

# MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 23 gennaio 2024

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pizzoccheri della Valtellina». (24A00435)

(GU n.25 del 31-1-2024)

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV  
della Direzione generale per la promozione  
della qualita' alimentare

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei

simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2016/1730 del 22 settembre 2016 pubblicato il 29 settembre 2016 nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 262, con il quale è stata registrata l'indicazione geografica protetta «Pizzoccheri della Valtellina» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 257 del 5 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela Pizzoccheri della Valtellina IGP con sede in via Piazzi n. 23 - Sondrio, che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013, n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Lombardia, competente per territorio, ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una IGP registrata, per cui il documento unico pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 185 del 25 maggio 2016 è stato modificato;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 257 del 3

novembre 2023 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pizzoccheri della Valtellina» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pizzoccheri della Valtellina»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione indicazione geografica protetta «Pizzoccheri della Valtellina» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 257 del 3 novembre 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Pizzoccheri della Valtellina», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Pizzoccheri della Valtellina» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 23 gennaio 2024

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta  
«Pizzoccheri della Valtellina»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Pizzoccheri della Valtellina» è riservata alla pasta alimentare, sia come pasta secca che fresca, derivata dall'impasto di grano saraceno, «Fagopyrum esculentum», e sfarinati di altri cereali, che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto e caratteristiche al consumo

2.1 Caratteristiche morfologiche

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono da intendersi e da commercializzare sia come pasta secca che fresca; si distinguono nelle seguenti tipologie di formato: a «tagliatella steso» ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile in forma stesa, a «tagliatello avvolto» ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile distribuite in forma avvolta, o a «gnocchetto» ossia ad assumere la caratteristica concavità.

Di seguito sono riportati gli indici dimensionali dei

«Pizzoccheri della Valtellina» commercializzati secchi e freschi:

Formati secchi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatella steso	30-60	7-8	1.1-1.7
Gnocchetto	16-22	7-11	1.5-2
Tagliatella avvolto (denominato tagliatella)	-	3-11	1-2.5
Formati freschi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello	-	5-11	1.3-5.5

## 2.2 Caratteristiche chimiche-fisiche

I «Pizzoccheri della Valtellina» freschi dopo la lavorazione, hanno consistenza semidura; mentre si presentano secchi e duri, se essiccati.

Il contenuto di acqua non deve essere inferiore al 24% sulla s.s. nel caso di prodotto fresco e non superiore al 12,5% sulla s.s. nel caso di prodotto essiccato.

## 2.3 Caratteristiche organolettiche

I «Pizzoccheri della Valtellina» si presentano di colore marrone piu' o meno scuro con presenza di parti tegumentali di colore nocciola/grigio, tipico del grano saraceno.

I «Pizzoccheri della Valtellina» dopo cottura in acqua e sale assumono sapore delicato e tipico dei prodotti ottenuti con grano saraceno ed altri sfarinati.

## Art. 3.

### Zona geografica

L'area geografica di produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» e' quella delimitata dai confini amministrativi della Provincia di Sondrio (Lombardia - Italia).

## Art. 4.

### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo dei produttori, e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione). Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla verifica da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## Art. 5.

### Metodo di elaborazione e/o ottenimento

#### 5.1 Materie prime

Gli ingredienti con cui vengono ottenuti i «Pizzoccheri della Valtellina» venduti secchi sono:

una miscela comprendente fino ad un massimo del 80 % di semola di grano duro sola o miscelata con semolato di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno;

acqua.

Il prodotto venduto fresco e' composto da:

una miscela comprendente fino ad un massimo del 80 % di farina di grano tenero da sola o miscelata con semola di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno;

acqua.

#### 5.2 Preparazione

##### 5.2.1 Preparazione prodotto fresco

Le farine sono miscelate a secco e successivamente impastate con acqua sino ad ottenere una amalgama uniforme, di consistenza omogenea ottimale al consecutivo processo di formatura. Ne segue la preparazione della sfoglia e la formatura.

Il prodotto cosi' ottenuto segue le fasi produttive tipiche della pasta fresca.

Il prodotto puo' essere venduto sfuso nel luogo di produzione e/o al dettaglio, purché siano visibili al consumatore le informazioni di cui al successivo art. 8. Il prodotto fresco puo' essere confezionato in vaschette e in buste, entrambe in atmosfera protettiva.

