

**ACCORDO QUADRO
PER LA PRODUZIONE E LA PROMOZIONE DEL CONSUMO DI
"PANE DI FRUMENTO A QUALITÀ CONTROLLATA"
2010 - 2011**

PREMESSO CHE:

- E' sempre maggiore la consapevolezza nei cittadini della necessità di adottare stili di consumo più salubri ed ecosostenibili e che l'alimentazione in questo gioca un ruolo determinante, in quanto spesso le cattive abitudini alimentari non solo si traducono in maggiori rischi per la salute, ma anche in spreco;
- Le principali autorità sanitarie raccomandano il consumo giornaliero di adeguate quantità di cereali e derivati, meglio se ricchi di fibra e poveri di grassi;
- Il pane è sicuramente un prodotto simbolo sia dal punto di vista nutrizionale che socio-economico, che tuttavia ha bisogno di recuperare e far conoscere i suoi aspetti salutari, all'interno di un percorso di riqualificazione, in linea anche col Protocollo d'intesa siglato tra Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali e le principali Associazioni di Panificatori, che prevede la riduzione del contenuto di sale almeno del 50%, per ridurre il rischio di ipertensione e patologie cardiovascolari collegate;
- Recenti studi affermano anche che l'utilizzo nel processo di produzione di farine di qualità (non troppo raffinate) e della lievitazione naturale, contribuiscono ad abbassare i rischi di arteriosclerosi, ipercolesterolemia e patologie cardiovascolari per il maggior contenuto di antiossidanti;
- A questo percorso di riqualificazione del pane fresco artigianale non può non essere collegata la valorizzazione delle produzioni agricole locali con il rafforzamento del legame con il territorio, attraverso il coinvolgimento della intera filiera, dai produttori agricoli ai molini;

CONSIDERATO CHE:

- l'obiettivo del presente accordo è la produzione e la diffusione del consumo di pane fresco con caratteristiche nutrizionali, merceologiche, di sostenibilità ambientale di qualità superiore, attraverso:
 - a) l'utilizzo del marchio QC su tutta la filiera (frumento, farine e pane), che garantisce, attraverso controlli effettuati da un Organismo di controllo indipendente, modalità di produzione a basso impatto ambientale e con minimo utilizzo di prodotti chimici e il rispetto la salute del consumatore;
 - b) una ricetta originale per un pane fresco ottenuto con materie prime più complete dal punto di vista nutrizionale (farine di tipo 1 e 2, meno raffinate, che contengono più fibre e più ceneri, ridotto contenuto di sodio, lievitazione naturale e olio extravergine di oliva,

senza né additivi né coadiuvanti tecnologici) e con un miglioramento del processo di produzione, che dovrà essere privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione, o alla conservazione prolungata degli impasti, dei prodotti intermedi e/o del prodotto finito, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione.

