











































































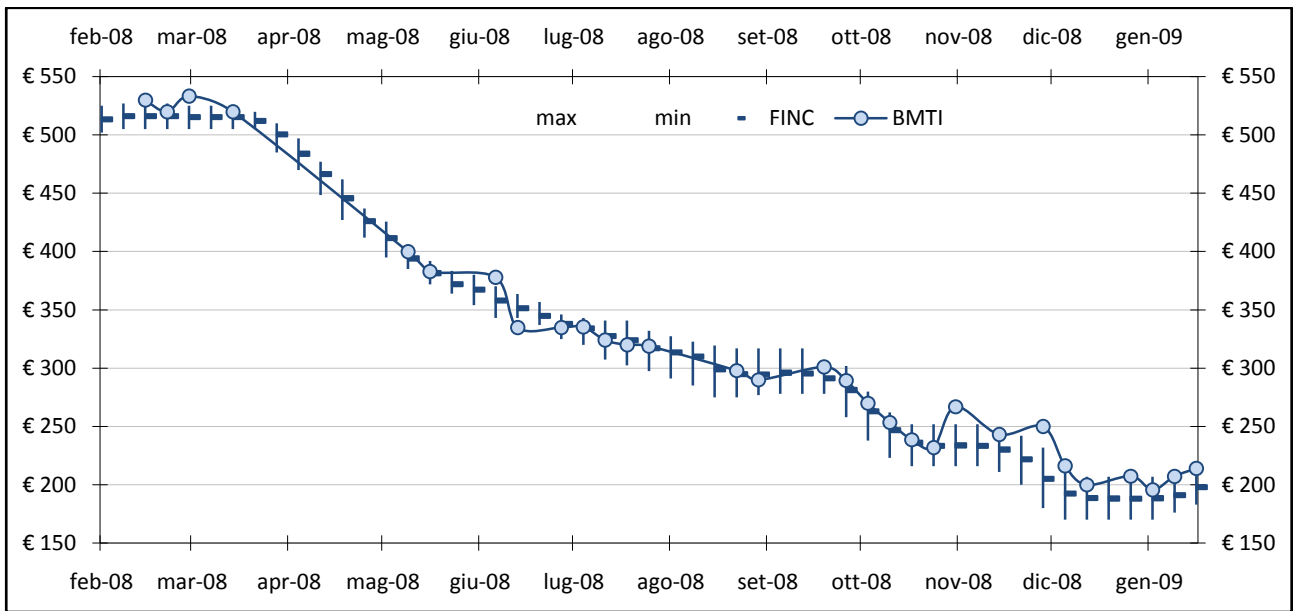








**Grafico 5: Frumento duro nazionale fino - FINC (€/t) e quotazioni BMTI (€/t) negli ultimi 12 mesi (franco partenza)**

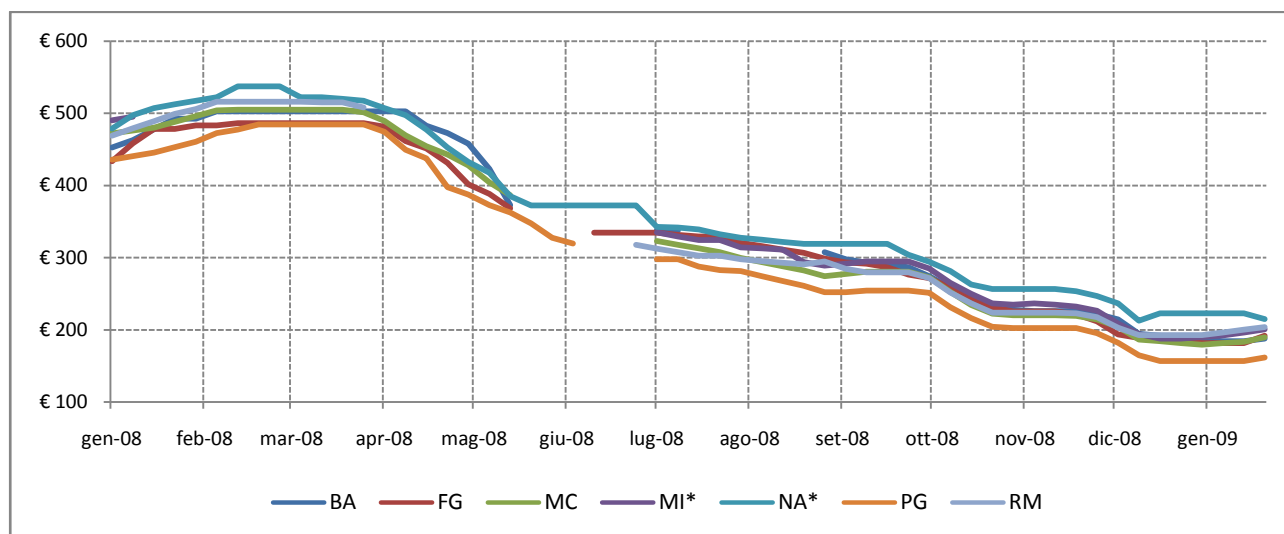


Fonte: Elaborazione BMTI su listini prezzi camerati

Il calo del prezzo del frumento duro fino nel periodo marzo – dicembre 2008 è confermato anche dall’analisi grafica dell’andamento delle quotazioni BMTI. Va notato invece come nel mese di gennaio 2009 i prezzi derivanti dalle contrattazioni telematiche si presentino su livelli sostanzialmente più alti rispetto al FINC, rientrando comunque nella maggior parte dei casi all’interno della relativa banda di oscillazione del FINC stesso.

