



REGIONE SICILIANA
Assessorato Regionale delle
Risorse Agricole e
Alimentari

**PROGETTO PILOTA
“IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI
CERTIFICAZIONE
PER LA PASTA E PANE DI GRANO DURO SICILIANO”**



**CONSORZIO di RICERCA
“GIAN PIETRO
BALLATORE”**

**ACCORDO QUADRO FILIERA CEREALICOLA
PER L’IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI CERTIFICAZIONE PER
LA PASTA ED IL PANE DI GRANO DURO SICILIANO**

TRA

Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste con sede legale a Palermo in Viale Regione Siciliana rappresentata per il seguente atto da

E

Il Consorzio di Ricerca “Gian Pietro Ballatore”, con sede legale ad Enna, Z.I. Dittaino – Assoro, rappresentata per il seguente atto da

E

Imprese Agricole Siciliane, Ditte Sementiere, Centri di Stoccaggio, Molini, Pastifici.

CON LA PARTECIPAZIONE DI

Associazioni di categoria dei produttori; Associazioni di categoria delle ditte sementiere, Associazioni di categoria dei centri di stoccaggio.....; Associazioni di categoria dei molini; Associazioni di categoria dei pastifici Associazioni di categoria dei consumatori, GDO

PREMESSO CHE:

- La Regione Siciliana per il periodo 2007-2013, sostiene lo sviluppo economico e produttivo del territorio attraverso politiche integrate tra fondi comunitari, nazionali e regionali, finalizzate alla competitività e all’innovazione delle imprese, con priorità a quelle organizzate secondo logiche di reti e filiere, attraverso anche la promozione di accordi specifici finalizzati a renderle operative sul territorio;
- Con decreto dell’Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana DDG n. 1008 del 04/09/2009 è stato approvato il progetto pilota “*Implementazione di un sistema di certificazione per la Pasta e Pane di Grano duro Siciliano*”, d’ora in poi definito semplicemente Progetto;
- Nell’ambito del suddetto progetto il Consorzio di Ricerca “Gian Pietro Ballatore” ha predisposto e registrato un marchio collettivo geografico per la pasta denominato “Pasta di grano duro siciliano – Qualità certificata”, ed uno per il pane denominato “Pane di grano duro siciliano – Lievitazione naturale – Qualità certificata”, ed istituito un sistema di certificazione e gestione della qualità che prevede il coinvolgimento di tutti i segmenti della filiera regionale

del grano duro e nello specifico le imprese agricole, le ditte sementiere, i centri di ammasso, i molini, i pastifici e panifici, le organizzazioni dei consumatori e la grande distribuzione organizzata;

- Il suddetto sistema di certificazione e gestione della qualità prevede uno specifico disciplinare di produzione per i prodotti sopra specificati e l'istituzione di un Comitato di certificazione per la gestione delle istanze di rilascio e gestione dei marchi;
- La zona geografica di riferimento dei marchi, comprende tutto il territorio siciliano, ponendosi come obiettivo una produzione di qualità certificata di pasta e pane di grano duro prodotto in Sicilia;
- Alcuni pastifici e panifici siciliani hanno manifestato l'interesse a prendere parte al suddetto progetto, e sostenere l'applicazione di un marchio collettivo territoriale per la certificazione della pasta e del pane prodotti con frumento duro regionale e, altresì, a sostenere l'implementazione di un accordo di filiera specifico;
- Nell'ambito del progetto è prevista la realizzazione di attività di educazione alimentare finalizzata al trasferimento ai consumatori delle conoscenze di base necessarie per orientarsi in modo consapevole nell'acquisto dei prodotti della filiera cerealicola.

