

**Disciplinare di produzione
Regolamento d'uso del Marchio Collettivo
"Pizzoccheri della Valtellina"**

Art. 1. Denominazione - marchio

Il regolamento d'uso del Marchio Collettivo per i "Pizzoccheri della Valtellina" è riservata alla pasta alimentare, sia come pasta secca che fresca, derivata dall'impasto di farina di grano saraceno, "*Fagopyrum esculentum*", e sfarinati di altri cereali.

Il marchio verbale, impiegato per il Marchio collettivo "Pizzoccheri della Valtellina", da apportare sulle confezioni, utilizza il carattere ITC galliard, dimensione-altezza 8-35 mm.

Esempio:

Pizzoccheri della Valtellina

Art 2. Descrizione del prodotto e caratteristiche al consumo

2.1. Caratteristiche morfologiche

I *Pizzoccheri della Valtellina* sono da intendersi e da commercializzare sia come pasta secca che fresca; si distinguono nelle seguenti tipologie di formato: a "tagliatello steso" ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile in forma stesa, a "tagliatello avvolto" ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile distribuite in forma avvolta, o a "gnocchetto" ossia ad assumere la caratteristica concavità.

Di seguito sono riportati gli indici dimensionali dei *Pizzoccheri della Valtellina* commercializzati secchi e freschi:

Formati secchi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello steso (denominato Pizzocchero)	30-60	7-8	1.1-1.7
Gnocchetto	16-22	7-11	1.5-2
Tagliatello avvolto (denominato Tagliatella)	/	3-11	1-2.5

Formati freschi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello	/	5-11	1.3-5.5

2.2. Caratteristiche chimiche-fisiche

I *Pizzoccheri della Valtellina* freschi dopo la lavorazione, hanno consistenza semidura;

mentre si presentano secchi e duri, se essiccati.

Il contenuto di acqua non deve essere inferiore al 24% sulla s.s. nel caso di prodotto fresco e non superiore al 12,5% sulla s.s. nel caso di prodotto essiccato.

2.2.4. Caratteristiche organolettiche

I *Pizzoccheri della Valtellina* si presentano di colore marrone più o meno scuro con presenza di parti tegumentali di colore nocciola/grigio, tipico del grano saraceno.

I *Pizzoccheri della Valtellina* dopo cottura in acqua e sale assumono sapore delicato e tipico dei prodotti ottenuti con farina di grano saraceno ed altri sfarinati.

Art. 3. Zona di Produzione

L'area geografica di produzione dei *Pizzoccheri della Valtellina* è quella delimitata dai confini amministrativi della provincia di Sondrio (Lombardia – Italia).

Art 4. Prova dell'origine (tracciabilità)

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo dei produttori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione).

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla verifica da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5. Metodo di elaborazione e/o ottenimento

5.1. Materie prime

Gli ingredienti con cui vengono ottenuti i *Pizzoccheri della Valtellina* venduti secchi sono:

- Semolato di grano duro, nella miscela con semola, non superiore all'80%, espresso sul peso delle farine; la semola può essere anche utilizzata singolarmente;
- Farina di grano saraceno nella miscela non inferiore al 20%, espresso sul peso delle farine;
- Acqua.

Il prodotto venduto fresco è composto da:

- Farina di grano tenero, nella miscela con semola di grano duro, non superiore all'80%, espresso sul peso delle farine; la farina di grano tenero po' essere utilizzata anche singolarmente;
- Farina di grano saraceno nella miscela non inferiore al 20%, espresso sul peso delle farine;
- Acqua.

5.2. Preparazione

5.2.1. Preparazione prodotto fresco

Le farine sono miscelate a secco e successivamente impastate con acqua sino ad ottenere una amalgama uniforme, di consistenza omogenea ottimale al consecutivo processo di formatura. Ne segue la preparazione della sfoglia e la formatura.

Il prodotto così ottenuto segue le fasi produttive tipiche della pasta fresca.

Il prodotto può essere venduto sfuso, previo confezionamento ed etichettatura, oppure può essere confezionamento in vaschette e in buste, entrambe in atmosfera protetta.

La fase di confezionamento deve essere effettuata nel sito di produzione, per garantire le conformità delle proprietà organolettiche e sensoriali.

