

Le azioni della Regione Emilia-Romagna per la valorizzazione della filiera dei cereali

Alberto Ventura

Direzione Generale
Agricoltura, Caccia e Pesca



Dop e Igp

La **Dop**, «denominazione di origine» è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono tutte nell'area geografica delimitata.



Dop e Igp

L' **Igp**, «indicazione geografica» è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Almeno una fase del processo produttivo avviene nell'area geografica delimitata.



Dop e Igp

Dop e Igp in Emilia-Romagna

Coppia ferrarese Igp	2001
----------------------	------

Piadina romagnola Igp	2014
-----------------------	------

Dop e Igp in Italia

Pane casareccio di Genzano Igp	1997
--------------------------------	------

Pane di Altamura Dop	2003
----------------------	------

Pane di Matera Igp	2008
--------------------	------

Pagnotta del Dittaino Dop	2009
---------------------------	------

Pane toscano Dop	2016
------------------	------

Schüttelbrot Alto Adige Igp	2020
-----------------------------	------



Piadina
Romagnola



Prodotti agroalimentari tradizionali

- I prodotti agroalimentari tradizionali sono realizzati secondo regole tradizionali per almeno 25 anni.
- La Regione tutela questo patrimonio e istruisce la domanda per inserire una denominazione nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali.



Prodotti agroalimentari tradizionali

Pane:

- Miseria
- Pane a lievitazione naturale
- Pane casareccio, pan casalen
- Pane di Castrocaro
- Pane schiacciato, batarö

Altri prodotti da forno:

- Tigelle, crescenta, focacce, erbazzone
- Varie torte, ciambelle, biscotti, dolciumi



QC “Qualità Controllata” *Legge regionale n. 28/99*

Marchio regionale,
riconosciuto dalla UE,
che identifica i prodotti
realizzati con tecniche di
produzione integrata
rispettose dell'ambiente
e della salute del
consumatore

Tracciabilità

Sistema di controllo



QC “Qualità Controllata”

Legge regionale n. 28/99

- **L’uso del marchio** è concesso alle **aziende agricole** che decidono di produrre e allevare rispettando i **disciplinari di produzione integrata**.
- Può essere concesso alle imprese di produzione, di trasformazione e commercializzazione che si impegnano a rispettare i disciplinari di produzione in grado di garantire la qualità del prodotto dalla coltivazione al consumo finale, lungo tutta la filiera.
- Il sistema di controllo è affidato ad organismi accreditati che hanno il compito di verificare la corretta applicazione dei disciplinari.



Disciplinare del pane “QC”

- L'unico ingrediente (materia prima) consentito per la produzione di farina QC e semola QC è il frumento di grano tenero o duro ottenuto in conformità ai pertinenti disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Emilia-Romagna.
- Per la preparazione del pane QC si utilizza farina QC di Tipo “0” ovvero “1” o “2”.
- Disciplinare anche per grissini e tigelle.



Disciplinare del pane “QC”

- Sale comune (NaCl) in misura non superiore al 2% (con farina 0) o al 1,8% (con farine 1 o 2)
- Identificare il pane QC con marchi o altri sistemi
- Etichettatura anche per pane con quota di farina QC compresa fra 70% e 95%
- Salvaguardare la nostra salute consumando un pane con caratteristiche nutrizionali di qualità superiore
- Salvaguardare la sostenibilità ambientale inquinando di meno e spreco meno risorse



Programma interministeriale «Guadagnare salute»



Obiettivi principali:

- prevenzione dei comportamenti nocivi che costituiscono i principali fattori di rischio per le malattie cardiovascolari;
- promozione dei comportamenti alimentari salutari;
- definizione di protocolli d'intesa tra il Ministero della Salute e i rappresentanti delle organizzazioni del sindacato, delle imprese e dell'associazionismo per sviluppare iniziative concrete per la popolazione.

Disciplinare
del pane “QC”

Il pane “QC” ha ottenuto il
logo “Guadagnare salute” del
Ministero della Salute



**guadagnare
salute**

rendere facili le scelte salutari

Protocollo d'intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane

Il documento, definisce l'entità della riduzione del quantitativo di sale

- la Federazione italiana panificatori si è impegnata a ridurre il contenuto di sale nella misura del 5% l'anno fino a raggiungere nel 2011 una diminuzione complessiva pari al 15%;
- l'Assipan Confcommercio si è impegnata a ridurre il contenuto di sale nel pane del 10% entro l'anno 2009;
- l'Assopanificatori Fiesa Confesercenti si è impegnata a ridurre il contenuto di sale nel pane del 15% entro l'anno 2010;
- l'Associazione italiana industrie dei prodotti alimentari si è impegnata, entro il 2011, a ridurre il contenuto di sale del 10% sul prodotto finito.



