



IG Dinkel

Schweizerische Interessengemeinschaft  
zur Förderung des Dinkels aus den  
angestammten Gebieten

# Disciplinare di produzione PuraSpelta (UrDinkel)

Versione 2021 I del 04.02.2021

Traduzione in italiano. Fa fede la versione originale in tedesco.

## 1 Designazione



tradotto: PuraSpelta

## 2 Coltivazione (Direttive per gli agricoltori)

### 2.1 Zona di coltivazione

Una superficie è considerata tradizionale e eligibile per la coltura

- se si trova entro 40 Km di strada da un mulino di riferimento riconosciuto nel 1995 dall'Ufficio Federale dell'Agricoltura ovvero
- se si trova entro 40 Km di strada da un centro di raccolta e decorticamento sostitutivo, secondo il regolamento complementare PuraSpelta.
- si trova entro 40 Km di strada da un centro di raccolta supplementare legato contrattualmente a a) o b).

### 2.2 Varietà

Per la produzione di PuraSpelta, solo le varietà riconosciute dalla Comunità di interesse Spelta (Interessengemeinschaft Dinkel) sono ammesse (attualmente Oberkulmer & Ostro).

### 2.3 Tecnica colturale

Le direttive IP-Suisse per la produzione di cereali costituiscono i criteri minimi per la produzione di PuraSpelta. Per la PuraSpelta biologica, si applicano in linea di massima le direttive dell'associazione Bio Suisse.

### 2.4 Requisiti qualitativi

Si applica la griglia di qualità della Comunità di interesse Spelta. Per la produzione di PuraSpelta, devono essere impiegate solo sementi certificate.

### 2.5 Requisiti di igiene

Si applicano le „Esigenze di igiene per i produttori“ di fenaco/IP-Suisse.

### 2.6 Procedure amministrative

- Il produttore annuncia la superficie, una stima di rendimento, il centro di raccolta e decorticamento scelto e il metodo di pagamento preferito alla Comunità di interesse Spelta entro il 31 ottobre dell'anno di semina.
- La Comunità di interesse Spelta conferma, entro la fine dell'anno di semina, quantità, prezzo e centro di decorticamento per la presa in consegna e la trasformazione, ammesso che tale centro sia riconosciuto e certificato dalla Comunità di interesse Spelta.
- Se un altro centro di raccolta e decorticamento rispetto a quello preferito dal produttore è indicato o se il produttore è accettato in lista d'attesa, il produttore può rescindere dall'accordo entro due settimane dalla ricezione di conferma.
- L'identificazione della parcella sotto contratto da parte della Comunità di interesse Spelta è obbligatoria e sarà verificata tramite controlli a campione.
- Se le direttive del marchio non possono più essere rispettate durante il periodo di coltura, il produttore deve comunicarlo tempestivamente all'amministrazione della Comunità di interesse Spelta.

### 2.7 Controlli

I produttori di PuraSpelta Bio Suisse sono controllati e certificati da un organismo di controllo indipendente riconosciuto dall'associazione Bio Suisse. I produttori di PuraSpelta IP-Suisse sono

controllati nell'ambito dell'ispezione ufficiale delle esigenze relative alle norme PER sotto supervisione dell'organismo di controllo ProCert Safety SA di Berna (da qui in poi: ProCert) incaricato da IP-Suisse. Il produttore autorizza l'organo di controllo ad accedere alle informazioni necessarie all'ispezione presso i servizi competenti.

## **2.8 Sanzioni**

In caso di mancato rispetto del disciplinare di produzione, il produttore perde ogni diritto di garanzia sul prezzo e la presa in consegna. Può inoltre essere escluso per due anni supplementari dal contratto di coltura. Se il prodotto di un'intera cellula è declassato in seguito ad una falsa dichiarazione, il produttore responsabile si deve fare carico dei danni causati.

## **3 Presa in consegna, stoccaggio, trasformazione e decorticaggio (Direttive per i centri di raccolta e decorticaggio)**

### **3.1 Centri di raccolta autorizzati**

Solo i centri di raccolta membri della Comunità di interesse Spelta che hanno firmato il contratto con la Comunità di interesse Spelta hanno il diritto di prendere in consegna e stoccare la PuraSpelta. Le aziende che prendono in consegna, stoccano o trasformano la PuraSpelta IP-Suisse o PuraSpelta Bio Suisse devono essere controllate e certificate dai rispettivi marchi e essere conformi alle loro direttive.