Analizzando le rilevazioni mensili dei prezzi su diverse borse merci italiane per le varietà buono mercantile e duro mercantile dal gennaio 2008 al gennaio 2009, si nota come anche in questi casi, le fluttuazioni dei prezzi trovino conferma. Infatti, per entrambe le tipologie di granella, il prezzo nei mesi di febbraio e marzo 2008 hanno avuto valori medi costanti intorno ai 500 €/t; dopodiché si è verificata la forte e costante discesa dei prezzi fino a raggiungere una media poco inferiore ai 200 €/t in gennaio per il duro buono mercantile (v. grafico 6) e intorno ai 170 €/t per il duro mercantile (v. grafico 7).

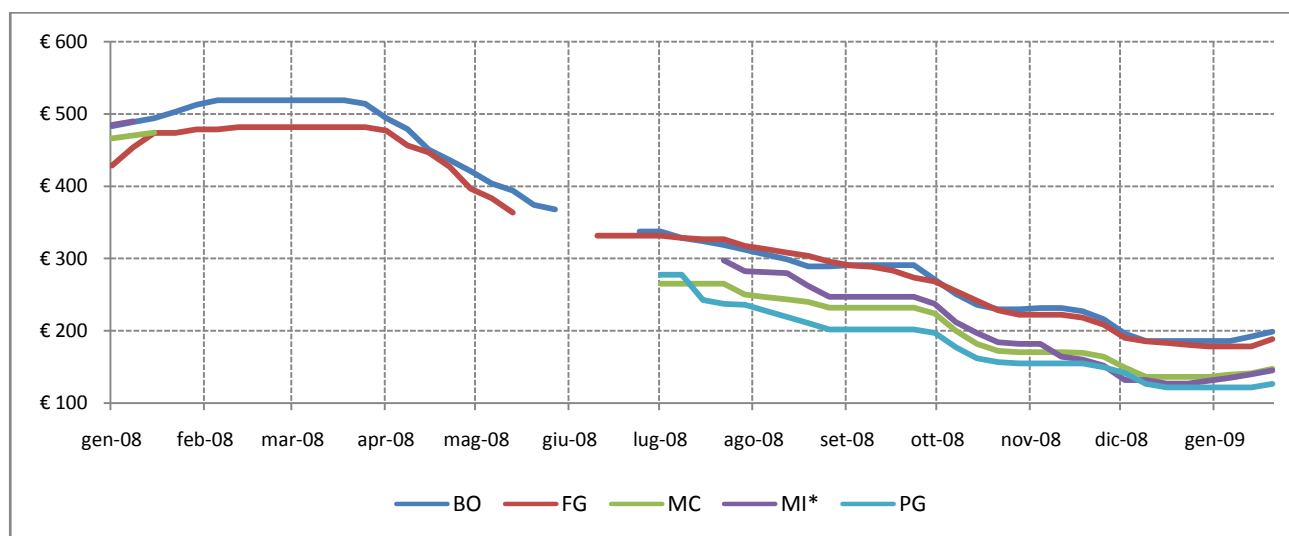
**Grafico 6: Frumento duro buono mercantile - Prezzo medio (€/t) per CCIAA negli ultimi 13 mesi (franco partenza)**



Fonte: Elaborazione BMTI su listini prezzi camerati

\* prezzo franco arrivo

**Grafico 7: Frumento duro mercantile - Prezzo medio (€/t) per CCIAA negli ultimi 13 mesi (franco partenza)**



Fonte: Elaborazione BMTI su listini prezzi camerati

\* prezzo franco arrivo

### 2.5.3 Il crollo dei prezzi

Come visto nel paragrafo precedente, l'andamento del prezzo del frumento duro, e dei cereali più in generale, ha subito a partire da marzo 2008 una fase di fortissimo calo. Le tesi maggiormente accreditate a livello internazionale attribuiscono la causa del ridimensionamento dei prezzi delle materie prime agricole a tre fattori principali:

- ✓ il rapido deterioramento delle prospettive economiche a livello internazionale con l'inizio della recessione;
- ✓ la fase di ritirata della speculazione finanziaria sulle materie prime agricole di base;

- ✓ il favorevole andamento dell'offerta globale di cereali (buon andamento climatico e ricostituzione delle scorte).

Peso senza dubbio importante nel rientro dei prezzi va attribuito all'ottimo andamento dei raccolti nel 2008, con una produzione mondiale di frumento che secondo le stime dell'International Grains Council (IGC) dovrebbe far registrare il valore più elevato dalla campagna 2004/05 (v. tabella 21). Alla base di tale aumento della produzione vi sono le ottime condizioni climatiche verificatesi durante il periodo di crescita delle colture.

**Tabella 21: Il mercato mondiale del frumento (milioni di tonnellate)**

	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08*	2008/09**	
					29-gen	26-feb
Produzione	628	621	598	609	687	688
Scambi	110	100	110	110	118	118
Consumo	616	626	611	615	648	645
Stocks	138	134	120	115	155	157

\* *Stime*

\*\* *Previsioni*

Fonte: International Grains Council; dati aggiornati al 26 febbraio 2009

Altra causa che ha spinto verso il basso i prezzi è stata l'aggravarsi della crisi dei mercati finanziari, la cui mancanza di liquidità ha fatto venir meno i vantaggi derivanti dalla speculazione sui mercati a termine ed ha quindi determinato l'uscita di molti grandi investitori dal mercato delle commodity agricole.