PER QUANTO SOPRA PREMESSO SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

Produzione di pasta secca

Articolo 1 - Finalità e obiettivi

Con il presente accordo le parti intendono promuovere l'organizzazione della "filiera agroindustriale per la produzione di pasta di grano duro prodotto in Sicilia, sostenendo gli operatori siciliani nell'attivazione di un sistema imprenditoriale in grado di realizzare: produzioni agricole ed industriali di qualità certificata, azioni finalizzate alla innovazione e sviluppo del comparto, alla promozione delle produzioni regionali, alla formazione degli operatori e tecnici, al fine di recuperare e potenziare la competitività della filiera siciliana del grano duro.

In particolare andranno conseguiti i seguenti obiettivi:

- organizzazione e regolamentazione delle singole fasi della filiera;
- realizzazione di un unico disciplinare per la produzione di "Pasta di Grano duro Siciliano - Qualità certificata";
- adozione di adeguate pratiche colturali attraverso la diffusione di linee guida finalizzate al miglioramento del livello medio qualitativo delle produzioni di grano duro;
- garantire adeguate remunerazioni alle produzioni regionali di grano duro e derivati certificati nell'ambito del progetto;
- organizzazione di un sistema di certificazione della qualità merceologica ed igienico-sanitaria delle materie prime e dei prodotti trasformati;
- organizzazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni certificate;
- formazione e qualificazione delle figure professionali operanti nell'ambito del progetto;
- valorizzazione e promozione della filiera e delle produzioni certificate nell'ambito del progetto.

Articolo 2 - Campo di applicazione

Al presente accordo possono aderire gli operatori della filiera regionale del grano duro e le relative associazioni di categoria, e nello specifico: produttori agricoli, le organizzazioni di produttori (O.P.), ditte sementiere, centri di ammasso, molini, pastifici, panifici, associazioni di consumatori, grande distribuzione organizzata. Le aziende firmatarie del presente accordo devono operare secondo normativa in vigore in materia di sicurezza igienico sanitaria e sicurezza sui luoghi di lavoro e devono essere in possesso di tutte le autorizzazioni (sanitarie, commerciali, ecc.) previste dalla normativa vigente.

Ciascun prodotto e passaggio della filiera dovrà essere realizzato in Sicilia utilizzando materie prime prodotte sul territorio regionale, secondo quanto riportato nei disciplinari tecnici allegati al presente accordo.

Articolo 3 – Produzione ed approvvigionamento del grano duro

L'approvvigionamento del grano duro da parte delle aziende di stoccaggio e/o trasformazione dovrà essere garantito da specifici contratti di coltivazione stipulati tra le suddette aziende e i produttori siciliani di grano duro.

L'azienda agricola si impegna a fornire l'intera produzione ottenuta dalle superfici impegnate dal contratto di coltivazione ai centri di stoccaggio e/o di trasformazione con i quali ha sottoscritto il contratto.

L'azienda agricola s'impegna ad utilizzare sementi certificate e ad adottare opportune tecniche colturali volte ad ottenere produzioni di elevata qualità merceologica ed igienico sanitaria secondo quanto previsto dall'art. 9.

Articolo 4 – Stoccaggio del grano duro

Le aziende di stoccaggio e di trasformazione (molini e pastifici) che hanno stipulato, nell'ambito del presente accordo quadro, contratti di coltivazione con le aziende agricole, s'impegnano ad acquistare interamente le partite di grano duro provenienti dalle superfici oggetto di contratto di coltivazione e che presentano i requisiti merceologici e igienico sanitari previsti.

Le suddette aziende si impegnano altresì ad acquistare il grano duro ad un prezzo definito secondo le modalità previste dall'art. 8.

Le stesse devono prevedere un sistema di stoccaggio destinato esclusivamente alle produzioni di grano duro contrattualizzato nell'ambito dell'accordo, differenziandole dalle produzioni non contrattualizzate, al fine di consentire la tracciabilità e rintracciabilità. L'ammasso deve, inoltre, prevedere la valutazione qualitativa delle partite di grano duro conferite ed avvenire con modalità tali da preservare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Articolo 5 – Molitura

I molini che aderiscono al presente accordo si impegnano a molire separatamente le partite di grano destinato alla produzione di prodotto a marchio certificato e a differenziare la semola ottenuta dalla restante produzione, al fine di consentire la tracciabilità e rintracciabilità.