##### 5.2.2 Preparazione prodotto secco

Le farine sono miscelate a secco, per permettere l'intimo contatto dei vari sfarinati, e successivamente idratate con acqua sino ad ottenere una amalgama uniforme ed omogenea. Nel processo industriale seguono la fase di impastamento che, come la successiva estrusione-laminazione, permette la creazione del reticolo proteico

ordinato ed omogeneo, necessario per garantire la qualita' e la struttura finale della pasta.

L'impasto prodotto viene quindi estruso sotto pressione, tramite cilindro, al cui interno si muove una vite senza fine che omogeneizza l'impasto e ne permette l'avanzamento verso la trafila.

Nel caso di prodotto tagliatello steso ed avvolto, la sfoglia dell'impasto, dopo estrusione, subisce una fase di laminazione e successivo taglio; la fase di laminazione invece non viene effettuata per il formato gnocchetti che, dopo estrusione, vengono solo tagliati. Il prodotto cosi' ottenuto segue le fasi produttive tipiche della pasta secca, che possono variare in relazione al formato. Il prodotto secco viene confezionato in astucci di cartone o in sacchetti, a necessita', puo' essere stoccato in silos, prima del confezionamento.

## Art. 6.

### Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La domanda di riconoscimento IGP «Pizzoccheri della Valtellina» e' giustificata dalla reputazione e dalla notorieta' del prodotto. Il dizionario della lingua italiana (Zingarelli, edizione 1970) alla voce Pizzocchero, porta la dicitura: «Rusticane tagliatelle a base di farina di grano saraceno, specialita' della Valtellina».

La cultura dei «Pizzoccheri della Valtellina» deriva dall'antica diffusione e dal largo impiego del grano saraceno che, essendo molto coltivato ed utilizzato sul territorio della Provincia di Sondrio, constitui' un ingrediente fondamentale nella cucina locale.

Il primo documento scritto che attesta la presenza del grano saraceno in Valtellina fu redatto, nel 1616, dal governatore della Valle dell'Adda, appartenente al cantone svizzero dei Grigioni e riporta: «Il saraceno veniva coltivato soprattutto sul versante retico delle Alpi, in particolare nel comprensorio di Teglio, in quanto caratterizzato da un clima piu' mite grazie ad una maggiore esposizione al sole».

La produzione del grano saraceno si sviluppo' fino al 1800, colonizzando anche zone disagiate ed improduttive; questo sviluppo fu permesso grazie alla maturazione rapida dei semi della pianta capaci di adattarsi perfettamente ai territori alpini. La situazione commerciale mutò a favore di altre coltivazioni, dopo l'annessione della Valtellina al Lombardo-Veneto. Nella Provincia di Sondrio sussistono ad oggi ancora alcune colture, per un totale di circa 20 ettari, coltivate ad uso familiare o per la vendita diretta ai consumatori.

I «Pizzoccheri della Valtellina» si sono diffusi contestualmente alla coltivazione del grano saraceno nella valle in oggetto; e' quindi rilevante il legame dei «Pizzoccheri della Valtellina» con il

territorio della Provincia di Sondrio. Le prime testimonianze, non verbali, che attestano la produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» nella Provincia di Sondrio, si hanno grazie ad atti testamentari in cui vengono inventariati: «... una scarella per li Pizzoccheri e il rodelino per li ravioli» (documento del 1750) e «...le resene per li Pizzoccheri» (del 1775); e' comunque ipotizzabile che la produzione ed il consumo dei «Pizzoccheri della Valtellina» sia antecedente la prima meta' del 1700. Nei secoli successivi le documentazioni aumentano e contestualizzano i «Pizzoccheri della Valtellina» all'interno del territorio provinciale.

Merita nota il rilievo economico del comparto alimentare Valtellinese, come testimoniano una documentazione storica della Camera di commercio ed arti di Chiavenna del 1875-76 che indica come, nella Provincia di Sondrio, fossero presenti numero «tre fabbriche di pasta» e, il censimento riportato nel «La Patria - geografia dell'Italia», redatto nel 1894, che riporta: «Esistono nella Provincia di Sondrio 11 fabbriche di pasta... e... 611 molini, destinati alla macinazione dei cereali.». La maggior parte dei suddetti mulini utilizzava, per il proprio funzionamento l'acqua dei fiumi e dei ruscelli di cui la montana Provincia di Sondrio e' ricca.