Protocollo d'intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane

La Regione e le principali associazioni di panificatori emiliano-romagnole (Unione Regionale Panificatori, CNA, Confartigianato Imprese Emilia-Romagna) hanno firmato un accordo per la produzione di pane con un quantitativo di sale non superiore all'1,7% del peso della farina e che sarà riconoscibile grazie al cuore sorridente del marchio "Guadagnare salute" del Ministero della Salute, promotore del progetto su scala nazionale.



Protocollo d'intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane

Il Pane “guadagnare salute” sarà venduto senza variazioni di prezzo e si affiancherà al Pane “Qualità Controllata” prodotto anch'esso con poco sale (1,5% del peso in farina), con farine emiliano-romagnole poco raffinate, olio extravergine d'oliva, totale assenza di additivi e di agenti chimici per la lievitazione. Il Pane QC aggiunge ai benefici per la salute anche i vantaggi per l'ambiente



Accordi quadro per pane “QC”

Primo accordo quadro 2010-2011 tra:

- Organizzazioni dei Produttori di cereali
- Molini
- Unione Regionale Panificatori
per la diffusione ed il consumo di
pane fresco artigianale prodotto
con farine di grano tenero “QC”

Secondo accordo quadro 2012-2014 a cui aderiscono anche:

- CNA
- Confartigianato Imprese

Sintesi accordi quadro per pane “QC”

Modalità di produzione di frumento, di farina e di pane stabiliti dai disciplinari QC

Impegno reciproco in merito al valore delle materie prime scambiate e sui quantitativi prodotti

Programmazione delle diverse fasi: dalla produzione del frumento, alla molitura ed alla panificazione, fino alla promozione presso i consumatori

I molini si impegnano a riconoscere agli agricoltori una maggiorazione di rispetto al listino AGER Borsa Merci di Bologna per il frumento di tipo 1, 2 o 3, per i quantitativi consegnati nel 2010

Organizzazioni e cooperative si impegnano a riconoscere per il frumento tenero “QC” al socio produttore un adeguato riconoscimento delle maggiori spese rispetto al prodotto convenzionale

L'intera filiera si lega esplicitamente al metodo produttivo QC rispettoso dell'ambiente e della salute del consumatore

Sostegno al progetto pane QC

Regione Emilia-Romagna

- Attività di coordinamento
- Materiale informativo (90.000 folder consegnati all'Unione regionale panificatori)
- Sito georeferenziato per individuare i forni produttori di pane QC

Provincia di Reggio Emilia

- Promozione all'interno di eventi territoriali

Associazioni panificatori regionali

- Promozione in occasioni di manifestazioni
- Acquisti di spazi pubblicitari sui quotidiani
- Promozione all'interno di eventi territoriali
- Divulgazione tramite pubblicità su reti televisive e radiofoniche locali




Sostegno al progetto pane QC

PANE AL PANE
QUALITÀ ALLA QUALITÀ

Il pane è uno degli alimenti base di una corretta alimentazione. Il pane fresco a Qualità Controllata è totalmente artigianale, fatto con grano dell'Emilia-Romagna dai panificatori e distribuito a prezzi contenuti in tutta la regione.

Dalla produzione agricola del grano alla molitura delle farine, alla panificazione del prodotto: tutta la filiera, aderendo ad uno specifico Accordo, utilizza il marchio QC.

QC - Qualità Controllata è un marchio riconosciuto dall'Unione Europea, che identifica i prodotti realizzati utilizzando tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente.



Qualità Controllata
Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute
SALUTE RESISTENZA TOLLERANZA PROTEZIONE

Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura, Acquedotti e Pesca
Ufficio Sviluppo rurale

agricoltura.regione.emilia-romagna.it



PANE FRESCO
A QUALITÀ CONTROLLATA
Filiera garantita: dal campo, al mulino, al forno.

ASSAGGIALO!