Si impegnano, altresì, ad acquistare interamente le partite di grano duro oggetto di contratto di fornitura ed a corrispondere per l'approvvigionamento del prodotto un prezzo definito secondo le modalità previste dall'art. 8.

Articolo 6 – Produzione della pasta

I pastifici che aderiscono al presente accordo si impegnano a produrre la pasta da destinare a marchio certificato separatamente dalla normale produzione, al fine di consentire la tracciabilità e rintracciabilità.

Si impegnano, altresì, ad acquistare interamente le partite di semola oggetto di contratto di fornitura ed a corrispondere per l'approvvigionamento della semola un prezzo definito secondo le modalità previste dall'art.8.

Articolo 7 – Contratti di fornitura

Il presente accordo prevede la stipula di contratti di fornitura tra i centri di stoccaggio, i molini ed i pastifici, al fine di garantire trasparenza nelle contrattazioni e creare le condizioni perché ogni singolo operatore possa organizzare e programmare al meglio le attività inerenti la produzione oggetto di certificazione.

Articolo 8 – Definizione dei prezzi

Il prezzo di base (**euro per tonnellate, IVA esclusa**) delle materie prime oggetto del presente accordo, utilizzate per la produzione di pasta a marchio “Pasta di grano duro siciliano – Qualità certificata”, sarà determinato secondo la seguente procedura:

1) Prezzo grano duro franco partenza azienda agricola

Il prezzo di base sarà stabilito considerando la media delle quotazioni del grano duro, categoria “fino”, del Borsino dei prodotti cerealicoli di Enna, del periodo compreso tra la prima settimana di giugno e l’ultima settimana di dicembre dell’anno di riferimento della produzione del grano. Al prezzo di base si aggiungerà un premio qualità legato al contenuto proteico secondo quanto previsto dall’art 10.

L’importo previsto per l’azienda agricola sarà corrisposto dal centro di stoccaggio diviso in due tranche: un acconto pari al 30% del valore del prodotto conferito calcolato considerando le quotazioni del grano duro, categoria “fino”, del Borsino dei prodotti cerealicoli di Enna, entro 30 gg dal conferimento; il saldo al 31 gennaio dell’anno successivo considerando per la definizione del prezzo finale del grano duro le indicazioni sopra descritte.

2) Prezzo grano duro franco partenza centro di stoccaggio

a) Per compravendite che avranno luogo tra la prima settimana di giugno e l’ultima settimana di dicembre, il prezzo sarà formulato considerando il prezzo del grano duro franco partenza azienda agricola, di cui al punto 1, maggiorato del costo relativo al servizio di stoccaggio pari a 2,00 €/t per ogni singolo mese di ammasso a partire dal mese di agosto (la mensilità viene calcolata dal 16° giorno) e comunque non inferiore a 5,00 €/t, del costo del trasporto dall’azienda agricola al centro di ammasso calcolato in maniera forfetaria e pari a 10,00 €/t, ed un premio aggiuntivo per la partecipazione al sistema di certificazione della pasta di grano duro prodotto in Sicilia di €/t 10,00. Nel caso in cui l’azienda agricola provveda direttamente all’ammasso del grano duro ed al trasporto dello stesso al centro di trasformazione il compenso per queste voci saranno corrisposti all’azienda stessa; invece, nel caso in cui il conferimento avviene durante la campagna di raccolta direttamente al centro di trasformazione il compenso per il servizio di ammasso sarà di competenza dell’azienda di trasformazione ed il compenso per il trasporto spetterà alla parte che se ne è fatta carico.