5.2.2. Preparazione prodotto secco

Le farine sono miscelate a secco, per permettere l'intimo contatto dei vari sfarinati, e successivamente idratate con acqua sino ad ottenere una amalgama uniforme ed omogenea. Nel processo industriale seguono la fase di impastamento che, come la successiva estrusione-laminazione, permette la creazione del reticolo proteico ordinato ed omogeneo, necessario per garantire la qualità e la struttura finale della pasta.

L'impasto prodotto viene quindi estruso sotto pressione, tramite cilindro, al cui interno si muove una vite senza fine che omogeneizza l'impasto e ne permette l'avanzamento verso la trafila.

Nel caso di prodotto tagliatello steso ed avvolto, la sfoglia dell'impasto, dopo estrusione, può subire una fase di laminazione e successivo taglio; la fase di laminazione invece non viene effettuata per il formato gnocchetti che, dopo estrusione, vengono solo tagliati.

Il prodotto così ottenuto segue le fasi produttive tipiche della pasta secca, che possono variare in relazione al formato.

Il prodotto secco viene confezionato in astucci di cartone o in sacchetti, a necessità, può essere stoccato in silos, prima del confezionamento.

Art. 6. Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico

La domanda di riconoscimento del Marchio Collettivo per i Pizzoccheri della Valtellina è giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto.

Il dizionario della lingua italiana (Zingarelli, edizione 1970) alla voce Pizzocchero, porta la dicitura: "Rusticane tagliatelle a base di farina di grano saraceno, specialità della Valtellina".

La cultura dei *Pizzoccheri della Valtellina* deriva dall'antica diffusione e dal largo impiego del grano saraceno che, essendo molto coltivato ed utilizzato sul territorio della provincia di Sondrio, costituì un ingrediente fondamentale nella cucina valtellinese. Costituendo un rilevante legame dei *Pizzoccheri della Valtellina* con il territorio della provincia di Sondrio.



I *Pizzoccheri della Valtellina* si sono quindi diffusi contestualmente alla coltivazione del grano saraceno nella valle in oggetto.

Le prime testimonianze, non verbali, che attestano la produzione dei *Pizzoccheri della Valtellina* nella provincia di Sondrio, si hanno grazie ad atti testamentari del 1750; è comunque ipotizzabile che la produzione ed il consumo dei *Pizzoccheri della Valtellina* sia antecedente la prima metà del 1700.

Nei secoli successivi le documentazioni aumentano e contestualizzano i *Pizzoccheri della Valtellina* all'interno del territorio provinciale.

I testi storici e la bibliografia relativa alla Valtellina attestano come la produzione dei *Pizzoccheri della Valtellina* sia legata e strettamente connessa alle vicende storiche del territorio, oltre che alle tradizioni e alla cucina della zona geografica in cui sono nati.

La produzione dei *Pizzoccheri della Valtellina* è considerata dai Valtellinesi un'attività tradizionale, legata alla propria storia ed alla propria cultura; basti pensare che il condimento di questa particolare pasta impiega numerosi ingredienti derivanti da colture e produzioni caratteristiche della Valtellina. (burro, formaggio, verdure quali verze, patate, ...).



I *Pizzoccheri della Valtellina* sono quindi sempre stati presenti in tutti i contesti in cui, di volta in volta, le varie istituzioni, gli enti locali, le realtà turistiche e produttive presentano e valorizzano l'immagine della Valtellina, rimanendo sempre fortemente collegati al paniere dei prodotti locali tradizionali (Bresaola, vino, formaggio, mele e miele).

Art. 7. Controllo

Il controllo sarà effettuato da una struttura che rispetta l'articolo 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è CSQA Certificazioni S.r.l - Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) - Tel. +39 0445313011 Fax +39 0445313070, e-mail: csqa@csqa.it.

Art. 8. Presentazione ed etichettatura

Sulle confezioni dei *Pizzoccheri della Valtellina* dovranno essere riportate, oltre alle indicazioni previste dalla normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le seguenti indicazioni a caratteri di stampa chiare e leggibili:

- la denominazione Pizzoccheri della Valtellina indicata con il carattere prestabilito per il marchio collettivo, come descritto nell'art.1 del presente documento;
- la denominazione Pizzoccheri della Valtellina, eventualmente declinata in funzione del prodotto, come descritto nella tabella al punto 2.1 del presente documento;
- Il simbolo comunitario.

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- le modalità di conservazione: da conservarsi in luogo fresco e asciutto;
- consigli d'uso.

Nella designazione del prodotto è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione complementare al nome di *Pizzoccheri della Valtellina* che potrebbero trarre in inganno il consumatore.