### **3.2 Presa in consegna, stoccaggio e trasformazione**

La PuraSpelta deve essere stoccata e trasformata separatamente a seconda del marchio (IP-Suisse, Bio Suisse). Le miscele con altri marchi o altre varietà sono vietate.

### **3.3 Dichiarazione**

Ogni lotto (sacco, cassa, cellula) di PuraSpelta deve essere etichettato e ogni manipolazione del prodotto (incl. decorticaggio) deve essere registrata indicando la data, la quantità e il nuovo luogo di stoccaggio. La PuraSpelta deve essere registrata separatamente a seconda del marchio, in modo da poter garantire la tracciabilità.

### **3.4 Best practices per i centri collettori (BPCC)**

Gli standard contenuti nelle „Best Practices per i centri collettori (BPCC)“ di fenaco/IP-Suisse devono essere rispettati.

### **3.5 Amministrazione**

- Con la presa in consegna della spelta sotto contratto con la Comunità di interesse Spelta, il centro di raccolta e decorticaggio si assume la responsabilità del cereale. Il centro è tenuto a prendere in carico le spese legate agli eventuali danni causati da parassiti e organismi nocivi, da incendi o acqua e per tutti gli altri danni riconducibili a responsabilità civile che possono presentarsi successivamente alla presa in consegna, la trasformazione e lo stoccaggio interno ed esterno dei lotti sotto contratto. I danni devono essere tempestivamente comunicati alla Comunità di interessi PuraSpelta. La copertura dei danni da parte di un'assicurazione è una responsabilità del centro di raccolta e decorticaggio.
- La persona responsabile della presa in consegna accetta la spelta certificata solamente se il produttore figura sulla lista definitiva dei produttori per i centri di raccolta e decorticaggio. In caso di annullamenti tardivi da parte di un produttore beneficiario del marchio, tale produttore deve essere ritirato immediatamente dalla lista. I lotti di produttori che non figurano sulla lista devono essere rifiutati, ovvero il prodotto può essere preso in consegna come prodotto convenzionale e separatamente, finché non si riceva una conferma scritta da parte del produttore beneficiario del marchio, la quale giustifichi una presa in consegna come prodotto certificato.
- Sui bollettini di ricezione e presa in consegna il produttore conferma al centro di raccolta che conosce e rispetta le esigenze del marchio.
- Il centro di raccolta e decorticaggio invia un estratto dei pesi netti per ciascun produttore al Centro di interesse Spelta entro il 31 ottobre.
- La spelta decorticata va caricata e pesata utilizzando una bilancia calibrata. Dopo l'ultimo carico, il peso e la dichiarazione di qualità per ogni carico vanno trasmessi alla Comunità di interesse Spelta (formulario : Avviso di carico).
- Il centro di raccolta corrisponde al produttore minimo il prezzo convenuto secondo contratto, entro la data convenuta. Le spese per la presa in consegna, la consegna stessa e i trattamenti possono essere dedotte.

- La spelta che non risponde alle esigenze della griglia di qualità per spelta non decorticata della Comunità di interesse Spelta deve essere rifiutata. In linea di massima, il centro di raccolta tratta questo prodotto sotto mandato del produttore.
- Il centro di raccolta e decorticaggio trattiene al produttore 1 Fr. per dt. di spelta e paga 0.72 Fr. per dt di spelta a titolo di contributo solidale alla Comunità di interesse Spelta a favore di progetti per lo sviluppo della spelta svizzera.
- Se necessario, la Comunità di interesse Spelta può imporre una scadenza fissa di consegna al centro di raccolta.

### **3.6 Controlli**

Le aziende con prodotto certificato sono controllate dai relativi organismi di controllo. Il ProCert di Berna è l'organo di certificazione per la PuraSpelta. Le condizioni di regolamentazione della certificazione dei prodotti così come le condizioni annuali di presa in consegna e le esigenze di qualità fanno parte integrante del contratto. L'azienda accorda all'organismo di controllo e certificazione l'accesso alle installazioni e ai documenti di registrazione.

