



REGIONE SICILIANA
Assessorato Regionale delle
Risorse Agricole e
Alimentari

**“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 Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari 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;
- La Regione Siciliana con l’art 82 “Accordo delle filiere agroalimentari”, della L.R. 12 maggio 2010, n. 11 ha previsto che l’Assessorato regionale delle Risorse Agricole e Alimentari al fine di garantire il reddito degli imprenditori agricoli, quali primi componenti delle filiere produttive, promuove la sottoscrizione di accordi tra i componenti delle filiere agroalimentari a fronte di specifiche azioni di valorizzazione dei prodotti delle filiere.
- Il suddetto art. 82 prevede, inoltre, che i soggetti beneficiari di aiuti pubblici o altri interventi regionali devono rispettare l’accordo di filiera sottoscritto.
- L’Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana nell’ambito delle politiche di sviluppo, promozione e salvaguardia degli agroecosistemi e delle produzioni di qualità, sostiene la tutela e valorizzazione delle risorse genetiche “*Born in Sicily*” per l’agricoltura e l’alimentazione.

- La Regione Siciliana con l'art. 8 della Legge 24/11/2011 n.25 e con D.A. n. 53 del 18/10/2012, ha istituito il logo identificativo dei prodotti siciliani di qualità a "chilometro zero" al fine di promuovere la valorizzazione delle produzioni agricole di qualità, favorendone il consumo e la commercializzazione, garantendo ai consumatori una maggiore trasparenza dei prezzi e assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti. Il suddetto decreto disciplina gli interventi per:
 - a) garantire il rispetto della normativa in materia di presentazione ed etichettatura dei prodotti agricoli freschi e trasformati attraverso idonea attività di controllo anche con l'utilizzo di strumenti tecnologici a tutela del consumatore;
 - b) valorizzare il consumo di prodotti agricoli a "chilometri zero";
 - c) incentivare l'impiego da parte dei gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica di prodotti agricoli a "chilometri zero" nella preparazione dei pasti;
 - d) favorire l'incremento della vendita diretta di prodotti agricoli a "chilometri zero" da parte dei produttori;
 - e) sostenere l'impiego di prodotti agricoli a "chilometri zero" da parte delle imprese esercenti attività di ristorazione od ospitalità nell'ambito del territorio regionale.
- L'Assessorato alle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana ha attivato le procedure per la registrazione, presso gli uffici preposti dall'Unione Europea, del marchio "Qualità Sicura" per le produzioni agroalimentari: DOP, IGP, certificati da agricoltura biologica, certificati da agricoltura integrata, realizzate in Sicilia.
- L'Assessorato alle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana intende sostenere il percorso per il riconoscimento e la valorizzazione delle DOP e/o IGP del grano duro siciliano e dei derivati pasta e pane ottenuti dallo stesso.
- L'Assessorato alle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana ed il Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" gestiscono il "SISTEMA QUALITÀ E TRACCIABILITÀ DEL GRANO DURO IN SICILIA", al fine di adeguare e qualificare l'offerta di grano duro regionale in accordo alle esigenze di qualità imposte dalla trasformazione ed attivare sistemi efficaci per l'adeguamento della filiera agli orientamenti comunitari e nazionali.
- Alcuni pastifici e panifici siciliani hanno manifestato l'interesse a sostenere l'applicazione di un marchio 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;
- Con decreto dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana DDG n. 821 del 03/07/2012 è stato approvato il "Programma di innovazione e sviluppo della filiera cerealicola siciliana, itinerario di valorizzazione e certificazione per il pane di Sicilia tradizionale e per altri derivati del frumento duro";
- 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", pubblicate da ISMEA con riferimento alle piazze di Catania e Palermo. 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 in dodici mensilità a partire dalla fine del mese in cui è avvenuto il conferimento, ogni singola mensilità sarà determinata moltiplicando la quota di prodotto mensile, pari a un dodicesimo del prodotto complessivamente conferito, per il prezzo medio delle quotazioni ISMEA del mese di riferimento. Il pagamento avverrà entro 60 gg. dalla fine del mese di riferimento (ad esempio se il conferimento avviene il 15 giugno, il primo pagamento sarà effettuato entro il 30 agosto e l'importo sarà calcolato moltiplicando un dodicesimo del prodotto complessivamente conferito, per il prezzo medio delle quotazioni ISMEA del mese di giugno, dopo il primo pagamento i successivi avranno cadenza mensile e nel nostro esempio l'ultimo pagamento sarà effettuato entro il mese di luglio dell'anno successivo).

Nel caso in cui le aziende di trasformazione dovessero avere l'esigenza, in alcuni mesi dell'anno, di trasformare una quota mensile superiore ad un dodicesimo del prodotto conferito, il centro di stoccaggio potrà corrispondere all'azienda agricola una mensilità pari al valore del quantitativo di prodotto realmente conferito all'azienda di trasformazione nel mese di riferimento, valore che sarà determinato secondo la metodologia prima descritta. La parte rimanente di prodotto verrà retribuita ripartendola in maniera proporzionale nei restanti mesi.

2) Prezzo grano duro franco partenza centro di stoccaggio

Il prezzo del grano duro franco partenza dal centro di stoccaggio 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 sarà corrisposto all'azienda stessa; invece, nel caso in cui il conferimento avvenga 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 fatto carico.

Per quanto riguarda le modalità di pagamento l'importo previsto per il centro di stoccaggio sarà corrisposto dall'azienda di trasformazione diviso in dodici mensilità costanti, almeno che non vi sia da parte dell'azienda di trasformazione l'esigenza, in alcuni mesi dell'anno, di trasformare una quota mensile superiore ad un dodicesimo del prodotto oggetto di contratto di conferimento, che comunque sarà retribuita sempre secondo la metodologia prima descritta. La parte rimanente di prodotto verrà retribuita ripartendola in maniera proporzionale nei restanti mesi.

b) Il molino si impegna ad acquistare la totalità del grano duro previsto dal contratto di fornitura di cui all'art. 7, garantendo mensilmente l'acquisto di almeno un dodicesimo del quantitativo totale oggetto del contratto. Il pagamento avverrà entro 60 gg. dalla fine del mese di riferimento.

3) Prezzo semola franco partenza molino

a) Per compravendite tra molino e pastificio 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 forfetaria 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 quanto riguarda le modalità di pagamento l'importo previsto per il molino sarà corrisposto dal pastificio diviso in dodici mensilità costanti, almeno che non vi sia da parte del pastificio l'esigenza, in alcuni mesi dell'anno, di trasformare una quota mensile superiore ad un dodicesimo del prodotto oggetto di contratto di conferimento, che comunque sarà retribuita sempre secondo la metodologia prima descritta. La parte rimanente di prodotto verrà retribuita ripartendola in maniera proporzionale nei restanti mesi.

c) Il pastificio si impegna ad acquistare la totalità della semola prevista dal contratto di fornitura di cui all'art. 7, garantendo mensilmente l'acquisto di almeno un dodicesimo del quantitativo totale oggetto del contratto. Il pagamento avverrà entro 60 gg. dalla fine del mese di riferimento.

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 del prezzo di base, stabilito considerando la media delle quotazioni del grano duro, categoria "fino", pubblicate da ISMEA con riferimento alle piazze di Catania e Palermo, 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 12,5 a 13,0	50,00
	da 13,1 a 13,5	60,00
	da 13,6 a 14,0	70,00
	da 14,1 a 14,5	80,00
	da 14,6 a 15	90,00
	> 15	90,00 + 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 duro, categoria di riferimento, pubblicate da ISMEA con riferimento alle piazze di Catania e Palermo, 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 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

.....