Risultati primi anni

- Partecipazione di 73 forni
- 35 forni a Reggio Emilia, 16 a Bologna, 13 a Parma, 9 a Ravenna
- Prezzo medio attorno ai 5 €/kg
- Circa 1% del pane prodotto complessivamente dai fornai concessionari
- Produzione venduta qualche giorno alla settimana
- Alcuni forni con produzioni molto elevate forniscono anche la GDO
- Numeri apprezzabili, anche se non elevatissimi

Oggi

I forni che producono pane QC sono oggi diminuiti: 7 a Reggio Emilia, 4 a Bologna, 1 a Modena. Inoltre sono concessionari 4 associazioni, 4 agricoltori e 2 mulini.

		2010	2017	2018	2019	2020	2021
Frumento Tenero DPI	t	13.228	13.942	22.561	19.794	23.218	21.736
Farina QC	t	163	482	487	405	279	178
Pane QC	kg	142.538	145.170	130.684	104.595	92.357	71.319
Pane tipo 0	kg	90.763	34.163	29.535	24.864	19.908	15.557
Pane tipo 1 e 2	Kg	51.775	111.007	101.149	79.731	72.449	55.762

Considerazioni

- Semplificazione burocratica, senza pregiudicare il sistema di controllo e la tracciabilità
- Nei bandi di gara regionali per la fornitura di derrate e per le mense scolastiche e/o aziendali oggi si comprendono anche i prodotti Dop/Igp e QC
- Difficoltà nel divulgare in maniera più incisiva e mirata l'iniziativa anche verso il consumatore
- Il contratto di filiera r-esiste ancora

Accordo grano duro alta qualità

A partire dal 2006 è stato stipulato l'accordo triennale «Grano duro alta qualità» tra il Gruppo Barilla, la Società Produttori Sementi, le Organizzazioni di produttori e diversi Consorzi agrari.

Il progetto rappresenta un modello di organizzazione della filiera che ha permesso di creare in Regione un bacino produttivo di eccellenza e di offrire alle aziende agricole uno sbocco produttivo economicamente e tecnicamente valido.

All'interno dell'accordo vengono specificate le diverse premialità e le modalità di definizione del prezzo.

La coltivazione viene supportata dall'utilizzo di una piattaforma informatica (DSS) e realizzata nel rispetto del **disciplinare tecnico** e del **decalogo** per la coltivazione sostenibile del grano duro.



Principali progetti di ricerca per la valorizzazione della filiera del pane



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

Strategie per la riduzione del contenuto di acrilammide in prodotti a base di frumento tenero (Salute)

- **Periodo:** 2020 - 2022
- **Durata:** 24 mesi
- **Partner (n.):** 7
- **Localizzazione:** Reggio nell'Emilia, Bologna, Ravenna
- **Stato del progetto:** in corso
- **Partner:** UniBo, az. agricole, CONASE (consorzio nazionale sementi), Dinamica



Obiettivi specifici:

- individuazione di varietà di frumento tenero a basso contenuto di asparagina;
- definizione di un piano di fertilizzazione finalizzato al contenimento dei precursori dell'acrilammide;
- valutazione e caratterizzazione di diverse tipologie di impasti;
- valutazione di diverse condizioni di cottura (temperature e durata), per monitorare il comportamento delle farine in diverse condizioni di trasformazione;



Creazione di un modello sostenibile di best practices per la valorizzazione di varietà antiche di frumento tenero nella Regione Emilia-Romagna (Biovant)

- **Periodo:** 2016 - 2019
- **Durata:** 36 mesi
- **Partner (n.):** 14
- **Localizzazione:** Parma, Modena, Bologna
- **Stato del progetto:** concluso
- **Partner:** Università di Bologna e Parma, Az. di consulenza (Agrites), Centri di Formazione Professionale (Futura), Consorzio nazionale sementi (Conase) , Az. agricole



Obiettivi specifici:

- valorizzazione di frumenti teneri autoctoni e anticamente coltivati
- sperimentazione in campo finalizzate alla riduzione degli input chimici
- valutazione delle specifiche caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle farine derivate