### **3.7 Sanzioni**

Se il centro di raccolta e decorticaggio non risponde interamente ai suoi obblighi, la Comunità di interessi PuraSpelta può revocare l'indennizzo ad esso destinato e reclamare un rimborso dei danni che ne conseguono. Il centro di raccolta e decorticaggio può inoltre essere escluso dal contratto per una durata di 2 anni.

## **4 Presa in consegna, stoccaggio, molitura e commercializzazione (Direttive per i mulini commercianti)**

### **4.1 Mulini commercianti autorizzati**

Solo le imprese membre della Comunità di interessi PuraSpelta e che hanno firmato il contratto per la presa in consegna, lo stoccaggio, la molitura e la commercializzazione di PuraSpelta con la Comunità di interessi PuraSpelta hanno il diritto di macinare e commercializzare la PuraSpelta. Le imprese che prendono in carica, stoccano o trasformano PuraSpelta IP-Suisse e/o PuraSpelta Bio Suisse devono essere controllate e certificate dai rispettivi marchi e osservarne le direttive.

### **4.2 Presa in consegna**

Solo i lotti correttamente dichiarati dai fornitori (PuraSpelta IP-Suisse o PuraSpelta Bio Suisse) possono essere presi in consegna come prodotto PuraSpelta.

### **4.3 Stoccaggio e trasformazione**

La PuraSpelta deve essere stoccata e trasformata separatamente a seconda dei modi di produzione. Le miscele con altre varietà o qualità sono vietate, fatta eccezione per prodotti chiaramente dichiarati sulle confezioni. Qualsiasi manipolazione del prodotto PuraSpelta deve essere registrata indicando la data, la quantità e il nuovo luogo di stoccaggio. La PuraSpelta deve essere registrata separatamente, in modo da poterne garantire la tracciabilità.

### **4.4 Dichiarazione**

Ogni lotto (sacco, cassa, cellula) di PuraSpelta deve essere etichettato. Solo i prodotti di macinazione composti al 100% di PuraSpelta possono essere designati dal marchio registrato e/o dalla denominazione „PuraSpelta“. Le contaminazioni o le materie ausiliarie con cereali estranei non devono superare lo 0.9% dei cereali presenti. Per i prodotti di macinazione con un tenore inferiore di PuraSpelta, la denominazione PuraSpelta può figurare esclusivamente nella lista degli ingredienti prescritta dall'ODAI. La dimensione del marchio e/o della designazione PuraSpelta deve essere scelta sul piano visuale in modo da non essere ingannevole per il consumatore rispetto al reale tenore di PuraSpelta nel prodotto. Tutti i prodotti su cui figuri il marchio devono indicare una referenza relativamente alla certificazione PuraSpelta da parte di ProCert (p.e. „certificato: ProCert“). Le nuove ricette, le nuove confezioni e le nuove etichette „PuraSpelta“ devono sempre essere presentate a ProCert per verifica. Le direttive di nomenclatura della Comunità di interessi PuraSpelta sono parte integrante della presente prescrizione di dichiarazione.

### **4.5 Amministrazione**

- Il mulino commerciante riceve un bollettino di disposizione da parte della Comunità di interessi PuraSpelta contenente informazioni dettagliate circa il luogo di acquisto, il marchio e la quantità di spelta decorticata.

- Il mulino commerciante accetta il 31 ottobre dell'anno di raccolta come prima data di consegna. Se il cliente desidera ottenere il prodotto prima di tale data, deve negoziarla con la Comunità di interessi PuraSpelta prima della raccolta. Le acquisizioni precoci non possono essere garantite.
- L'ordine di spelta decorticata deve essere preso in consegna dal mulino commerciante fino a fine aprile dell'anno successivo alla raccolta al più tardi.
- Tutti gli eventuali reclami devono essere indirizzati per iscritto tempestivamente, cioè entro 5 giorni lavorativi dopo la ricezione della fattura, alla Comunità di interessi PuraSpelta. Con il pagamento della fattura il mulino commerciante accetta definitivamente il montante stabilito dal centro di raccolta e decorticaggio. Eventuali reclami successivi non potranno essere presi in considerazione.