Per quanto riguarda le modalità di pagamento l’importo previsto per il centro di stoccaggio sarà corrisposto dall’azienda di trasformazione diviso in due tranche: un acconto del 40% entro 30 gg dal conferimento, il saldo al 31 gennaio dell’anno successivo.

b) Per le compravendite che avranno luogo dopo il 31 dicembre il pagamento avverrà in un’unica tranche, entro 30 gg dal conferimento, riconoscendo un prezzo del grano come previsto dal punto 2a.

c) Il molino si impegna ad acquistare la totalità del grano duro previsto dal contratto di fornitura di cui all’art. 7 entro e non oltre il 30 aprile dell’anno successivo a quello di raccolta.

3) Prezzo semola franco partenza molino

a) Per compravendite tra molino e pastificio che avvengano tra la prima settimana di giugno e l’ultima settimana di dicembre, il prezzo della semola sarà formulato sommando al prezzo del grano

duro franco partenza centro di stoccaggio di cui al punto 2 a), il costo della molitura pari a 60,00 €/t di grano duro molito; il costo del trasporto dal centro di ammasso al molino calcolato in maniera forfaitaria e pari a 15,00 €/t; il tutto sarà moltiplicato per un coefficiente pari ad 1,4 considerando una resa molitoria pari a circa il 70%; infine è previsto un premio aggiuntivo per la partecipazione al sistema di certificazione della pasta di grano duro prodotto in Sicilia di € 10,00 per ogni tonnellata di semola prodotta.

Per le compravendite che avranno luogo prima del 31 dicembre l'importo previsto per il molino sarà corrisposto dal pastificio diviso in due tranche: un acconto del 50% entro 30 gg dal momento del conferimento, il saldo al 31 gennaio dell'anno successivo.

b) Per le compravendite che avranno luogo dopo il 31 dicembre l'importo previsto per il molino sarà corrisposto dal pastificio in un'unica tranche, entro 30 gg dal conferimento, riconoscendo un prezzo della semola secondo quanto previsto dal punto 3a.

c) Il pastificio si impegna ad acquistare la totalità della semola prevista dal contratto di fornitura di cui all'art. 7 entro e non oltre il 30 aprile dell'anno successivo a quello di raccolta del grano duro.

4) Prezzo pasta

Il prezzo al consumo della pasta certificata di grano duro siciliano verrà definito da ogni singolo pastificio che aderisce al presente accordo e dovrà prevedere una maggiorazione di almeno 200 €/t rispetto al prezzo della pasta prodotta dal pastificio non sottoposta al sistema di certificazione previsto nel presente accordo. La suddetta maggiorazione è finalizzata a rendere economicamente sostenibili il sistema e le finalità del presente accordo.

Articolo 9 – Qualità

Per qualità igienico sanitaria del grano duro e derivati, s'intende l'osservanza dei requisiti di legge in materia di sicurezza alimentare. Il grano duro deve essere sano, leale, mercantile, del colore proprio del cereale, esente da odore e parassiti vivi e deve contenere una percentuale minima in proteina secondo quanto previsto dai relativi contratti di coltivazione e di fornitura. Deve altresì avere un contenuto in micotossine $\leq 30\%$ del valore massimo consentito dalla normativa vigente. Tutte le altre caratteristiche merceologiche e tecnologiche si rifanno a quanto previsto dal Contratto Italiano per frumento duro n.102. e dal Contratto Italiano per sfarinati di frumento duro n. 122.

Articolo 10 – Premio di qualità

Il presente accordo prevede all'art. 8 un sistema di maggiorazione dei prezzi di base del Borsino dei prodotti cerealicoli di Enna, in funzione del contenuto in proteine della granella di grano duro e secondo il seguente schema:

Tipologia di prodotto	Contenuto in proteine (% s.s.)	Maggiorazioni (€/t)
Grano duro	da 13 a 13,5	70,00
	da 13,6 a 14,0	80,00
	da 14,1 a 14,5	90,00
	da 14,6 a 15	100,00
	> 15	100,00 + 2 ogni 0,1% superiore a 15%

Con riferimento al peso specifico nel caso di valori inferiori a 80 kg/hl e comunque superiori a 76 kg/hl è previsto un abbuono così come previsto dal contratto italiano n. 102 per il frumento duro nazionale.

