Ref. Ares(2015)2652314 - 24/06/2015

DOCUMENTO UNICO

"Pizzoccheri della Valtellina"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Pizzoccheri della Valtellina"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 2.5: Pasta alimentare

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

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	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

Caratteristiche chimiche-fisiche

I "Pizzoccheri della Valtellina" freschi dopo la lavorazione, hanno consistenza semidura; mentre se essiccati, si presentano secchi e duri.

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.

Caratteristiche organolettiche

I "Pizzoccheri della Valtellina" si presentano di colore marrone piu' 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 grano saraceno ed altri sfarinati.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

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 può essere utilizzata anche singolarmente;
- farina di grano saraceno nella miscela non inferiore al 20%, espresso sul peso delle farine;
- acqua.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione dei "Pizzoccheri della Valtellina" devono avvenire nell'area di produzione di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto fresco può essere venduto sfuso, previo confezionamento ed etichettatura, oppure può essere confezionato in vaschette e in buste, entrambe in atmosfera protetta. La fase di confezionamento deve essere effettuata nel sito di produzione, per garantire la conformità delle proprietà organolettiche e sensoriali.

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

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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";
- l'acronimo I.G.P. o per esteso Indicazione geografica protetta;
- il simbolo dell'Unione;

Sulla confezione dei “Pizzoccheri della Valtellina” può eventualmente figurare l’indicazione del formato citato nella tabella di cui al punto 3.2 (per il prodotto secco: “tagliatello steso”, “gnocchetto”, “tagliatella”; per il prodotto fresco “tagliatello”).

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.

Il carattere da utilizzare per la denominazione “Pizzoccheri della Valtellina”, da apportare sulle confezioni, è ITC galliard, dimensione altezza carattere 8-35 mm.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

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

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La domanda di riconoscimento IGP “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 locale.

Il primo documento scritto che attesta la presenza del grano saraceno in Valtellina fu redatto, nel 1616, dal governatore della Valle dell'Adda, appartenente al cantone svizzero dei Grigioni e riporta: «Il saraceno veniva coltivato soprattutto sul versante retico delle Alpi, in particolare nel comprensorio di Teglio, in quanto caratterizzato da un clima piu' mite grazie ad una maggiore esposizione al sole».

La produzione del grano saraceno si sviluppò fino al 1800, colonizzando anche zone disagiate ed improduttive; questo sviluppo fu permesso grazie alla maturazione rapida dei semi della pianta capaci di adattarsi perfettamente ai territori alpini. La situazione commerciale mutò a favore di altre coltivazioni, dopo l'annessione della Valtellina al Lombardo-Veneto. Nella provincia di Sondrio sussistono ad oggi ancora alcune colture, per un totale di circa 20 ettari, coltivate ad uso famigliare o per la vendita diretta ai consumatori.

I “Pizzoccheri della Valtellina” si sono diffusi contestualmente alla coltivazione del grano saraceno nella valle in oggetto; è quindi rilevante il legame dei “Pizzoccheri della Valtellina” con il territorio della provincia di Sondrio. Le prime testimonianze, non verbali, che attestano la produzione dei “Pizzoccheri della Valtellina” nella provincia di Sondrio, si hanno grazie ad atti testamentari in cui vengono inventariati: «....una scarella per li Pizzoccheri e il rodelino per li ravioli» (documento del 1750) e «.....le resene per li Pizzoccheri» (del 1775); 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, ...).

L'utilizzo dei "Pizzoccheri della Valtellina» è molto diffuso nel territorio della provincia di Sondrio e, ad esso viene attribuito una valenza non solo economica, ma anche culturale, a tal punto da divenire un vero e proprio riferimento popolare legato alla tradizione e celebrato in numerose sagre, tra cui la piu' famosa e' il «Pizzocchero d'Oro» di Teglio.

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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Pizzoccheri della Valtellina» sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 50 del 29.02.2012.

Il 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 "Prodotti DOP IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.