



# IG Dinkel

Schweizerische Interessengemeinschaft  
zur Förderung des Dinkels aus den  
angestammten Gebieten

## Direttive di nomenclatura

Progetto 2017 I del 16.08.2017

Traduzione italiana. Fa fede la versione originale in tedesco.

### Prodotti macinati PuraSpelta

#### 1. Contesto e scopo

La spelta è stata fino alla fine della seconda guerra mondiale il principale cereale della nostra regione. Anticamente mischiata con grano e segale, ha perduto in seguito quote di mercato, soprattutto per ragioni legate al prezzo. Grazie all'importanza ricoperta da questo cereale nell'ambito di un'alimentazione sana (allergie, basso indice glicemico, biorisonanza etc.), ma anche grazie a un crescente interesse per un'agricoltura più ecologica e locale, la spelta, con le sue qualità, è sempre più richiesta.

Poiché esistono molte designazioni e nomi legati alle diverse regioni per i prodotti e le ricette a base di spelta (ad es. "farina di spelta chiara"), il consumatore può essere confuso di fronte alla varietà dei termini impiegati. Lo scopo delle presenti direttive è dunque quello di permettere al consumatore di trovare nei punti vendita prodotti la cui denominazione sia facilmente comprensibile.

Le direttive di nomenclatura devono essere impiegate conformemente all'ordinanza 817.022.109 del DFI sui cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati.

**Il rispetto delle direttive è obbligatorio per i prodotti certificati PuraSpelta.**

#### 2. PuraSpelta o Spelta

I prodotti macinati a base di spelta sono richiesti da una clientela particolare. Per questo motivo, ci deve essere una garanzia di purezza affidabile.

A questo scopo, la Comunità di interessi PuraSpelta ha lanciato nel 1995 la marca PuraSpelta per creare uno standard sicuro per il consumatore, che riguarda la varietà e l'origine:

- esclusivamente varietà antiche di spelta svizzera non incrociate col frumento
- regione di coltivazione tradizionale (secondo definizione della Comunità di interessi PuraSpelta)
- standard minimo per la coltivazione: label IP-Suisse o Bio Suisse
- certificazione da parte di un organo di controllo riconosciuto dalla Confederazione

I prodotti PuraSpelta possono esporre il seguente label:



certificato: ProCert

Solo i prodotti composti al 100 % di PuraSpelta certificata e di cui la parte totale di cereali nel prodotto raggiunge minimo il 10 % possono essere designati dal marchio registrato e/o dal nome "PuraSpelta". Eventuali contaminazioni con cereali stranieri o materie ausiliarie non devono superare lo 0,9% della parte di cereali.

Per i prodotti alimentari con un tenore inferiore di PuraSpelta, la denominazione non può figurare altro che nella lista degli ingredienti prescritta secondo l'ODAI. La taglia del marchio e/o della designazione "PuraSpelta" deve essere scelta in modo che non ci sia ingannevolezza sul piano visivo circa l'effettiva presenza di PuraSpelta nel prodotto.

I prodotti designati col marchio "PuraSpelta" devono contenere "PuraSpelta" come parte integrante della composizione e "PuraSpelta" deve figurare nell'elenco degli ingredienti<sup>1</sup>. Il riferimento riguardante la certificazione effettuata da ProCert è obbligatorio (per es. "certificato: ProCert").

Le nuove ricette, confezioni ed etichette "PuraSpelta", devono essere sempre presentate a ProCert per verifica.

<sup>1</sup> Secondo le esigenze legali di applicazione generale dell' »OEDAI « ordinanza del DFI sull'etichettaggio e la pubblicità di derrate alimentari RS 817.022.21

Le direttive di nomenclatura della Comunità di interessi PuraSpelta fanno parte integrante della presente prescrizione di dichiarazione.

### 3. Prodotti macinati PuraSpelta

I prodotti macinati PuraSpelta sono chicchi di PuraSpelta puliti o macinati meccanicamente che possono essere sottoposti a un trattamento supplementare. Secondo il processo di fabbricazione, si distingue tra:

- a. Chicchi di PuraSpelta  
grani interi, puliti;
- b. PuraSpelta Perlata  
grani interi o parti di grani, perlati;
- c. Tritello di PuraSpelta  
particelle di grani decorticati, grossolanamente macinati o tagliati;
- d. Fiocchi di PuraSpelta  
prodotto ottenuto tramite trattamento a vapore e seccatura dei chicchi interi, decorticati, di chicchi nudi, di semola o di PuraSpelta perlata;
- e. Semola di PuraSpelta  
prodotto macinato ottenuto tramite macinatura grossolana del chicco intero (con la pula);
- f. Semolino PuraSpelta  
particelle di endosperma, liberate dagli strati esterni del chicco, ottenute tramite macinatura;
- g. Friscello PuraSpelta  
semolino macinato fine e ripulito;
- h. Farina PuraSpelta  
chicchi finemente macinati di cui la maggior parte delle particelle ha grandezza inferiore ai 180 µm;
- i. Germe PuraSpelta  
embrione del chicco contenente le materia grasse e le proteine, con o senza scutellum (cotiledone). Può essere stabilizzato tramite trattamento termico;
- j. Crusca PuraSpelta  
prodotto macinato di PuraSpelta costituito dagli strati esterni fibrosi del chicco e da parti del sottostante strato aleuronico;
- k. Glutine PuraSpelta  
massa elastica composta principalmente da proteine non idrosolubili, residuo del lavaggio dell'amido e delle parti solubili della pasta; frazione proteica che non si dissolve in acqua né in soluzione di cloruro di sodio a 0,5 molare;
- l. Farina rigonfiante (quellmehl) PuraSpelta  
farina la cui parte di amido è agglutinata;

### 4. Farine normali PuraSpelta

La farina normale PuraSpelta è il prodotto da macinatura ottenuto esclusivamente da PuraSpelta. Se ne distinguono le seguenti varietà:

- a. Farina bianca (Fior di Farina) Pura Spelta, tipo 400:  
farina ottenuta essenzialmente a partire dalla parte centrale del chicco di PuraSpelta;
- b. Farina semi-bianca PuraSpelta, tipo 720:  
farina ottenuta dopo l'estrazione del Fior di Farina;
- c. Farina Bigia PuraSpelta, tipo 1050:  
Farina ottenuta in seguito all'estrazione del Fior di Farina e contenente una quantità di pula;
- d. Farina integrale PuraSpelta, tipo 1900:  
Farina ottenuta a partire dal chicco intero, con o senza l'involucro esteriore. Il rendimento totale deve equivalere a 98% minimo della massa del chicco intero.

Il tenore in sostanze minerali deve essere conforme all'art. 11 dell'ordinanza 817.022.109 del DFI sui cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati.

### 5. Farine speciali PuraSpelta

La farina speciale Pura Spelta è una farina che si distingue chiaramente dalla farina normale PuraSpelta per l'utilizzo cui è destinata (ad es. farina per knöpfli PuraSpelta, farina per pizza etc.)