

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## FARRO TERRA DI SAN MARINO

### ARTICOLO 1

La denominazione “**Farro Terra di San Marino**” è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto in aziende agricole localizzate entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino che rispettano quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

Il “**Farro Terra di San Marino**” è tutelato e valorizzato nell’ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo “Terra di San Marino”.

L’Ente autorizzato allo stoccaggio e alla commercializzazione del “**Farro Terra di San Marino**” è la Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli.

### ARTICOLO 2

Le specie ammesse alla coltivazione sono il farro medio (*Triticum monococcum L.*) e farro grande (*Triticum spelta L.*).

La scelta delle **varietà** da coltivare va effettuata nell’ambito di quelle raccomandate dall’Ufficio Gestione Risorse Ambientali e Agricole che, per la loro individuazione, terrà conto delle caratteristiche pedo-climatiche del territorio e delle richieste provenienti dal mercato. Non è consentito l’impiego di varietà OGM.

Non è ammesso il ristoppio del farro. E' consentita la coltivazione in successione al frumento o all'orzo per una sola volta.

E' consigliata la coltivazione di farro in terreni poveri e marginali, infatti nei terreni più fertili la coltura può subire gravi fenomeni di allettamento.

Le **lavorazioni e sistemazioni** dei terreni dovranno essere realizzate nell'ottica di contenere i fenomeni erosivi e nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 9 della legge n.145/85.

La **fertilizzazione** è stabilita in base alla produzione prevista, ai fabbisogni nutritivi delle colture, agli apporti da precedenti colture e alla dotazione del terreno risultante da un'analisi completa riferita alle superfici destinate a tale coltura e con una validità di cinque anni.

L'azienda redige annualmente il piano di fertilizzazione che dovrà essere presentato all'autorità preposta ai controlli circa il rispetto del presente disciplinare. Il piano di fertilizzazione deve contenere almeno i quantitativi dei principali elementi nutritivi (N, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, K<sub>2</sub>O) da distribuire per ogni ettaro di superficie coltivata (Kg/ha), le epoche e le dosi da apportare per ogni intervento di distribuzione previsto.

La **difesa fitosanitaria** deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche agronomiche e/o biologiche, facendo ricorso, quando necessario, alle tecniche di difesa integrata in modo da ridurre al minimo gli interventi chimici. La difesa fitosanitaria deve, anzitutto, essere realizzata limitando i rischi di attacchi parassitari attraverso interventi di carattere agronomico, quali una giusta densità di semina e concimazioni azotate equilibrate. L'impiego di prodotti chimici dovrà seguire le indicazioni e gli orientamenti emanati dal Comitato di Assistenza Tecnica di cui all'art. 48 della Legge 20/09/1989 n° 96 e relativo Regolamento Applicativo.

Le aziende che aderiscono al presente disciplinare di produzione devono tenere apposito registro di campagna ove registrare in maniera progressiva tutti gli interventi agronomici e di difesa sanitaria, nonché di fertilizzazione messi in atto. Detto quaderno di campagna deve essere messo a disposizione degli Organismi di controllo preposti.

La **raccolta** dei cereali deve avvenire al giusto grado di maturazione delle cariossidi, quando l'umidità delle stesse è inferiore al 13,5%, e nelle migliori condizioni ambientali in modo da consentire l'ottenimento di un prodotto di elevata qualità. In ogni caso la raccolta deve avvenire solo quando sono trascorsi i tempi di carenza previsti dai prodotti chimici ammissibili eventualmente utilizzati durante la coltivazione.

Le partite di cereali prodotte nel rispetto del presente disciplinare devono essere **raccolte e conservate separate** dalle altre.

All'atto dell'immissione allo stoccaggio il "**Farro Terra di San Marino**" deve rispettare i requisiti minimi stabiliti al successivo articolo 4. Per migliorare le condizioni di conservazione è opportuno procedere ad una pulitura dei cereali prima del loro stoccaggio mediante aspirazione.

Durante la conservazione è necessario **monitorare la presenza di fitofagi** sia mediante il campionamento della massa, che attraverso l'impiego di trappole da installare all'interno della massa e nello spazio libero del locale di stoccaggio. Le trappole vanno sottoposte a controlli almeno una volta ogni 14 giorni, mentre per la massa è sufficiente eseguire controlli almeno mensili.

Per la conservazione dei cereali stoccati sono comunque da preferire i sistemi fisici, quali la refrigerazione forzata della massa e l'atmosfera controllata con i gas CO<sub>2</sub> o N.

Non sono consentiti trattamenti chimici sulle cariossidi da stoccare o stoccate attuati con finalità preventive. Non sono consentiti interventi e trattamenti di forzatura durante le varie fasi della coltivazione.

### ARTICOLO 3

Le superfici investite per la produzione di **“Farro Terra di San Marino”** sono inserite in un apposito Albo attivato e annualmente aggiornato da parte della Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli. L’Ente cooperativo dovrà mettere a disposizione del Consorzio Terra di San Marino tale Albo.

### ARTICOLO 4

L’azienda agricola che intende produrre **“Farro Terra di San Marino”** deve presentare richiesta su apposito modulo, nel quale indicare la superficie destinata alla coltivazione alla Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli. L’Ente cooperativo dovrà trasmettere al Consorzio Terra di San Marino entro il 31 dicembre di ogni anno le richieste di coltivazione pervenute.