Per le partite di grano duro, prodotte nell'ambito del presente accordo, che posseggono caratteristiche merceologiche (contenuto in proteine e peso specifico) inferiori ai valori sopra riportati, il prezzo sarà quello di base definito considerando la media delle quotazioni del grano 5 di 7

duro, categoria di riferimento, del Borsino dei prodotti cerealicoli di Enna, del periodo compreso tra la prima settimana di giugno e l'ultima settimana di dicembre dell'anno di riferimento della produzione del grano.

Articolo 11 - Sistema di certificazione della qualità e concessione del marchio

Il sistema di certificazione della pasta di grano duro siciliano, implementato dal Consorzio di Ricerca "G. P. Ballatore", consente di effettuare le azioni di verifica e controllo, gli audit di certificazione, finalizzati alla concessione e mantenimento del marchio. Il Consorzio Ballatore attraverso il Comitato di certificazione registrerà e gestirà le istanze di certificazione, in accordo al disciplinare di produzione, al regolamento d'uso del marchio e di certificazione, nel rispetto del presente accordo di filiera; i costi della certificazione ammontano a € 15 per ogni tonnellata di pasta. I suddetti costi non saranno applicati nell'annualità 2010 e in caso di interventi pubblici a copertura dei costi dei processi di certificazione.

Articolo 12 - Durata

Il presente accordo quadro entra in vigore con la sua sottoscrizione e avrà durata triennale, salvo proroghe da definire di comune accordo tra le parti.

Le parti firmatarie procedono annualmente alla verifica degli obiettivi del presente accordo per eventuali revisioni in funzione dell'evoluzione normativa aventi ricadute sulla filiera, nonché dell'andamento delle coltivazioni e/o del mercato, anche ai fini dell'inserimento di nuovi prodotti.

Articolo 13 – Requisiti di accesso

Le imprese coinvolte dal presente accordo quadro devono rispettare tutti gli obblighi di legge previsti ed in particolare devono soddisfare i requisiti previsti dalla normativa cogente nell'ambito della rintracciabilità dei prodotti (Reg. 178/2002), sicurezza igienico sanitaria (Reg. 852/2004) e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/2008)

Articolo 14 - Modifiche e/o integrazioni

Tutte le eventuali modifiche e/o integrazioni al presente accordo dovranno essere concordate e approvate per iscritto dalle parti firmatarie, salvo le previsioni di automatica integrazione nel presente accordo previste dallo stesso

Articolo 15 –Cessione attività

In caso di cessione totale o parziale dell'attività da parte di un soggetto che ha sottoscritto un contratto individuale di coltivazione, il cedente è tenuto a dichiarare nell'atto di cessione l'esistenza di tale contratto, ed il cessionario deve impegnarsi a rispettarne le clausole ed a garantirne l'esecuzione.

Articolo 1 – Arbitrato irrituale

Con riferimento ai contratti tra le parti, che richiamino il presente accordo, qualsiasi controversia, comprese quelle relative a validità, esecuzione, risoluzione, interpretazione, ecc., sarà obbligatoriamente deferita alla decisione di arbitri irrituali amichevoli compositori i quali giudicheranno "ex bono et aequo" senza alcuna formalità di legge, ai sensi del regolamento della Camera Arbitrale presso la Camera di Commercio della provincia in cui è avvenuta la vendita.

I SOGGETTI PROMOTORI

Regione Sicilia

L'Assessore all'agricoltura _____

Consorzio "G.P.Ballatore"

Il Presidente _____

I SOGGETTI CHE ADERISCONO

Federazione Regionale Agricoltori della Sicilia

Il Presidente _____

Federazione Regionale Coldiretti Sicilia

Il Presidente _____

Confederazione Italiana Agricoltori della Sicilia

Il Presidente _____

Cna Alimentare di Palermo

Il Presidente _____

.....
.....

ENTI ED ISTITUTI SOSTENITORI

E.N.S.E.

.....