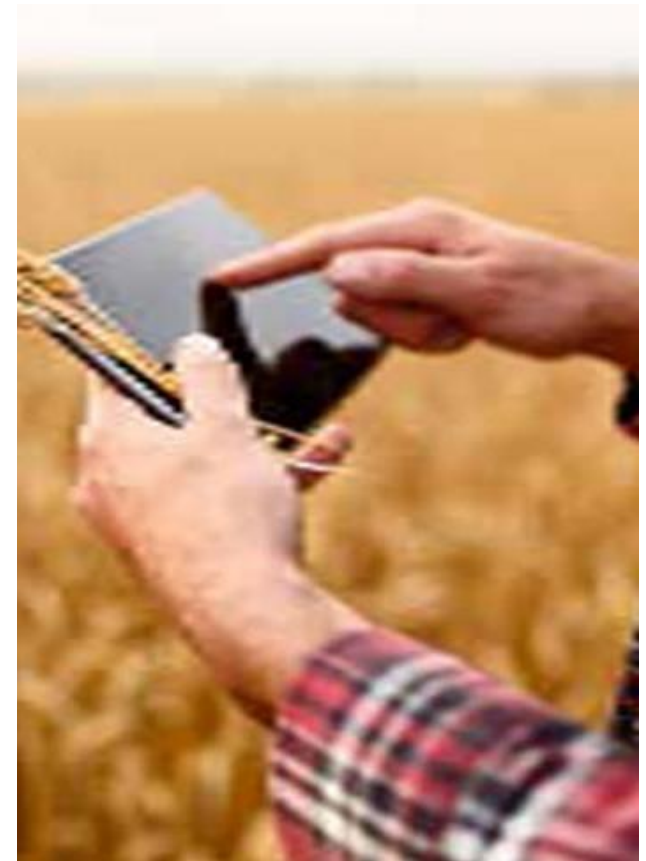
GOI per la valorizzazione dei grani antichi

- **Sgranava**: salvaguardia e valorizzazione grani antichi della Valmarecchia
- **Valcea**: costituzione di una filiera che possa valorizzare le produzioni di cereali antichi nelle aree interne
- **Save**: salvaguardia e valorizzazione di antiche varietà di frumento tenero dell'areale emiliano-romagnolo



Adattamento di miscugli varietali e popolazioni evolutive di frumento tenero per il settore delle produzioni biologiche emiliano-romagnole (Bioadapt)

- **Periodo:** 2016 - 2019
- **Durata:** 36 mesi
- **Partner (n.):** 6
- **Localizzazione:** Reggio nell'Emilia, Modena, Bologna
- **Stato del progetto:** concluso
- **Partner:** UniBo, Az. sementiere, Az. Agricole, Dinamica



Obiettivi specifici:

- sviluppo di un programma che favorisca la cerealicoltura biologica regionale;
- recupero e valorizzazione di varietà di frumento tenero di antica costituzione;
- ottenimento di varietà multilinea migliorate per caratteristiche salutistiche e nutrizionali adatte alla coltivazione in regime biologico



Rafforzamento della filiera sostenibile del frumento tenero secondo le regole della Carta del Mulino (Carta MB)

- **Periodo:** 2019 - 2021
- **Durata:** 24 mesi
- **Partner (n.):** 9
- **Localizzazione:** Parma, Bologna, Ferrara
- **Stato del progetto:** in corso
- **Partner:** Az. di consulenza (Open Fields), Centri di formazione professionale (Centoform), UniBo, Barilla, Az. Agricole, molini



Obiettivi specifici:

- verifica dell' impatto sulla sostenibilità delle regole della Carta del Mulino;
- promozione di strumenti/procedure per la quantificazione della biodiversità;
- analisi economica ed ambientale;
- intensificazione delle relazioni di filiera;
- adozione di strumenti di agricoltura di precisione e tracciabilità;



Art. 6 - L.R. 2017, n.21

NORME IN MATERIA DI PRODUZIONE E VENDITA DEL PANE E DEI PRODOTTI DA FORNO E PER LA LORO VALORIZZAZIONE

- *La Regione può sostenere iniziative promozionali al fine di promuovere e valorizzare il pane e i prodotti realizzati dai forni regionali artigianali intesi quali esercizi di vendita, ovvero locali di produzione e stoccaggio non necessariamente attigui ma riconducibili ai panifici iscritti all'albo delle imprese artigiane ai sensi della legge 8 agosto 1985, n. 443.*
- *In particolare, la Regione supporta con specifici contributi le iniziative da tenersi durante la "Giornata del pane e dei prodotti da forno", che si svolge ogni anno.*



Grazie dell'attenzione!

Alberto Ventura

*Settore Organizzazioni di mercato,
qualità e promozione*

051.5274466

alberto.ventura@regione.emilia-romagna.it

