

Associazione grani antichi di Montespertoli

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PANE E DELLA  
PASTA  
DEI GRANI ANTICHI DI MONTESPERTOLI**

Associazione di promozione sociale  
“Grani antichi di Montespertoli”

Via Trieste 117

50025 Montespertoli

C.F-94241440489

Approvata dall'assemblea in data 28 novembre 2014

## **Introduzione**

Obiettivo del presente disciplinare è quello di fornire a tutti gli operatori della filiera le medesime linee guida di produzione in grado di disciplinare tutta la filiera del “**Pane e pasta dei grani antichi di Montespertoli**”.

Pertanto l’azienda che partecipa a questa filiera e fa parte dell’associazione e ottiene il marchio “**Grani antichi di Montespertoli**” deve sentirsi come una unità di produzione fortemente collegata con le altre unità produttive sotto tutti i punti di vista: coltivazione, conservazione, trasformazione, informazione e formazione sono connesse in un sistema di produzione unitario che le caratterizza fortemente e che non può essere scisso.

Conformemente alle disposizioni di legge il marchio “**Grani antichi di Montespertoli**” non può essere negato a qualunque azienda che si attiene scrupolosamente a queste linee guida. La mancata osservazione di queste linee guida causerà l’esclusione dall’associazione ed il ritiro del marchio, a seguito del motivato giudizio del Consiglio direttivo, con o senza il parere dell’ASSEMBLEA.

Per tutto quanto non menzionato nel presente regolamento si rimanda ai regolamenti CE 834/2007, 889/2008 e successive integrazioni (agricoltura biologica), ai regolamenti della pac sull’ecocondizionalità e alle norme sulla tracciabilità, per la produzione di farina, di pasta e di pane.

## **Premessa**

Il presente disciplinare è esito di un percorso di condivisione svolto con gli operatori della filiera cerealicola di Montespertoli, il comitato tecnico scientifico e, in particolare, **attraverso il** confronto con gli operatori agricoli. Esso è finalizzato a garantire la qualità ambientale ed alimentare delle produzioni agricole e ad orientarle progressivamente verso modalità di conduzione agraria adeguate dal punto di vista della tutela ambientale, della salute degli operatori, dei consumatori e della tutela e promozione della biodiversità animale e vegetale.

## **Gestione dell’azienda agraria e della coltivazione.**

L’azienda deve coltivare secondo le regole dell’agricoltura biologica, senza l’uso di fertilizzanti, diserbanti, antiparassitari di sintesi chimica e nel pieno rispetto delle rotazioni necessarie per salvaguardare la fertilità del terreno.

E’ ammessa l’azienda agricola che, pur non essendo nella sua totalità biologica, adotta tale metodo su aree dedicate alla coltivazione dei grani antichi e rientranti in un’opportuna rotazione triennale.

La garanzia dell’agricoltura biologica viene data o dalla certificazione biologica o dalla garanzia partecipata di tutti i soci e degli aderenti alla filiera. L’associazione, per i soci senza certificazione che aderiscono alla garanzia partecipata, organizzerà almeno una visita annuale per verificare i requisiti.

Le visite saranno verbalizzate e firmate da almeno tre soci del consiglio direttivo.

La garanzia partecipata dell’associazione grani antichi è quella sostenuta da IFOAM (IFOAM - International Federation of Organic Agriculture Movement) [www.garanzipartecipata.it](http://www.garanzipartecipata.it)

I gruppi di altri comuni che si associano all’associazione grani antichi di Montespertoli devono inviare prima della semina la mappatura (dove sono situate le particelle che verranno seminate) ed organizzare eventualmente un gruppo locale di garanzia partecipata.

L’azienda deve coltivare cereali con una rotazione minimo triennale.

Anno per anno nel presente disciplinare e con le sperimentazioni in corso potrebbero essere individuate rotazioni particolarmente vantaggiose per la fertilità del terreno ed adatte alla vendita.

La fertilità del terreno deve essere garantita con apporti di letame o stallatico biologici e soprattutto con sovesci e rotazioni.

Lavori di preparazione del terreno: il terreno per la semina dei cereali, che dovrebbe seguire una coltura intercalare da rinnovo ove possibile, deve essere **preparato** con un’aratura o una rippatura, che interri i residui della coltura precedente.

I residui devono essere trinciati prima dell'aratura e lasciati qualche giorno sul campo, in modo da ridurre al minimo i rischi di malattie fungine (come la fusariosi).

E' sconsigliata la lavorazione del terreno, con i residui colturali, contemporanea alla semina.

Il letto di semina va preparato con un'epicatura, meglio se il tempo consente una falsa semina.

Le varietà antiche devono essere seminate possibilmente da fine ottobre a inizio dicembre.

### **Sementi**

L'associazione persegue l'obiettivo di utilizzare riprodurre e scambiare i propri semi, pianificando ogni anno le superfici da seminare in purezza per la riproduzione e quelle da seminare in miscela o con popolazioni .

Le varietà di grano tenero coltivate sono varietà selezionate in Toscana ai primi del 900, adatte ai nostri terreni e con qualità nutrizionali e nutraceutiche equilibrate :

Frumenti teneri: Andriolo, Autonomia, Conte Marzotto, Frassineto, Gentil Bianco, Gentil Rosso, Mentana, Sieve, Verna, Inalletabile

Frumenti duri: Capeiti, Russello, Senatore Cappelli, Timilia

Farro monococco, farro dicocco. Segale e Farro Lungo

Prima della raccolta dei grani dedicati alla riproduzione deve essere fatta un'azione di epurazione in campo e possono essere dedicate all'uso di semente solo le partite migliori e perfettamente sane.

