

**SCHEDA TECNICA A10****PASTA SECCA "PPL VENETE"**

Il paniere delle "PPL venete" comprende la pasta secca, come da definizione seguente, ed esclude la produzione di pasta fresca, pasta farcita e pasta all'uovo.

Definizione di pasta secca - Per pasta secca si intende la pasta ottenuta da semola di grano duro, stabile a temperatura ambiente, che può essere classificata in:

- "pasta di semola di grano duro"
- "pasta di semolato di grano duro"
- "pasta di semola integrale di grano duro"

Semola, semolato e semola integrale sono prodotti della macinazione del grano duro.

La pasta è il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione ed essiccazione dell'impasto preparato esclusivamente con aggiunta di acqua alla semola di grano duro o al semolato di grano duro o alla semola integrale di grano duro. Possono essere utilizzati anche altri ingredienti come glutine, malto, germe di grano duro, prodotti ortofrutticoli e loro derivati, funghi, tartufi, spezie, piante aromatiche commestibili: in questo caso le paste alimentari secche vengono denominate come "speciali".

La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le seguenti caratteristiche:

Tipo e denominazione	Umidità max %	Su 100 parti di sostanza secca		Proteine min. (azoto x 5,70)	Acidità espressa in gradi max (*)
		Ceneri			
		min	max		
Pasta di semola di grano duro	12,50	--	0,90	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,35	11,50	5
Pasta di semola integrale di grano duro	12,50	1,40	1,80	11,50	6

(*) il grado di acidità è espresso dal numero di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g di sostanza secca.

Requisiti e criteri - La macinazione del grano e il controllo per le micotossine vengono effettuati presso un molino registrato garantendo, attraverso la tracciabilità, la corrispondenza tra il prodotto primario conferito e la semola ottenuta.

- I cereali prima di essere introdotti nella filiera produttiva della pasta, devono rispettare i limiti per le micotossine secondo la normativa vigente (Reg. (CE) n.1881 del 19/12/2006 e s.m.i.).
- L'acqua utilizzata nella preparazione della pasta secca deve essere potabile in conformità al D. Lgs 31/2001 e s.m.i.

Fasi di produzione della pasta secca

- a) Impastamento e gramolatura** – La semola o il semolato ottenuti dalla macinazione del grano duro vengono mescolati con acqua per idratare l'amido, l'impasto ottenuto viene poi lavorato (gramolatura) fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- b) Trafilatura** – L'impasto viene fatto passare attraverso le trafile, cavità con la forma voluta, alcuni coltelli tagliano la pasta della lunghezza desiderata. Le trafile possono essere di diversi materiali purché conformi alla normativa MOCA (in bronzo, in teflon, di acciaio).



314cF829



L'utilizzo di diversi materiali conferisce diverse caratteristiche al prodotto finito. Con le trafile in bronzo la pasta risulta più ruvida, quindi assorbe meglio il condimento, ma assorbe anche più acqua durante la cottura, tendendo a scuocere più facilmente. Con le trafile in teflon (plastica dura), si ottiene pasta lucida e liscia in superficie, che regge bene la cottura.

- e) **Essiccamento** – Dopo impastamento, gramolatura ed trafilatura la pasta deve essere essiccata fino a raggiungere un'umidità del 12,5 %.

L'essiccamento dipende dal formato della pasta e dalla temperatura applicata.

Un esempio di essiccamento utile per salvaguardare le proteine della pasta è l'essiccamento lento, da attuare a temperatura che oscilla tra i 43 e i 48 °C nel modo seguente:

-per i formati di pasta corta: durata 24 ore;

-per i formati di pasta lunga: durata 48 ore.

In funzione del formato della pasta, l'essiccamento può essere effettuato con diverse combinazioni di temperatura e durata.

Etichettatura - La pasta essiccata deve essere confezionata ed etichettata conformemente al Reg. (CE) n. 1169/2011.

Non è previsto l'elenco degli ingredienti nella "pasta di semola di grano duro". Nel caso delle paste speciali devono essere indicati tutti gli ingredienti, conformemente al Reg. (CE) n. 1169/2011.

La presenza di allergeni (es. glutine) deve essere evidenziata come previsto dalla normativa.

Quantitativi - Il quantitativo complessivo di produzione annua non deve essere superiore a 2.000 Kg.



314c-f829