- c) un pane fresco con migliori qualità organolettiche e funzionali, con un ridotto impatto ambientale ma anche in grado di far risparmiare il consumatore, grazie a pezzature maggiori (> 200 g), e quindi maggior morbidezza e un maggior tempo di vita, che favorisce la riduzione dello spreco;
 - d) una distribuzione capillare nei panifici delle principali città della regione, a prezzo contenuto.
- per ottenere questo traguardo è necessario sviluppare una programmazione efficace delle diverse fasi: dalla produzione del frumento, alla molitura ed alla panificazione, fino alla promozione presso i consumatori di questa nuova tipologia di prodotto;
 - sul territorio regionale sono presenti tutte le componenti interessate in grado di dare vita al progetto, ed in particolare:
 - a) l'Unione regionale dei panificatori, tramite anche le Associazioni provinciali di Bologna, Parma, Reggio Emilia, Ravenna, Ferrara, con un numero orientativo di panificatori interessati pari a 250;
 - b) le industrie molitorie, tra le più significative nella trasformazione del frumento tenero e nella produzione di farine panificabili, tra cui alcune già inserite nel circuito Qualità Controllata;
 - c) i produttori di cereali e le Organizzazioni di Produttori, che hanno sviluppato nel tempo alte capacità professionali nella produzione di frumento QC, oltre ad essersi dotati di strutture di stoccaggio in grado di garantire una conservazione ottimale e segregata delle partite ed una completa rintracciabilità del prodotto;
 - d) l'Università di Bologna, che con le sue competenze in campo economico e tecnologico-nutrizionale può validamente supportare lo sviluppo di questo accordo;
 - e) la Regione Emilia-Romagna e le Province, in grado di fornire, con un lavoro coordinato e sinergico, supporto al percorso attraverso la messa in campo di diversi strumenti (approvazione nuovi disciplinari per la produzione della farina e del pane QC da farine 1 e 2, azioni di informazione e promozione del pane QC, azioni di educazione alimentare e al consumo, supporto alle produzioni di frumento QC con le misure agroambientali, assistenza tecnica e tecnico-economica ai produttori agricoli).
 - f) Le Province coinvolte nel progetto che possono, in funzione delle condizioni specifiche locali, caratterizzare gli interventi e inserire ulteriori specifiche, favorendo ad esempio l'utilizzo di materie prime di produzione locale o comunque provenienti dalle distanze minime possibili.

- la Regione Emilia-Romagna ha sviluppato infatti specifiche politiche di supporto alla realizzazione di sistemi di produzione di elevata qualità e al consolidamento di forme di integrazione di filiera, al fine di favorire, anche attraverso relazioni interprofessionali positive, la maggior competitività del sistema agroalimentare e lo sviluppo di filiere produttive specifiche;
- il raggiungimento di tali obiettivi ambiziosi comporta la definizione dei reciproci impegni e delle modalità di scambio tra le componenti della filiera, avendo presente anche il coordinamento e l'equa valorizzazione delle diverse fasi;

CON IL PRESENTE ACCORDO QUADRO:

- **l'Unione regionale panificatori, e le Associazioni provinciali dei panificatori di Bologna, Parma, Reggio Emilia, Ravenna, Ferrara** in rappresentanza di circa 250 panificatori;

- **le Imprese molitorie:**

Molino Grassi s.p.a., via Emilia Ovest 347, Fraore (PR)

Progeo Molini, via Forghieri 154, Ganaceto (MO)

Industria Molitoria Denti, via Livatino 3/A, Borzano di Albinea (RE)

- **le Organizzazioni Produttori/Cooperative Agricole :**

O.P. Cereali Emilia-Romagna soc.cons.a r.l., Via Centese 5/2, S.Giorgio di Piano (BO)

Grandi Colture Italiane soc. coop. agricola, Viale Volano 195/A, Ferrara

Soc. Coop. CAPA Ferrara, Via Rondona 42/n, Vigarano Pieve (FE)

CONVENGONO E STIPULANO

quanto segue:

Art. 1

Il presente accordo quadro definisce le condizioni per la produzione di pane fresco di frumento a Qualità Controllata da farine di tipo 1 o 2 e le modalità di relazione tra i soggetti sopra indicati, nel territorio dell'Emilia-Romagna, per il periodo di riferimento degli anni 2010 - 2011.

Art.2

Le parti si impegnano, ciascuno per gli specifici aspetti di seguito elencati nell'articolato, per i quantitativi orientativi di prodotto riportati di seguito:

ANNO 2010		
SOGGETTO	QUANTITA'	UNITA' DI MISURA
Unione Panificatori (per il tramite delle Associazioni provinciali panificatori)	4.000	q di pane di frumento a Qualità Controllata da farine di tipo 1 o 2
Molini	3.500	q di farina QC di tipo 1 o 2
Produttori agricoli	5.000	q di frumento QC

ANNO 2011		
SOGGETTO	QUANTITA'	UNITA' DI MISURA
Unione Panificatori (per il tramite delle Associazioni provinciali panificatori)	8.000	q di pane di frumento a Qualità Controllata da farine di tipo 1 o 2
Molini	7.000	q di farina QC di tipo 1 o 2
Produttori agricoli	10.000	q di frumento QC

Art.3

I quantitativi indicati per gli anni 2010 e 2011 andranno rivalutati, di comune accordo tra le parti, entro 6 mesi dall'avvio della produzione del pane o prima se ritenuto necessario.