#### **4.6 Controlli**

Le aziende che lavorano con PuraSpelta Bio Suisse sono controllate e certificate da un organismo di controllo riconosciuto dall'associazione Bio Suisse. Le aziende che lavorano con PuraSpelta IP-Suisse sono controllate e certificate da ProCert. La trasformazione e la registrazione devono rispettare il disciplinare di produzione. Gli allegati „Regolamento di certificazione per i prodotti“ e „Procedura generale per la certificazione dei prodotti“ insieme alle rispettive condizioni commerciali (prezzo, quantità, etc.) sono parte integrante del presente disciplinare. L'azienda accorda agli organismi di controllo l'accesso agli impianti e il diritto di controllo dei documenti di registrazione.

#### **4.7 Sanzioni**

In caso di mancato rispetto del disciplinare, il prodotto sotto contratto è declassato a cereale convenzionale senza rimborso delle licenze. La Comunità di interessi PuraSpelta può inoltre ritirare il diritto di licenza al mulino commerciale per ulteriori due anni.

## **5 Presa in consegna, stoccaggio, ulteriori trasformazioni e commercializzazione (Direttive per i trasformatori)**

### **5.1 Aziende autorizzate**

Solo le imprese che hanno firmato il contratto per la trasformazione e la commercializzazione di PuraSpelta con la Comunità di interessi PuraSpelta hanno il diritto di trasformare e commercializzare prodotti PuraSpelta confezionati ed etichettati. Le imprese che prendono in carica, stoccano o trasformano PuraSpelta IP-Suisse e/o PuraSpelta Bio Suisse devono essere controllate e certificate dai rispettivi marchi e osservarne le direttive.

### **5.2 Presa in consegna**

Solo i lotti correttamente dichiarati dai fornitori (PuraSpelta IP-Suisse o PuraSpelta Bio Suisse) possono essere presi in consegna come prodotto PuraSpelta.

### **5.3 Stoccaggio e Trasformazione**

La PuraSpelta deve essere stoccata e trasformata separatamente a seconda dei modi di produzione. Le miscele con altre varietà o qualità sono vietate, fatta eccezione per prodotti chiaramente dichiarati sulle confezioni. Qualsiasi manipolazione del prodotto PuraSpelta deve essere registrata indicando la data, la quantità e il nuovo luogo di stoccaggio. La PuraSpelta deve essere registrata separatamente, in modo da poterne garantire la tracciabilità.

### **5.4 Dichiarazione**

Ogni lotto (sacco, cassa, cellula) di PuraSpelta deve essere etichettato. Solo i prodotti alimentari composti al 100% di PuraSpelta certificata e dei quali la parte di cereali raggiunge il 10% minimo possono essere designati dal marchio registrato e/o dalla denominazione „PuraSpelta“. Le contaminazioni o le materie ausiliarie con cereali estranei non devono superare lo 0.9% dei cereali presenti. Per i prodotti alimentari con un tenore inferiore di PuraSpelta, la denominazione PuraSpelta può figurare esclusivamente nella lista degli ingredienti prescritta dall'ODAI. La dimensione del marchio e/o della designazione PuraSpelta deve essere scelta sul piano visuale in modo da non essere ingannevole per il consumatore rispetto al reale tenore di PuraSpelta nel prodotto. Tutti i prodotti su cui figuri il marchio devono indicare una referenza relativamente alla certificazione PuraSpelta da parte di ProCert (p.e. „certificato: ProCert“). Le nuove ricette, le nuove confezioni e le nuove etichette „PuraSpelta“ devono sempre essere presentate a ProCert per verifica. Le direttive di nomenclatura della Comunità di interessi PuraSpelta sono parte integrante della presente prescrizione di dichiarazione.

## **5.5 Controlli**

Le aziende che lavorano con PuraSpelta Bio Suisse sono controllate e certificate da un organismo di controllo riconosciuto dall'associazione Bio Suisse. Le aziende che lavorano con PuraSpelta IP-Suisse sono controllate e certificate da ProCert. Gli allegati „Regolamento di certificazione per i prodotti“ e „Procedura generale per la certificazione dei prodotti“ insieme alle rispettive condizioni commerciali (prezzo, quantità, etc.) sono parte integrante del presente disciplinare. L'azienda accorda agli organismi di controllo l'accesso agli impianti e il diritto di controllo dei documenti di registrazione.