Al tempo stesso, il rafforzamento del dollaro e il suo aumento di valore hanno permesso alla moneta statunitense di tornare ad attrarre masse di liquidità che ad inizio 2008 erano state investite nelle materie prime agricole.



### **3. Organizzazione ed analisi della filiera**

### 3.1 Operatori della filiera e canali commerciali

La produzione di frumento duro è finalizzata quasi totalmente all'alimentazione umana. In Italia, in particolare, tale coltura è impiegata per la produzione di paste alimentari, di grande importanza sia per i consumi interni che per le esportazioni.

Le filiere cerealicole sono costituite dalle aziende che concorrono alla produzione, alla distribuzione e alla commercializzazione dei prodotti semilavorati e finiti ottenuti da materie prime della famiglia dei cereali.

Restringendo il campo al frumento duro, nella catena produttiva operano i seguenti attori:

- ✓ imprese agricole;
- ✓ imprese di stoccaggio;
- ✓ imprese di prima trasformazione;
- ✓ imprese sementiere;
- ✓ fornitori di mezzi tecnici e servizi.

Le imprese agricole possono essere dedite sia alla produzione di granella che alla moltiplicazione delle sementi.

Le imprese di stoccaggio sono rappresentate prevalentemente da Consorzi agrari, cooperative e imprese private.

Le imprese di prima trasformazione sono costituite da mulini e semolifici (i dati Italmopa indicano 178 mulini a frumento duro presenti sul territorio nazionale). I fornitori di mezzi tecnici e servizi contribuiscono con ricerca, sperimentazione, assistenza tecnica e servizi commerciali alla filiera produttiva del frumento duro.

Alla catena produttiva della filiera del frumento duro si aggiungono gli anelli della catena commerciale. Tradizionalmente sono gli stessi consorzi agrari, le cooperative e le associazioni di produttori ad effettuare una prima commercializzazione del prodotto agricolo di base. A questi poi si aggiungono i mediatori professionali che contribuiscono a creare con il loro lavoro quelle masse critiche di prodotto che l'offerta non riesce a generare da sé, oltre a costituire fonte di informazioni privilegiata per la maggior parte degli operatori agricoli e industriali. In aggiunta, operano anche sui mercati esteri per l'importazione della commodity frumento duro.

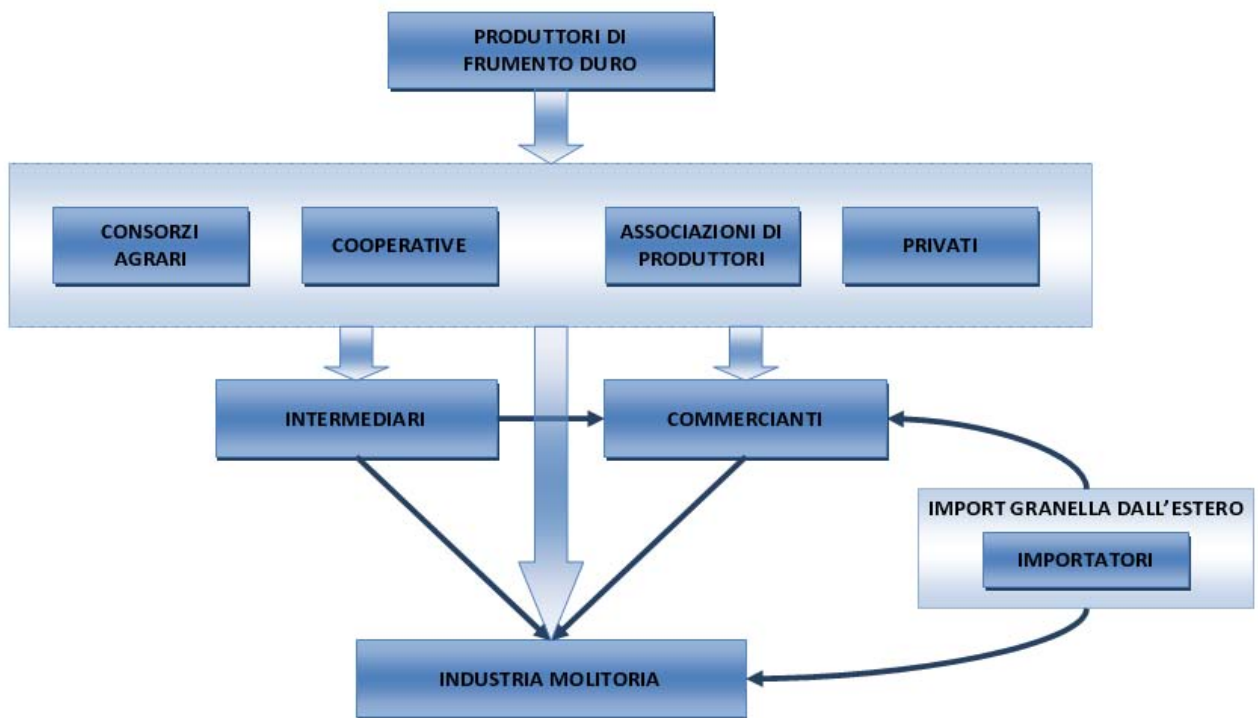
Leggendo le dinamiche di filiera dal punto di vista commerciale, identifichiamo i seguenti operatori della catena:

- ✓ Produttori di frumento. Generalmente l'acquisto diretto presso l'azienda produttrice costituisce una minima parte della granella scambiata nel mercato. Ciò è dovuto soprattutto alla dimensione ridotta delle aziende agricole italiane, e per questo lo scambio a livello aziendale si verifica nei rari casi di compravendita in ambito locale. Solamente nel caso di grandi industrie molitorie è possibile arrivare a veri e propri accordi commerciali di fornitura, come per esempio i contratti di coltivazione.
- ✓ Cooperative, consorzi agrari e associazioni di produttori. In queste strutture viene svolto il servizio di stoccaggio per soci o clienti, e viene concentrata l'offerta della commodity. Al Sud troviamo

soprattutto stoccatore cooperativi e privati, mentre nel Centro-Nord abbiamo una maggior concentrazione di consorzi agrari. Questi ultimi rappresentano un'importante realtà nel settore cerealicolo nazionale con 2,6 milioni di tonnellate di cereali raccolte, 519 centri di stoccaggio, 106 centri di essiccazione, 102 stabilimenti selezione sementi, 20 mangimifici, circa 1.300 punti vendita ed assistenza agli agricoltori (fonte Italmopa).

- ✓ **Commercianti.** Il ruolo della pura commercializzazione è sostenuto dalle figure degli intermediari e degli agenti di commercio. Il frumento disponibile sul mercato viene acquistato (anche stoccato in centri privati di raccolta) e rivenduto alle industrie molitorie. Abitualmente trattano frumento nazionale e comunitario, e non mancano operatori europei che mediano il prodotto sul mercato nazionale, non necessariamente lavorando con frumento del proprio paese di origine.
- ✓ **Importatori.** Generalmente sono rappresentati da multinazionali specializzate nel commercio di vari prodotti e costituiscono il principale canale di approvvigionamento del frumento duro proveniente da paesi al di fuori del contesto dell'Unione Europea, quindi soprattutto per le importazioni da Stati Uniti, Canada e Australia.

Figura 2 - Flusso di filiera della granella di frumento duro



Fonte: BMTI

I consorzi agrari, le cooperative e le associazioni di produttori recepiscono la granella dalle aziende agricole produttrici di frumento duro e la concentrano in strutture atte allo stoccaggio. Queste imprese di stoccaggio possono scambiare la granella direttamente con gli operatori dell'industria molitoria. Tuttavia è di importanza fondamentale il ruolo di intermediatori e commercianti, talvolta organizzati anche con centri di raccolta, per gli scambi commerciali con il settore industriale.

Gli intermediari conoscono le realtà del settore, sono continuamente aggiornati e la loro stessa attività influenza le dinamiche di mercato. Spesso sono considerati di grande importanza dagli operatori sia dell'agricoltura che dell'industria, con i quali possono instaurare rapporti duraturi di collaborazione e di fiducia.

Il frumento di importazione si inserisce nel sistema commerciale, grazie alla mediazione tra importatori ed operatori commerciali sul territorio. Spesso, come accennato, gli importatori sono rappresentati da vere e proprie multinazionali che stringono accordi direttamente con l'industria.

Infine, in rari casi, esiste la possibilità che l'industria molitoria stipuli contratti di coltivazione per acquisire direttamente la granella dai produttori.

Il luogo fisico di incontro e scambio di informazioni tra gli operatori del settore sono sempre state le Borse Merci che hanno rappresentato una realtà importante per gli scambi dei prodotti cerealicoli.

Appartenenti alla struttura organizzativa delle Camere di Commercio, svolgono un ruolo importante in maniera particolare per le piccole e medie imprese, supportandole con servizi di definizione dei contratti tipo, di arbitraggio nel caso di controversie commerciali e di controllo qualità del prodotto mediante analisi in laboratori specializzati. Gli scambi hanno luogo una volta alla settimana, e alla fine della giornata la commissione di borsa si riunisce per valutare le quotazioni del giorno e per stilare il listino prezzi settimanale. Le borse merci attualmente presenti sul territorio nazionale sono 20; in particolar modo per il frumento duro le borse merci cui si fa maggior riferimento (anche in base alla classificazione merceologica) per valutare l'andamento dei prezzi sono quelle di Milano, Bologna, Foggia, Bari, Macerata, Perugia, Napoli e Roma.

Da un'indagine sul mercato italiano del frumento svolta da ITCF Cerealiers de France in collaborazione con ISMEA, risulta che in linea generale i canali commerciali si differenziano anche in funzione della provenienza della materia prima, nelle seguenti proporzioni:

- ✓ Frumento nazionale: 65% cooperative, consorzi e produttori; 33% commercianti e importatori;
- ✓ Frumento comunitario: 40% direttamente nei paesi di origine, 60% presso i commercianti;
- ✓ Frumento extra-UE: prevalentemente importatori.

Le granelle di frumento duro di caratteristiche qualitative e provenienze diverse vengono miscelate allo scopo di ottenere un prodotto finale omogeneo e standardizzato in funzione dei diversi utilizzi del settore, a seconda della tecnologia di trasformazione.

Generalmente gli acquisti si distribuiscono durante tutto l'anno, ad eccezione dell'abituale picco di maggior intensità nel periodo immediatamente successivo alla raccolta, quando le quotazioni dovrebbero raggiungere il livello minimo stagionale.

L'attenzione degli operatori del settore non è tanto rivolta alla varietà di frumento, bensì alle caratteristiche merceologiche della granella.

È di fondamentale importanza infatti, raggiungere un buon livello di omogeneità del frumento, affinché, nella fase successiva del processo produttivo, non sia necessario modificare le condizioni della molitura.

Quindi, la maggior parte delle partite di frumento duro, vengono direttamente commercializzate sotto forma di miscele di grani diversi.