E' obbligatoria la concia delle sementi con prodotti ammessi dall'agricoltura biologica.

È ammesso in annate particolarmente sfavorevoli l'uso di sementi provenienti dai comuni limitrofi della Toscana, restando ferme le regole dell'agricoltura biologica e su parere favorevole dell'ASSEMBLEA

### **Raccolta trasporto e stoccaggio e rintracciabilità**

La raccolta ed il trasporto al mulino è preferibile vengano fatti direttamente dal produttore .

In particolare lo stoccaggio è fondamentale ai fini igienico sanitari, deve rispettare i requisiti di umidità ed assenza di parassiti e non usare alcun prodotto di sintesi chimica per la conservazione, deve inoltre garantire la tracciabilità delle partite.

La rintracciabilità ha lo stesso peso della sicurezza alimentare, ed è fortemente richiesta dal consumatore.

Lo stabilisce l'articolo n.18 del regolamento CE n.178 del 28 gennaio 2002, che ricostruisce il principio secondo cui, di ogni alimento, si può seguire il percorso in ogni fase di produzione

Nel caso di consegne al mulino di aziende al di fuori del territorio di Montespertoli e che, avendo sottoscritto lo stesso disciplinare, hanno concordato con il gruppo un rapporto di collaborazione, il grano deve essere consegnato in perfetto stato sanitario e con umidità inferiore al 14%.

### **Molitura**

I cereali vengono macinati di norma con la macina a pietra per la produzione di farina di tipo integrale, 2 e 1 nel mulino locale, senza surriscaldare la farina, il tipo di farina ,venduta o utilizzata per il pane va sempre comunicata al consumatore, come del resto previsto dalla legislazione vigente.

In annate particolarmente sfavorevoli è ammessa eccezionalmente la macinazione a laminatoi previo parere favorevole del Consiglio direttivo e con comunicazione al consumatore.

### **Produzione di pane con i grani antichi**

Il pane deve venir prodotto esclusivamente con la farina (tracciabile e garantita dall'associazione) proveniente dalla filiera dei grani antichi di Montespertoli, macinata a Montespertoli, di tipo integrale, 2 e 1, macinata a pietra., e sempre va comunicato il tipo di farina utilizzata.

Il pane di Montespertoli è panificato esclusivamente con la pasta madre, senza aggiunta di lievito di birra nell'impasto od altre sostanze (glutine ecc) o altri cosiddetti "miglioratrici"

**Lievito:** pasta madre. Ogni fornaio deve conservare e utilizzare la propria pasta madre.

.E' ammessa la produzione e la vendita della farina dei grani antichi a privati.

### **Pasta di grani antichi di Montespertoli**

La pasta con i grani antichi deve essere fatta esclusivamente con i grani antichi di Montespertoli e comuni limitrofi (tracciabili e garantiti dall'Associazione) senza l'utilizzo di nessun prodotto chimico, o "miglioratore".

La pasta deve essere prodotta con essiccazione sotto i 55 °C.

E' ammesso, in annate particolarmente sfavorevoli, l'utilizzo di cereali per la produzione di farina o come sementi per la coltivazione provenienti da aziende biologiche dei comuni della toscana, previo parere favorevole del Consiglio direttivo e perfettamente tracciabili.

Il presente disciplinare viene rivisto corretto ed aggiornato annualmente dall'assemblea dell'associazione dei grani antichi di Montespertoli.

Gli associati che seguono in ogni sua parte il presente disciplinare possono utilizzare nella vendita il marchio

**"Grani antichi di Montespertoli"**

A tutela dei consumatori, del marchio utilizzato e di tutte le aziende sin da ora impegnate nel perseguimento dell'obiettivo di valorizzazione della produzione locale agricola, molitoria di panificazione e **pastificazione** secondo gli intenti dell'associazione all'uopo costituitasi, si stabilisce che la produzione di pane e pasta dovrà prioritariamente privilegiare l'utilizzo di grani antichi e cereali prodotti da aziende agricole della filiera corta ubicate nel comune di Montespertoli e nei comuni limitrofi

### **Marchio**

Ogni prodotto farina ,pasta e pane che avranno il Marchio dell'Associazione **"Grani antichi di Montespertoli"** "devono essere venduti con il marchio apposito che ne garantisce la qualità e la rintracciabilità e la genuinità.

### **Utilizzo del marchio**

L'uso del marchio può essere utilizzato solo ed unicamente dai soci dell'associazione "grani antichi di Montespertoli" che ne condividono i valori. I nuovi soci che vorranno utilizzare il marchio dovranno corrispondere all'Associazione un contributo spese che sarà deciso dal consiglio direttivo, contributo che verrà utilizzato per gli scopi sociali e culturali dell'associazione e per promuovere questa filiera.

### **Sanzioni**

Qualunque persona fisica o giuridica che utilizza il marchio senza essere stato approvato dall'associazione e/o senza rispettare il presente disciplinare è punito con una sanzione pecuniaria di 5.000 euro.