La pubblicazione di Emilio Montorfano «Storia e Tradizioni nella Cucina Lariana» (ed. Xenia, 1987) cita la Valtellina e in particolare il Comune di Teglio, come patria universale di questa pasta che si distingue per la presenza di grano saraceno. La denominazione «Pizzoccheri della Valtellina» e' citata anche nella prefazione dell'Assessore alle culture, identita' e autonomie della Regione Lombardia Ettore A. Albertoni, nel libro della scrittrice Ada Ferrari «Milano e la Rai un incontro mancato?» e sottotitolo «Luci e ombre di una capitale di transazione (1945-1977)» (ed. Franco/ Angeli, 2002), dove, nell'ambito di una riflessione sulla conoscenza, la ricerca, la promozione e la valorizzazione delle realta' regionali locali, i «Pizzoccheri della Valtellina» sono citati come esempio di prodotto tipico ed espressione del territorio.

I testi storici e la bibliografia relativa alla Valtellina attestano come la produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» sia legata e strettamente connessa alle vicende storiche del territorio, oltre che alle tradizioni e alla cucina della zona geografica in cui sono nati.

La produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» e' considerata dai Valtellinesi un'attivita' tradizionale, legata alla propria storia ed alla propria cultura; basti pensare che questa particolare pasta dopo essere stata cotta, viene tradizionalmente condita con numerosi ingredienti derivanti da colture e produzioni caratteristiche della Valtellina (burro, formaggio, verdure quali verze, patate, ...).

Riferimenti in guide e pubblicazioni citano i «Pizzoccheri della Valtellina» come tipiche tagliatelle composte da grano saraceno (Guida della Valtellina, Ed. Sezione valtellinese del Club Alpino

Italiano, 1873; Cucina di valle e di montagna, Cucina di valle e di montagna, in Mondo popolare in Lombardia Sondrio e il suo territorio, Milano 1995).

I «Pizzoccheri della Valtellina» rientrano nella categoria delle paste alimentari della Provincia di Sondrio, citate nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia (Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 21 aprile 2000 - 5° supplemento straordinario al n. 16).

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono presenti nel reparto paste alimentari in versione secca in numerose catene distributive alimentari d'Italia.

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono tipici del territorio della Provincia di Sondrio e, ad essi viene attribuito una valenza non solo economica, ma anche culturale, a tal punto da divenire un vero e proprio riferimento popolare legato alla tradizione e celebrato in numerose sagre, tra cui la piu' famosa e' il «Pizzocchero d'Oro» di Teglio.

Inoltre, nell'ambito della 99ª mostra del Bitto, svoltasi dal 12 al 15 ottobre 2006, sono stati protagonisti, accanto ai prodotti tipici della filiera agroalimentare valtellinese, vini, formaggi, mele, bresaola, anche i «Pizzoccheri della Valtellina».

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono quindi sempre stati presenti in tutti i contesti in cui, di volta in volta, le varie istituzioni, gli enti locali, le realta' turistiche e produttive presentano e valorizzano l'immagine della Valtellina, rimanendo sempre fortemente collegati al paniere dei prodotti locali tradizionali (Bresaola, vino, formaggio, mele e miele).

## Art. 7.

### Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare e' svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e' CSQA Certificazioni S.r.l. - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vicenza) - tel. +39 0445313011 - Fax +39 0445313070, e-mail: csqa@csqa.it

## Art. 8.

### Etichettatura

Sulle confezioni dei «Pizzoccheri della Valtellina» dovranno essere riportate, oltre alle indicazioni previste dalla normativa in

materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le seguenti indicazioni a caratteri di stampa chiare e leggibili:

la denominazione «Pizzoccheri della Valtellina»;

l'acronimo I.G.P. o per esteso indicazione geografica protetta;

il simbolo dell'Unione.

Sulla confezione dei «Pizzoccheri della Valtellina» puo' eventualmente figurare l'indicazione del formato citato nella tabella al punto 2.1 del presente documento (per il prodotto secco: «tagliatello steso», «gnocchetto», «tagliatella»; per il prodotto fresco «tagliatello»).

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

indicazioni nutrizionali;

le modalita' di conservazione: da conservarsi in luogo fresco e asciutto;

consigli d'uso.

Nella designazione del prodotto e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione complementare al nome di «Pizzoccheri della Valtellina» che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

.

## DOCUMENTO UNICO

«Pizzoccheri della Valtellina»

n. UE:

DOP ( ) IGP (X)

1. Denominazione (Denominazioni) [della DOP o IGP]:

«Pizzoccheri della Valtellina».

2. Stato membro o paese terzo:

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.5. Pasta alimentare

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono una pasta alimentare derivata dall'impasto di almeno il 20% di farina di grano saraceno in miscela con altri sfarinati.