La certezza dell'omogeneità qualitativa delle partite, dei tempi di approvvigionamento e la garanzia della continuità delle consegne sono le necessità fondamentali dell'industria molitoria rispetto al rifornimento di materia prima cerealicola. Perciò i molini sono costretti a puntuali programmazioni delle importazioni in funzione degli acquisti effettuati o potenziali sul mercato nazionale, al fine di correggere o rendere più omogeneo il livello qualitativo dei raccolti nazionali.

A questo proposito si rileva la carenza in Italia di strutture adeguatamente dimensionate per lo stoccaggio differenziato della granella. Per poter rispettare determinati standard qualitativi è infatti necessario poter disporre separatamente di granella di diverse qualità e caratteristiche.



## **4. Normativa della filiera del frumento duro**

## 4.1 OCM seminativi

Il 2004 per i seminativi è stato il primo anno di applicazione della riforma di medio termine della PAC. È stato rivisto il meccanismo di aiuti al settore dei seminativi, confermando la maggior parte delle misure di protezione alle frontiere per frumento e derivati.

Con il Reg. (CE) 1782/2003 vengono stabilite le norme comuni relative al regime di sostegno diretto della PAC e sono istituiti particolari regimi di sostegno in favore degli agricoltori.

Il disaccoppiamento del sostegno comunitario rispetto alle colture praticate sul fondo, rappresenta senz'altro l'elemento più importante della riforma. In sostanza dal 2005 alle aziende a seminativi viene concesso un premio unico aziendale, fisso e costante nel tempo, quantificato sulla media storica dei pagamenti ricevuti nel triennio 2000/01/02 (DM 5/8/2004). Quindi vengono compresi nel premio unico aziendale i pagamenti ad ettaro ricevuti per il frumento, il mais, i semi oleosi e l'aiuto supplementare per il frumento duro.

Inoltre, per il frumento duro, è stato istituito un premio "qualità" di 40 €/ha agli agricoltori che utilizzano semente certificata di specifiche varietà indicate, con lo scopo di favorire un miglioramento qualitativo della produzione. Con l'art. 69 del regolamento, viene riconosciuta agli Stati Membri una ritenuta dell'8% sul totale dei pagamenti diretti per i seminativi, da erogare come premio supplementare agli agricoltori che producono secondo "tipi specifici di agricoltura in base a quanto specificato dalle norme attuative del governo italiano nei DM 5/8/2004 e DM 2026 del 24/9/2004, con cui vengono regolamentate l'utilizzazione di semente certificata di alcune specifiche varietà, esenti da OGM, e l'obbligatorietà dell'avvicendamento biennale).

Il regolamento (CE) 1784/2003 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei cereali, stabilisce un regime specifico per il mercato interno e per gli scambi con l'estero.

Lo strumento dell'intervento che ha la funzione di proteggere gli agricoltori dell'Unione Europea dai forti ribassi dei prezzi di mercato che possono coinvolgere il settore dei cereali, fissato a 101,31 €/t, viene confermato.

Inoltre, con lo stesso regolamento, le importazioni cerealicole venivano sottoposte ad un dazio, affinché i prezzi del prodotto comunitario fossero tutelati dai prezzi più bassi del mercato internazionale.

Recentemente, con il Reg. 1/2008 i dazi sul frumento duro sono stati tutti sospesi. Allo stesso modo, con il Reg. 180/2007, vengono azzerate per il frumento duro le restituzioni all'esportazione tese ad incentivare le esportazioni comunitarie, compensando il maggior prezzo dei prodotti europei rispetto a quelli internazionali

La verifica dello stato di salute della Pac, nota come health check, avviata nel novembre del 2007 e conclusasi nel novembre 2008, ha comportato alcune novità importanti per l'agricoltura italiana, e in special modo per il settore cerealicolo. La riforma ha toccato tutti e tre gli ambiti su cui si basa la PAC:

- ✓ il regime dei pagamenti diretti (Reg. Ce 1782/2003);
- ✓ gli interventi di mercato (Reg. Ce 1234/2007);
- ✓ la politica di sviluppo rurale (Reg. Ce 1698/2005).

Le decisioni prese nell'ambito dell'health check vanno a completare il processo di disaccoppiamento; conseguentemente anche i paesi che nel 2005 avevano mantenuto un regime di disaccoppiamento parziale passeranno al disaccoppiamento totale. Per i cereali e le coltivazioni industriali ciò comporterà il disaccoppiamento e l'integrazione nel regime di pagamento unico del premio alla qualità del grano duro, del premio per le colture proteiche e dell'aiuto specifico per il riso.

Viene anche sancita la fine del meccanismo del set aside, già precedentemente sospeso. Inoltre viene previsto lo smantellamento dei meccanismi di intervento, che per i cereali si tradurrà in:

- ✓ azzeramento dei quantitativi all'intervento per i cereali foraggeri (mais, sorgo ed orzo);
- ✓ mantenimento dell'intervento per il grano duro e il riso, ma con limiti quantitativi fissati a zero;
- ✓ mantenimento dell'intervento solamente per il frumento tenero panificabile (101,31 €/t fino ad un quantitativo massimo di 3 milioni di tonnellate).

## 4.2 Sicurezza alimentare e qualità

Con il Reg. (CE) 1881/2006 vengono definiti i tenori massimi di contaminanti in alcuni prodotti alimentari. Per contaminante “si intende ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell’imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all’ambiente” (art. 1, Reg. CE 315/93).