### ARTICOLO 5

Il **“Farro Terra di San Marino”** deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative al momento dell’immissione alla conservazione da verificare al ricevimento presso la struttura di stoccaggio:

- Umidità massima: 13,5%

- Peso specifico del seme vestito: minimo 40 kg/hl
- Peso specifico del seme nudo: minimo 60 kg/hl

I parametri sopra riportati dovranno essere rilevati dall'Ente autorizzato allo stoccaggio al momento del ritiro del prodotto e registrati in apposita bolla di conferimento da compilare per ogni partita.

L'Ente autorizzato allo stoccaggio ed alla commercializzazione dovrà trasmettere entro il 30 Settembre di ogni anno al Consorzio Terra di San Marino l'elenco dei conferimenti suddivisi per singole partite riportante la titolarità del conferente produttore, la quantità ed i parametri qualitativi riscontrati per le singole partite richiamati dal presente articolo.

## **ARTICOLO 6**

Le aziende che aderiscono al presente disciplinare di produzione si impegnano ad operare per la salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio di San Marino. In particolare, le aziende si impegnano a gestire correttamente le aree non strettamente produttive (scoline, capezzagne, siepi, filari, aree boschive, ecc..), evitando in queste l'impiego di prodotti fitosanitari e fertilizzanti, favorendo l'utilizzo di specie arbustive e arboree autoctone, così come definite negli Allegati A, B, C della legge n.126/95, e facendo in modo che la loro estensione all'interno dell'azienda non scenda al di sotto del 5% della SAU.

## ARTICOLO 7

Le partite di **“Farro Terra di San Marino”** inviate ai molini per la produzione di **farina** devono essere mantenute separate dalle altre e lavorate separatamente o in turni esclusivi di lavorazione.

Fra l'Ente cooperativo autorizzato ai sensi del presente disciplinare allo stoccaggio e alla commercializzazione del **“Farro Terra di San Marino”** e la struttura di molitura autorizzata dovrà essere sottoscritto un rapporto convenzionale per la macinatura e commercializzazione della farina prodotta con il **“Farro Terra di San Marino”** ai fini del rispetto ed aderenza ai requisiti del presente disciplinare.

L'Ente cooperativo autorizzato ai sensi del presente disciplinare, allo stoccaggio ed alla commercializzazione del **“Farro Terra di San Marino”**, per ogni partita inviata alle strutture di molitura dovrà compilare apposito documento di trasporto indicante la quantità, il riferimento alla partita stoccata ed alla varietà. Copia di detto documento dovrà essere conservata per l'organismo preposto al controllo e copia consegnata alla struttura di molitura.

La struttura di molitura dovrà tenere un registro di carico e scarico ove annotare il carico del prodotto di cui alla documentazione rilasciata dall'Ente cooperativo autorizzato allo stoccaggio ed alla commercializzazione nonché le successive fasi di lavorazione relative alle operazioni di molitura, confezionamento e commercializzazione del prodotto e le quantità ricavate.

## ARTICOLO 8

Non è ammessa l'aggiunta nella **farina di "Farro Terra di San Marino"** di sostanze o prodotti anche se consentiti dalle norme in vigore.

La **farina** viene commercializzata in confezioni da 1 – 5 – 25 kg sulle quali deve comparire il marchio collettivo "Terra di San Marino" di cui all'articolo 1 secondo le modalità previste dal Consorzio Terra di San Marino.

La farina destinata alla vendita al dettaglio deve riportare sulle confezioni la denominazione "**Farina di Farro Terra di San Marino**" seguita dalla categoria commerciale corrispondente tipo "0", "1" e "integrale".

La denominazione "**Farina di Farro Terra di San Marino**" deve comparire con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta. I caratteri grafici delle diciture aggiuntive non dovranno superare la metà di quelli utilizzati per la denominazione.

La **farina di "Farro Terra di San Marino"** di cui al presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche chimiche-fisiche e i seguenti valori medi nutrizionali:

**Farina di Farro Terra di San Marino tipo "0":**

- **Umidità** max 15,5%
- **Ceneri** max 0,65%

**Farina di Farro Terra di San Marino tipo "1":**

- **Umidità** max 15,5%
- **Ceneri** max 0,80%

**Farina di Farro Terra di San Marino "integrale":**

- **Umidità** max 15,5%
- **Ceneri** comprese fra 1,4 e 1,6%

## **ARTICOLO 9**

La **farina di Farro Terra di San Marino** è prodotta esclusivamente da farro di cui alle caratteristiche del presente disciplinare.

Le fasi di lavorazione dovranno avvenire in flusso continuo nel rispetto delle tecniche di macinatura tali da non compromettere od alterare la caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto finito utilizzando tecnologie e procedure il più vicino a tecniche tradizionali nel campo molitorio.

## **ARTICOLO 10**

### **Sanzioni e Controlli**

Per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni relative al non rispetto delle norme del presente disciplinare valgono le disposizioni di cui al Regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo " Terra di San Marino" emanate dallo stesso Consorzio Terra di San Marino.



I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale a ciò preposto o tramite Ente a ciò delegato dal Consorzio stesso.

Per tutto quanto non specificamente regolato dal presente disciplinare valgono le norme previste dalla legislazione vigente.