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono da intendersi e da commercializzare sia come pasta secca che fresca. Si distinguono nelle seguenti tipologie di formato: a «tagliatello steso» ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile in forma stesa, a «tagliatello avvolto» ossia sottili liste appiattite di

lunghezza e larghezza variabile distribuite in forma avvolta, o a «gnocchetto» ossia ad assumere la caratteristica concavita'.

Di seguito sono riportati gli indici dimensionali dei «Pizzoccheri della Valtellina» commercializzati secchi e freschi:

.

Formati secchi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello steso	30-60	7-8	1.1-1.7
Gnocchetto	16-22	7-11	1.5-2
Tagliatello avvolto (denominato tagliatella)	-	3-11	1-2.5
Formati freschi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello	-	5-11	1.3-5.5

#### Caratteristiche chimiche-fisiche

I «Pizzoccheri della Valtellina» freschi dopo la lavorazione, hanno consistenza semidura; mentre se essiccati, si presentano secchi e duri.

Il contenuto di acqua non deve essere inferiore al 24% sulla s.s. nel caso di prodotto fresco e non superiore al 12,5% sulla s.s. nel caso di prodotto essiccato.

#### Caratteristiche organolettiche

I «Pizzoccheri della Valtellina» si presentano di colore marrone piu' o meno scuro con presenza di parti tegumentali di colore nocciola/grigio, tipico del grano saraceno.

I «Pizzoccheri della Valtellina» dopo cottura in acqua e sale assumono sapore delicato e tipico dei prodotti ottenuti con grano saraceno ed altri sfarinati.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Gli ingredienti con cui vengono ottenuti i «Pizzoccheri della Valtellina» venduti secchi sono: - Una miscela comprendente fino ad un massimo dell'80 % di semola di grano duro sola o miscelata con semolato di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno; - acqua. Il prodotto venduto fresco e' composto da: - Una miscela comprendente fino ad un massimo dell'80 % di farina di grano tenero da sola o miscelata con semola di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno; - acqua.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione «Pizzoccheri della Valtellina» devono

avvenire nell'area di produzione di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto fresco puo' essere venduto sfuso nel luogo di produzione e/o al dettaglio, purché siano visibili al consumatore le informazioni di cui al successivo punto 3.6. Il prodotto fresco puo' essere confezionato in vaschette e in buste, entrambe in atmosfera protettiva.

Il prodotto secco viene confezionato in astucci di cartone o in sacchetti, a necessita', puo' essere stoccato in silos, prima del confezionamento.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle confezioni dei «Pizzoccheri della Valtellina» dovranno essere riportate, oltre alle indicazioni previste dalla normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le seguenti indicazioni a caratteri di stampa chiare e leggibili:

la denominazione «Pizzoccheri della Valtellina»;

l'acronimo I.G.P. o per esteso indicazione geografica protetta.

Sulla confezione dei «Pizzoccheri della Valtellina» puo' eventualmente figurare l'indicazione del formato citato nella tabella di cui al punto 3.2 (per il prodotto secco: «tagliatello steso», «gnocchetto», «tagliatella»; per il prodotto fresco «tagliatello»).

Nella designazione del prodotto e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione complementare al nome di «Pizzoccheri della Valtellina» che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'area geografica di produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» e' quella delimitate dai confini amministrativi della Provincia di Sondrio (Lombardia - Italia).

5. Legame con la zona geografica

La domanda di riconoscimento IGP «Pizzoccheri della Valtellina» e' giustificata dalla reputazione e dalla notorieta' del prodotto.

Il dizionario della lingua italiana (Zingarelli, edizione 1970) alla voce Pizzocchero, porta la dicitura: «Rusticane tagliatelle a base di farina di grano saraceno, specialita' della Valtellina».

La cultura dei «Pizzoccheri della Valtellina» deriva dall'antica diffusione e dal largo impiego del grano saraceno che, essendo molto coltivato ed utilizzato sul territorio della Provincia di Sondrio, constitui' un ingrediente fondamentale nella cucina locale.

Il primo documento scritto che attesta la presenza del grano saraceno in Valtellina fu redatto, nel 1616, dal governatore della Valle dell'Adda, appartenente al cantone svizzero dei Grigioni e riporta: «Il saraceno veniva coltivato soprattutto sul versante retico delle Alpi, in particolare nel comprensorio di Teglio, in quanto caratterizzato da un clima piu' mite grazie ad una maggiore esposizione al sole».