Per quanto concerne la filiera del frumento duro, i contaminanti potenzialmente presenti possono essere raggruppati in: fitofarmaci, micotossine, metalli pesanti (v. tabella 22).

- ✓ I fitofarmaci, normati dal DM del 27/08/04, sono sostanze utilizzate durante le pratiche colturali e durante lo stoccaggio, presenti nelle applicazioni di diserbanti, anticrittogamici e insetticidi. L’utilizzo di questi composti può essere ridotto con forme di coltivazione e pratiche agricole ragionate. Particolare attenzione può essere anche dedicata alle tecniche conservazione del cereale.
- ✓ Le micotossine, normate dal Reg. (CE) 1881/2006, sono dei prodotti secondari del metabolismo di alcuni funghi e muffe, con possibili effetti tossici nell’uomo e negli animali. In particolare il Deossinivalenolo (DON), l’Ocratossina A (OTA), le Aflatossine B1, B2, G1, G2 e lo Zearalenone sono le micotossine attualmente controllate dalla normativa su cereali e frumento duro. Il DON è un prodotto secondario del metabolismo di alcune specie del genere *Fusarium*, che possono attaccare le piante di frumento durante il ciclo vitale. L’OTA si origina invece dalle muffe che si formano frequentemente quando il grano viene raccolto a livelli di umidità troppo elevati o qualora la granella non sia stoccata in maniera adeguata.
- ✓ I metalli pesanti sono caratterizzati da numero atomico superiore a 20 (Mercurio, Cadmio, Cromo, Rame). Caratteristica nociva di questi metalli è la capacità di accumularsi nei tessuti animali. L’attuale normativa per il grano duro (Reg. CE 1881/2006) prende in considerazione solamente il Cadmio ed il Piombo. Il Cadmio si libera dalla roccia che costituisce i terreni delle coltivazioni oppure deriva da alcuni concimi fosfatici, mentre il Piombo proviene unicamente dall’inquinamento atmosferico.

**Tabella 22 - Tenori massimi di contaminanti della granella di frumento duro**

Granella di frumento duro	
<b>Micotossine</b>	
Deossinivalenolo	1750 µg/Kg
Ocratossina A	5,0 µg/Kg
Aflatossine B1	2,0 µg/Kg
Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2	4,0 µg/Kg
Zearalenone	100 µg/Kg
<b>Metalli pesanti</b>	
Cadmio	0,2 µg/Kg
Piombo	0,2 µg/Kg

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Reg. CE 1881/2006

I regolamenti CE 1829/2003 (modificato dal 298/2008) e 1830/2003, disciplinano la sicurezza alimentare rispettivamente in relazione agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, e riguardo alla tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

Le problematiche si possono presentare specialmente per il frumento duro di importazione, nel caso di contaminazioni accidentali. Il Reg. CE 1829/2003 stabilisce infatti l'obbligo di etichettatura con dizione "materiale che contiene, è costituito o prodotto a partire da OGM" nel caso in cui nel prodotto sia presente una percentuale di organismi geneticamente modificati superiore al 0,9%.



## **5. Approfondimento. La realtà della Provincia di Matera**

Nel corso degli ultimi anni il regime di aiuti della Pac ha influito sul settore della duro - granicoltura, determinandone in maniera significativa gli investimenti in superfici e in qualità.

Nel 2005 l'introduzione del regime disaccoppiato, e quindi il pagamento diretto a prescindere dalla produzione ottenuta, ha indotto le aziende agricole a spostarsi su ordinamenti colturali maggiormente remunerativi. Il grano duro infatti, fino al 2004, presentava un trend decrescente del prezzo.

Il costante aumento del prezzo del petrolio, quindi dei carburanti e dei mezzi tecnici, ha spinto le moltissime aziende agricole lucane di ridotte dimensioni (più del 60% hanno una superficie compresa tra meno di 1 ha e i 10 ha), a trascurare la qualità della granella, soprattutto in termini di contenuto proteico, e ad alternare la coltivazione di grano duro con il maggese nudo o con foraggiere (ALSIA, 2008).

La progressiva riduzione delle superfici investite a grano duro ha riguardato contemporaneamente il contesto europeo e nazionale, toccando i minimi storici nel 2006. La tendenza, come abbiamo potuto verificare fin qui, è stata interrotta a partire dal 2007 grazie all'eccezionale aumento del prezzo portato da fattori strutturali e congiunturali verificatisi a livello mondiale. Ciò nonostante nel 2008 in Basilicata è stato registrato un minor numero di investimenti delle superfici a grano duro e quindi un raccolto più basso del 2007.

## 5.1 Organizzazione della filiera nella regione Basilicata

Nel 2008 la produzione di cereali nella Basilicata è stata pari a 5.140.189 quintali. Il frumento duro continua ad essere la coltura prevalente con 150.133 ettari investiti (78% sul totale delle colture cerealicole) (elaborazione BMTI, dati Istat 2008); seguono avena ed orzo che occupano rispettivamente 18.193 e 17.105 ettari (circa il 9% per ciascuna delle due colture).

Le zone a maggiore vocazione continuano ad essere l'area nord-occidentale del potentino e le colline del materano.

Dai dati Istat aggiornati al 2005, le aziende cerealicole lucane sono 32.022, su un totale di 59.920 aziende agricole. Il potenziale regionale in termini di stoccaggio è inferiore alle esigenze del comparto. I centri di stoccaggio risultano, dai dati del 2004, 25 di cui 16 localizzati in provincia di Potenza e 9 in provincia di Matera, per una capacità complessiva pari a circa 1.100.000 quintali, quindi insufficienti alla produzione regionale di circa 4 volte superiore.