Art.4

E' istituito un comitato paritetico tra i firmatari del presente accordo per la fase di avvio operativo del progetto, con funzioni di coordinamento e monitoraggio, anche ai fini della promozione e della divulgazione dell'iniziativa; a tale comitato partecipano anche la Regione Emilia-Romagna, le Province aderenti al progetto e l'Università di Bologna.

Art.5

L'Unione regionale Panificatori e le Associazioni provinciali si impegnano a:

- svolgere un ruolo di coordinamento per avviare la produzione del pane fresco di frumento a qualità controllata QC da farine di tipo 1 e 2, secondo il disciplinare definito con determinazione regionale n.4003 del 19 aprile 2010, per i quantitativi complessivi, indicati all'art.2, di 4.000 q di pane QC per il 2010 e 8.000 q per il 2011, attraverso il coinvolgimento

- delle Associazioni Panificatori delle singole province e direttamente dei panificatori interessati;
- organizzare e coinvolgere, attraverso le singole associazioni territoriali, i singoli panificatori aderenti al progetto affinché si impegnino ad acquisire la certificazione QC ;
 - coordinare, al fine di ottimizzare la logistica e limitare le percorrenze del prodotto, gli acquisti di farine QC di tipo 1 o 2, nelle quantità complessive indicate all'art. 2, da parte delle Associazioni provinciali o dei panificatori, secondo un programma-calendario concordato con i molini firmatari, garantendo che il prezzo massimo d'acquisto per le farine QC di tipo 1 o 2 come individuate nell' allegato 1, sia analogo alle quotazioni di mercato della farina biologica;
 - svolgere un ruolo di raccordo per le eventuali azioni di supporto di carattere promozionale, informativo e di educazione al consumo che la Regione potrà avviare in merito;
 - monitorare la produzione del pane oggetto del presente accordo, informando periodicamente la Regione sull'andamento del progetto;

Art.6

I molini si impegnano a:

- produrre un quantitativo complessivo di 3.500 q di farine di tipo 1 o 2 da frumento QC per l'anno 2010, e 7.000 per l'anno 2011, con le caratteristiche definite con disciplinare approvato con determinazione regionale n.6760 del 25/06/2010, e con le caratteristiche reologiche definite nell'allegato 1, secondo una ripartizione quantitativa concordata tra i molini in base alle esigenze delle singole associazioni provinciali panificatori o dei panificatori;
- acquistare il frumento tenero QC, nel quantitativo orientativo di 5.000 q per l'anno 2010 e 10.000 q per l'anno 2011, ripartito tra le Organizzazioni di produttori agricoli/cooperative firmatarie del presente accordo, a partire dal raccolto 2010, secondo un calendario di consegne concordato;
- riconoscere una maggiorazione di 50 €/T rispetto al listino A.G.E.R. Borsa Merci di Bologna (media mensile settembre-dicembre 2010) per il frumento tipo 1, 2 o 3, per i quantitativi consegnati nel 2010;

Art.7

Le Organizzazioni di produttori e le Cooperative firmatarie del presente accordo, si impegnano:

- a consegnare 5.000 q di frumento tenero QC con il raccolto 2010, e 10.000 q con il raccolto 2011, prodotto secondo il disciplinare QC approvato con determinazioni regionali n° 812 del 02/02/2010 e n° 3299 del 30/03/2010, da ripartire tra i firmatari di parte agricola in maniera concordata;
- a riconoscere per il frumento tenero "QC" ai soci produttori un adeguato riconoscimento delle maggiori spese rispetto al prodotto convenzionale, fatte salve condizioni contrattuali già stabilite tra socio e cooperativa e

