

**SCHEDA TECNICA A10****Pasta secca: produzione e vendita**

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 ortofruitticoli e loro derivati, funghi coltivati, tartufi, spezie, piante aromatiche commestibili: in questo caso le paste alimentari secche vengono denominate come “speciali”.

Qualora gli altri ingredienti provengano da altre aziende aderenti al progetto PPL, nell’etichetta del prodotto finito va indicato che l’ingrediente ... “proviene da coltivazioni effettuate in aziende aderenti al progetto “PPL venete”.

Qualora gli altri ingredienti provengano dal mercato deve essere indicato in etichetta.

La pasta destinata all’immissione sul mercato 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 farina deve essere di produzione aziendale e deve essere stata sottoposta a controllo per le micotossine con esito favorevole. La macinazione del grano e il controllo per le micotossine possono essere effettuati presso un mulino registrato garantendo, attraverso la tracciabilità, la corrispondenza tra il prodotto primario conferito e la semola ottenuta.

Può essere utilizzata farina ottenuta dalla molitura comune, presso un mulino registrato, di lotti di grano duro provenienti da più produttori “PPL-venete” destinati a costituire un unico lotto di produzione. In questo caso dovrà essere indicato in etichetta che “la semola proviene da cereali coltivati da aziende aderenti al progetto “PPL venete”.



**Fasi di produzione della pasta secca**

- **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.
- **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 sui MOCA.  
L'utilizzo di diversi materiali conferisce diverse caratteristiche al prodotto finito.
- **Essiccazione** – Dopo impastamento, gramolatura ed trafileatura la pasta deve essere essiccata fino a raggiungere un'umidità del 12,5%. Il tempo necessario per l'essiccazione dipende dal formato della pasta e dalla temperatura applicata.

**Etichettatura** - La pasta essiccata deve essere confezionata ed etichettata.

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 regolamento (CE) n. 1169/2011.

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

