodotto.</p> <p>Per la base di calcolo si fa riferimento al calcolo netto della somma di tutti gli ingredienti e dei liquidi aggiunti esclusa l'acqua.</p>	<p>30% utilizzatori di marchio (nel giro di 4 anni ogni utilizzatore deve essere controllato almeno una volta).</p>
<b>Altri ingredienti</b>			
Regolamento (CE) n. 178/2002	L'ammontare totale di sostanza secca, di ingredienti secchi e di liquidi aggiunti deve essere rappresentato al 60% da prodotti con provenienza	<p>Verifica presso l'utilizzatore di marchio:</p> <p>Per quanto riguarda il peso degli ingredienti con provenienza dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità,</p>	<p>30% utilizzatori di marchio (nel giro di 4 anni ogni utilizzatore deve essere controllato almeno una volta).</p>

	<p>della provincia o regione indicata nel marchio di qualità. L'acqua viene esclusa da questo calcolo.</p> <p>Va garantita la tracciabilità della provenienza dalla provincia o dalla regione specificata nel marchio di qualità relativa a tutti gli ingredienti.</p>	<p>questo si riferisce al momento dell'utilizzo per la produzione degli impasti secondo la ricetta.</p> <p>Per la base di calcolo si fa riferimento al calcolo lordo della somma di tutti gli ingredienti e dei liquidi aggiunti esclusa l'acqua.</p>	
--	--	---	--

**Strudel di mele e torta di grano saraceno**

<p>Non previsto dalla legge</p>	<p>All'interno dei negozi e delle filiali degli utilizzatori del marchio può essere commercializzata solo una qualità di strudel di mele (con o senza marchio di qualità) Se lo strudel di mele è stato registrato con uno o più tipi d'impasti (pasta sfoglia, pasta frolla o pasta matta) con il marchio di qualità, il produttore non potrà produrre nessun altro tipo di impasto senza marchio di qualità.</p> <p>Per lo strudel di mele e per la torta di grano saraceno non si applica la disposizione di cui al punto 2.2.1 "Il totale di tutte le parti di farine e sfarinati provenienti dalla provincia o regione specificata nel marchio di qualità non deve essere inferiore al 75%". Si applica invece la disposizione di cui al punto 2.2.2 "L'ammontare totale di sostanza secca, di ingredienti secchi e di liquidi aggiunti deve essere rappresentato al 60% da prodotti con provenienza della provincia o regione indicata nel marchio di qualità". Inoltre va garantita la provenienza del burro e, per quanto riguarda lo strudel di mele,</p>	<p>Verifica presso l'utilizzatore di marchio: controllo documenti</p> <p>Verifica presso l'utilizzatore di marchio: controllo documenti</p> <p>Analisi di laboratorio</p>	<p>30% utilizzatori di marchio (nel giro di 4 anni ogni utilizzatore deve essere controllato almeno una volta).</p> <p>30% utilizzatori di marchio (nel giro di 4 anni ogni utilizzatore deve essere controllato almeno una volta).</p> <p>Campione del prodotto presente il giorno di controllo.</p>
---------------------------------	--	---	---

	<p>delle mele dalla provincia o regione indicata nel marchio di qualità. Non è consentito l'utilizzo di margarina. Inoltre sono ammissibili esclusivamente mele fresche la cui sbucciatura viene eseguita direttamente dall'utilizzatore del marchio di qualità oppure dall'azienda lavoratrice della frutta.</p>		
--	---	--	--

1. Legge 4 luglio 1967 n. 580 (Cereali sfarinati, pane e paste alimentari)
2. Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996 n. 209 (additivi alimentari)  
REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari
3. D.P.R. 30.11.1998 n. 502 (lavorazione e commercio del pane)
4. REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 (etichettatura)
5. D.P.R. 9.2.01 n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della L. 22.2.94, n. 146
6. Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
7. Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

## Allegato 1: Principali direttive relative alla coltivazione

- Rinuncia all'uso di fitosanitari (eccezione: nella produzione convenzionale possono essere usati sementi trattati)
- Rinuncia all'uso di fertilizzanti minerali solubili

## Allegato 2: Criteri di qualità

### Segale

- umidità max. 14,5%
- peso specifico min. 72 kg/hL I
- indice di caduta min. 180 sec. (ICC 107/1)

### Farro

- umidità max. 14,5%
- peso specifico min. 40 kg/hL I nella spelta
- indice di caduta min. 280 sec. (ICC 107/1)
- contenuto di glutine umido nel macinato min. 35% (ICC 155)

### Orzo

- umidità max 14,5%
- peso specifico min 66 kg/hL I

### Grano saraceno

- umidità max 13%
- peso specifico min 55 kg/hL I

### Avena

- umidità max 13,5%
- peso specifico min 52 kg/hL I (avena decorticata)
- peso specifico min 60 kg/hL I (avena nuda)

### Requisiti specifici per segale, farro, orzo, grano saraceno e avena

- residui di fitosanitari entro i limiti di legge a norma del Decreto del 27/08/2004 e successive integrazioni, contenuto di micotossine entro i limiti di legge secondo CEE 1881/2006, assenza di OGM secondo CEE 1829/2003 e CEE 1813/2003 e successive integrazioni
- per i cereali regionali da coltivazione biologica secondo il Regolamento (UE) 2018/848 è richiesto il relativo certificato valido.