L'attività molitoria regionale è finalizzata prevalentemente alla lavorazione del grano duro, che rappresenta l'81% delle materie prime cerealicole (elaborazione Bmti, dati Istat 2008): accanto a numerosi mulini artigianali, ne esistono due di grandi dimensioni a Matera e a Melfi, tuttavia il frumento duro lavorato è solo in minima parte di origine regionale (v. tabella 23).

**Tabella 23 – Distribuzione regionale dei molini a frumento duro e relativa capacità molitoria (t)**

Regioni	Numero molini a duro	Lavorato annuo (t)
Sicilia	89	420.000,0
Puglia	21	1.587.563,5
Basilicata	14	317.188,6
Sardegna	10	171.791,2
Emilia Romagna	8	430.635,6
Campania	7	277.134,8
Molise	4	274.356,5
Calabria	4	10.071,3
Piemonte	3	132.432,0
Lombardia	3	175.958,6
Toscana	3	305.612,3
Marche	3	175.958,6
Veneto	2	143.545,2
Umbria	2	104.186,0
Lazio	2	106.501,3
Abruzzo	2	258.149,8
Liguria	1	138.914,7
Trentino Alto Adige	-	0,0
Friuli Venezia Giulia	-	0,0
<b>TOTALE</b>	<b>178</b>	<b>5.030.000,0</b>

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Unione Seminativi

Il prodotto trasformato è destinato non solo al mercato regionale e nazionale, ma anche estero (Inghilterra, Francia).

Il comparto delle paste alimentari, secondo i dati UNIPI (Unione industriale pastai italiani), comprende due pastifici a livello industriale dove lavorano più di 150 unità e con una potenzialità media di circa 1500 quintali nelle 24 ore. Numerosissime sono, poi, le imprese di piccole dimensioni che vendono la pasta sul mercato locale.

La panificazione rappresenta un segmento interessante della filiera, le produzioni sono fortemente differenziate e il riconoscimento IGP per il pane di Matera ne attesta il notevole livello qualitativo.

Fatta eccezione per i panifici di Matera e di Trecchina, che hanno una rete di distribuzione che copre tutta la regione e numerosi canali extraregionali, l'attività è polverizzata tra piccoli laboratori artigianali che commercializzano direttamente il proprio prodotto.

Per quanto concerne la struttura produttiva è di rilevante interesse che il 67% delle aziende lucane abbiano investiti a frumento duro al massimo 10 ettari. Il 28% delle aziende vanno da valori superiori a 10 ettari fino a 50 (v. tabella 24).

**Tabella 24 – Consistenza delle aziende con superfici investite a frumento duro nel 2005**

Consistenza delle aziende con superfici investite a frumento duro nel 2005	
Meno di 1 ha	7%
Da 1 a 2 ha	12%
Da 2 a 5 ha	32%
da 5 ha a 10 ha	16%
Da 10 a 20 ha	16%
Da 20 a 50 ha	12%
Da 50 a 100 ha	3%
Da 100 ha in su	2%

Fonte: ISTAT







## 5.4 Politica Agricola e prospettive future

In Basilicata la riforma della PAC, se da un lato ha determinato un ridimensionamento del comparto cerealicolo ed in particolare delle superfici coltivate, dall'altro ha orientato gli operatori verso un approccio di filiera. Anche in Basilicata, come del resto in tutta Italia, il buon risultato della filiera è legato al settore della seconda trasformazione (pastificio, panetteria e biscotteria) che ha conquistato nuove quote di mercato.

Nel PSR 2007/2013 presentato dalla regione Basilicata sono emersi quali fabbisogni di intervento per tale filiera produttiva, le seguenti attività:

- ✓ Azioni volte al miglioramento del coordinamento verticale e orizzontale nella filiera, anche attraverso strumenti contrattuali innovativi (Misura 124);
- ✓ Azioni di formazione e consulenza finalizzate a migliorare le produzioni e a favorire la diffusione di innovazioni tecnologiche lungo la filiera (Misura 114);
- ✓ Interventi di diffusione e trasferimento dei risultati della ricerca scientifica, della sperimentazione e per il trasferimento delle innovazioni;
- ✓ Tecniche colturali conservative e a basso impatto ambientale;
- ✓ Certificazione e tracciabilità di filiera a vantaggio della qualità del prodotto (Misura 121);
- ✓ Interventi strutturali per utilizzi alternativi e la diversificazione delle produzioni, anche attraverso il recupero delle varietà tradizionali nelle azioni di promozione territoriale;
- ✓ Acquisizione di hardware e software finalizzati all'adozione di tecnologie di informazione e comunicazione (ICT) e al commercio elettronico (Misura 112).

## 5.5 Pane di Matera IGP e varietà locali di grano duro

Il Pane di Matera è uno dei pochi pani a denominazione in Italia e l'unico in Basilicata. Originario delle zone di Matera, Miglionico e Irsina, questo pane dopo un periodo di regime transitorio ha avuto il riconoscimento definitivo dell'Indicazione Geografica Tipica dalla Commissione Europea con il Reg. CE n. 160 del 21/02/2008 (allegato II). Esso può essere prodotto in tutto il territorio della provincia di Matera.

L'originalità del Pane di Matera, che ha alle spalle una tradizione che risale al Regno di Napoli, nasce non solo dal tipo di lavorazione ma anche dall'impiego di antiche varietà di grano duro coltivate in zona come il Cappelli, il Duro Lucano, il Capeiti e l'Appulo, con cui si ottengono farine che trasferiscono al pane delle caratteristiche peculiari.