## **5.6 Sanzioni**

In caso di mancato rispetto del disciplinare, il diritto di licenza è ritirato all'impresa per due anni senza indennizzi. Se l'abuso del marchio causa danni di qualsiasi genere, il trasformatore darà tenuto a rimborsarli.

# **6 Presa in consegna, stoccaggio, panificazione artigianale e commercializzazione (Contratto per le panetterie artigianali certificate PuraSpelta)**

## **6.1 Aziende autorizzate**

Solo le aziende di produzione che hanno firmato il contratto per panetterie artigianali certificate PuraSpelta con la Comunità di interesse Spelta e le loro filiali possono essere contraddistinte come tali. Solo le panetterie artigianali che producono i prodotti PuraSpelta e li vendono non confezionati al consumatore o li cedono per la rivendita sono autorizzate. Sono considerati come non confezionati i prodotti muniti di bollino, bandierina, scheda di vendita o etichetta del prezzo, che si presentano in un sacchetto neutro, non chiuso, trasparente o in materia cartacea, ovvero sugli scaffali senza dichiarazione degli ingredienti. Dal momento in cui i prodotti PuraSpelta, prima di essere consegnati al consumatore in un punto vendita, in un ristorante, cucina, mensa o altri luoghi di questo tipo, sono imballati o incartati in maniera tale da non poter essere modificati senza aprire o cambiare la confezione, sono considerati preconfezionati e l'azienda produttrice è considerata come trasformatore secondo il capitolo 5 del disciplinare PuraSpelta.

## **6.2 Presa in consegna**

Solo i prodotti correttamente dichiarati dai fornitori (PurEpeautre IP-Suisse ou PurEpeautre Bio Suisse) possono essere presi in consegna come prodotto PuraSpelta. La fattura o il bollettino di consegna devono essere conservati.

## **6.3 Stoccaggio e trasformazione**

Ogni lotto (sacco, contenitore o cellula) deve essere dichiarato come PuraSpelta IP-Suisse o PuraSpelta Bio Suisse. I sacchi o contenitori correttamente etichettati sono formalmente considerati come stoccaggio separato. Al momento della trasformazione bisogna evitare qualsiasi contaminazione con altri cereali o farine. Per i prodotti PuraSpelta, bisogna in particolare usare farina PuraSpelta come farina di installazione e per l'infarinatura. La quantità di prodotti PuraSpelta deve essere documentata servendosi delle schede di panificazione, di liste di produzione su cui poter rilevare la quantità di pane venduto da documentare separatamente. Le imprese che non possono documentare la quantità prodotta o venduta si impegnano a non stoccare né trasformare nessuna altra spelta che non sia PuraSpelta.

## **6.4 Dichiarazione**

Il pane e le viennoiseries possono essere designate dal marchio protetto o denominazione „PuraSpelta“ esclusivamente se la parte di cereali negli ingredienti è almeno del 10%, composta al 100% di PuraSpelta certificata. Le contaminazioni o le materie ausiliarie con cereali estranei non devono superare lo 0,9% della parte di cereali presente negli ingredienti. Sul sito internet [www.puraspelta.ch](http://www.puraspelta.ch) è presente una sezione interamente dedicata all'assortimento di prodotti da forno PuraSpelta, che necessita di essere sempre aggiornata nell'interesse di tutti. La lista dei prodotti è aggiornata una volta l'anno su sollecitazione scritta della Comunità di interessi PuraSpelta. Per ogni prodotto PuraSpelta dell'assortimento, la panetteria deve prevedere una ricetta scritta vincolante e presentarla in caso di controllo. Le direttive di nomenclatura della Comunità di interesse PuraSpelta (scaricabili sul sito [www.puraspelta.ch](http://www.puraspelta.ch)) fanno parte integrante della presente prescrizione di dichiarazione.