La produzione del grano saraceno si sviluppo' fino al 1800,

colonizzando anche zone disagiate ed improduttive; questo sviluppo fu permesso grazie alla maturazione rapida dei semi della pianta capaci di adattarsi perfettamente ai territori alpini. La situazione commerciale mutò a favore di altre coltivazioni, dopo l'annessione della Valtellina al Lombardo-Veneto. Nella Provincia di Sondrio sussistono ad oggi ancora alcune colture, per un totale di circa 20 ettari, coltivate ad uso familiare o per la vendita diretta ai consumatori.

I «Pizzoccheri della Valtellina» si sono diffusi contestualmente alla coltivazione del grano saraceno nella valle in oggetto; è quindi rilevante il legame dei «Pizzoccheri della Valtellina» con il territorio della Provincia di Sondrio. Le prime testimonianze, non verbali, che attestano la produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» nella Provincia di Sondrio, si hanno grazie ad atti testamentari in cui vengono inventariati: «... una scarella per li Pizzoccheri e il rodelino per li ravioli» (documento del 1750) e «... le resene per li Pizzoccheri» (del 1775); è comunque ipotizzabile che la produzione ed il consumo dei «Pizzoccheri della Valtellina» sia antecedente la prima metà del 1700. Nei secoli successivi le documentazioni aumentano e contestualizzano i «Pizzoccheri della Valtellina» all'interno del territorio provinciale.

La pubblicazione di Emilio Montorfano «Storia e Tradizioni nella Cucina Lariana» (ed. Xenia, 1987) cita la Valtellina e in particolare il Comune di Teglio, come patria universale di questa pasta che si distingue per la presenza di grano saraceno. La denominazione «Pizzoccheri della Valtellina» è citata anche nella prefazione dell'Assessore alle culture, identità e autonomie della Regione Lombardia Ettore A. Albertoni, nel libro della scrittrice Ada Ferrari «Milano e la Rai un incontro mancato?» e sottotitolo «Luci e ombre di una capitale di transazione (1945-1977)» (ed. Franco Angeli, 2002), dove, nell'ambito di una riflessione sulla conoscenza, la ricerca, la promozione e la valorizzazione delle realtà regionali locali, i «Pizzoccheri della Valtellina» sono citati come esempio di prodotto tipico ed espressione del territorio.

I testi storici e la bibliografia relativa alla Valtellina attestano come la produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» sia legata e strettamente connessa alle vicende storiche del territorio, alle tradizioni e alla cucina della zona geografica in cui sono nati.

La produzione dei «Pizzoccheri della Valtellina» è considerata dai Valtellinesi un'attività tradizionale, legata alla propria storia ed alla propria cultura; basti pensare che questa particolare pasta dopo essere stata cotta, viene tradizionalmente condita con numerosi ingredienti derivanti da colture e produzioni caratteristiche della Valtellina (burro, formaggio, verdure quali verze, patate, ecc..).

Riferimenti in guide e pubblicazioni citano i «Pizzoccheri della Valtellina» come tipiche tagliatelle composte da grano saraceno (Guida della Valtellina, Ed. Sezione valtellinese del Club Alpino Italiano, 1873; Cucina di valle e di montagna, Cucina di valle e di

montagna, in Mondo popolare in Lombardia Sondrio e il suo territorio, Milano 1995).

I «Pizzoccheri della Valtellina» rientrano nella categoria delle paste alimentari della Provincia di Sondrio, citate nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia (Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 21 aprile 2000 - 5° supplemento straordinario al n. 16).

I «Pizzoccheri della Valtellina» in versione secca sono presenti nel reparto paste alimentari in numerose catene distributive alimentari d'Italia.

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono tipici del territorio della Provincia di Sondrio e, ad essi viene attribuito una valenza non solo economica, ma anche culturale, a tal punto da divenire un vero e proprio riferimento popolare legato alla tradizione e celebrato in numerose sagre, tra cui la piu' famosa e' il «Pizzocchero d'Oro» di Teglio.

Inoltre, nell'ambito della 99ª mostra del Bitto, svoltasi dal 12 al 15 ottobre 2006, sono stati protagonisti, accanto ai prodotti tipici della filiera agroalimentare valtellinese, vini, formaggi, mele, bresaola, anche i «Pizzoccheri della Valtellina».

I «Pizzoccheri della Valtellina» sono sempre presenti in tutti i contesti in cui, di volta in volta, le varie istituzioni, gli enti locali, le realta' turistiche e produttive presentano e valorizzano l'immagine della Valtellina.

#### 6. Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(art. 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Pizzoccheri della Valtellina» nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 50 del 29 febbraio 2012.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione e' consultabile sul sito internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».