## 6.5 **Controlli**

Per dei motivi di costi, le aziende che lavorano con PuraSpelta IP-Suisse e/o PuraSpelta Bio Suisse sono controllate da ProCert senza previo avviso. Se un'azienda biologica ha scelto un altro organismo di certificazione Bio Suisse diverso da ProCert per la propria certificazione, ProCert appalta a tale organismo il mandato per un controllo contestuale. L'azienda accorda l'accesso agli impianti e il diritto di controllo dei documenti di registrazione.

## 6.6 **Sanzioni**

I costi dei controlli sono a carico della panetteria. In caso di mancato rispetto del disciplinare, si perde il diritto di esclusività per due anni senza indennizzi. Se l'abuso del marchio causa danni, tali danni sono a carico della panetteria.

# 7 **Sicurezza di approvvigionamento**

## 7.1 **Approvvigionamento strutturale**

Grazie al suo servizio contrattuale, la Comunità di interessi Spelta assicura un approvvigionamento strutturale del mercato con PuraSpelta. I mulini commercianti prevedono il proprio fabbisogno individuale con ordini anticipati. L'amministrazione stima la differenza creata da nuovi progetti e prodotti abbandonati non presi in conto dagli ordini anticipati e determina i bisogni strutturali assemblando tali dati.

## 7.2 **Stock di emergenza**

La Comunità di interessi Spelta punta ad una produzione del 110% del fabbisogno strutturale. Questo vuol dire che, in media, il 10% della raccolta è riportata sull'annata successiva. L'obiettivo di questa misura è di poter coprire il fabbisogno per 9 anni su 10 con la produzione sotto contratto (se in media le variazioni di rendimento dovessero rivelarsi troppo importanti, il fattore di calcolo degli stock di emergenza dovrà essere ricalcolato).

## 7.3 **Misure di emergenza**

Se le mancanze dovute a raccolti eccezionalmente scarsi o a bassi rendimenti dovessero essere superiori agli stock di emergenza, la Comunità di interessi Spelta può temporaneamente...

a) derogare al principio di provenienza dalle regioni eligibili. In questo caso, la sicurezza degli approvvigionamenti è ritenuta preponderante rispetto al principio dell'origine allo scopo di proteggere sul lungo termine le vendite provenienti dalle regioni eligibili.

La spelta proveniente da produzione non contrattuale deve rispondere a tutte le altre esigenze :

- Varietà di spelta pura (non incroci spelta – grano)
- Produzione naturale, rispondente minimo ai criteri IP-Suisse
- Certificata da ProCert, Berna

b) autorizzare una proporzione definita di spelta convenzionale per completare la PuraSpelta IP-Suisse (% della quantità presa in consegna dell'annata corrispondente).

La Spelta proveniente da produzione convenzionale deve obbligatoriamente rispondere alle seguenti condizioni :

- Varietà di spelta pura (non incroci spelta - grano)
- Certificata par ProCert, Berna
- L'utilizzo di spelta convenzionale non deve generare vantaggi commerciali grazie a prezzi più vantaggiosi rispetto ad una produzione 100% PuraSpelta IP-Suisse. La Comunità di interessi Spelta fattura i diritti corrispondenti per i lotti richiesti. Questi montanti sono utilizzati per finanziare le misure citate al punto a) oltre che per favorire la produzione.

Le misure citate al punto b) possono essere autorizzate esclusivamente se le misure citate al punto a) non sono più sufficienti.

L'amministrazione inoltra una domanda per misure d'emergenza al comitato per una durata di un'annata di produzione. Il comitato decide a maggioranza semplice le misure di emergenza per l'annata corrispondente. (a) SI/NO, ev. b) % SI/NO). L'amministrazione o gli acquirenti organizzano la gestione della spelta di rimpiazzo e si accertano della tracciabilità attraverso la Comunità di interessi Spelta e della certificazione attraverso ProCert Berna. La spelta di rimpiazzo certificata da ProCert può essere utilizzata in modo equivalente alla PuraSpelta prodotta sotto contratto (ad eccezione del secondo label regionale se le esigenze non sono riempite).

L'amministrazione informa gli acquirenti interessati e il pubblico delle misure di emergenza intraprese. La Comunità di interessi Spelta prende misure che assicurino che, al più tardi dopo due anni di raccolta, il fabbisogno di stock di emergenza con raccolti normali siano di nuovo raggiunti.