Secondo il disciplinare relativo all'IGP Pane di Matera (Reg. CE 510/2006, vedi allegato I), queste varietà tipiche devono entrare almeno per il 20% nella composizione del pane; inoltre il pane all'atto dell'immissione al consumo, deve rispettare alcune caratteristiche come la forma a cornetto oppure a pane alto, la pezzatura da 1 o 2 chilogrammi, lo spessore della crosta di almeno 3 millimetri, la mollica di colore giallo paglierino con la caratteristica alveolazione ed un'umidità non superiore al 33%.

La scelta di vecchie varietà di grano e la realizzazione, nel processo di lavorazione, del lievito madre prodotto con frutta fresca, aggiungono ulteriori tipicità decisamente apprezzabili ed uniche.

Il processo produttivo ha inizio con la preparazione del lievito madre o lievito naturale ottenuto con farina e polpa di frutta fresca matura stagionale, macerata in acqua, che conferisce al pane un profumo differente secondo le stagioni e la frutta utilizzata. Il tutto è posto in cilindri di iuta per circa 10 ore nell'attesa che raddoppi di volume. Successivamente si aggiungono altra farina e acqua ripetendo i rinnovi con semola e acqua sino all'ottenimento di un impasto che lieviterà in 3-4 ore. L'impasto viene poi lavorato nell'impastatrice per circa trenta minuti, dove rimane successivamente per un'altra mezz'ora coperto con teli in cotone o lana. In seguito le forme, modellate manualmente, sono lasciate riposare per altri 25-35 minuti su tavole in legno coperte con un telo in cotone. Conclusa la lievitazione si passa alla cottura in forni a legna, utilizzando quercia o olivo, oppure in forni a gas. Il tempo della cottura varia in base alla pezzatura: per quella da 1 chilogrammo nei forni a legna è di 2 ore, mentre è di un'ora e mezza in quelli alimentati a gas. Il pane ottenuto con questa procedura ha una conservabilità media di 6 giorni.

Per tutelare il Pane di Matera IGP e per valorizzare un prodotto che può rappresentare un'ulteriore strumento di crescita economica per alcuni settori dell'agroalimentare della provincia di Matera, la Camera



di Commercio provinciale ed il Consorzio per la Valorizzazione del Pane di Matera collaborano ad un progetto che permetta l'allargamento della base produttiva coinvolgendo tutti gli operatori della filiera, l'individuazione delle criticità e delle dinamiche all'interno della filiera produttiva e lo sviluppo di strategie di marketing atte a valorizzare la produzione sul piano qualitativo e accrescere la visibilità del prodotto "Pane di Matera" tra i consumatori.

Tra le risorse e le opportunità individuate per valorizzare l'IGP "Pane di Matera", sicuramente spicca l'utilizzo del frumento duro varietà Cappelli come prodotto fondamentale per il disciplinare di produzione.

Il grano duro Cappelli era un tempo diffuso in tutto il Mezzogiorno, al momento la coltivazione è concentrata in particolare nella zona di Stigliano e della Collina Materana. Il frumento è stato selezionato nel '900 dal progetto sviluppato dal senatore Raffaele Cappelli, autore della Riforma Agraria, ed è un grano che ha caratteristiche qualitative particolari.

Il Senatore Cappelli infatti è un grano ad alto contenuto proteico, esso si presenta maestoso ed alto nei campi. La notevole altezza di questo grano (può raggiungere 180 cm) ha reso questa varietà difficile da coltivare perché a rischio di continuo allettamento dovuto principalmente al vento e alle piogge. In condizioni di terreno ottimali e con un andamento climatico mite il Senatore Cappelli può raggiungere una resa di 18÷23 quintali di produzione ad ettaro. La varietà Senatore Cappelli la si può definire comunque una "varietà eletta", sia perché ha eccezionali caratteristiche proteiche ed organolettiche sia perché progenitrice di moltissime altre varietà coltivate ancora oggi.

La varietà Capeiti presenta un ciclo vegetativo raccorciato e quindi a maturazione molto precoce (fine maggio-primi giugno) e paglia molto ridotta (m. 1 – m. 1,10). La precocità di produzione vale a mettere questo frumento al sicuro dalla siccità; i culmi brevi e robusti lo rendono pressoché in allettabile; è pochissimo soggetto alla cintatura (bianconatura) e discretamente resistente alle ruggini. Ha inoltre buone qualità molitorie.

Il frumento duro Appulo è frutto di incroci tra genotipi di tipo africano (ad esempio la succitata varietà Cappelli) con genotipi siro-palestinesi precoci e a bassa taglia.

La valorizzazione delle varietà locali costituisce quindi un'opportunità in più per i produttori e, lungo la filiera, per i panificatori, che avranno a disposizione produzioni di alta qualità da utilizzare, per gli industriali molitori, che lavoreranno un ottimo prodotto, per i commercianti, che potranno organizzarsi per una più capillare diffusione del Pane di Matera IGP e per i consumatori che avranno la possibilità rifornirsi di un prodotto di alta qualità, controllato e certificato in tutti i suoi processi di produzione.

Al fine di concretizzare un comune progetto di filiera, i produttori agricoli di frumento duro sono stati coinvolti per l'approvvigionamento di granello di frumento duro Cappelli all'industria molitoria.

Le altre varietà prescritte dal disciplinare, Appulo, Capeiti e Duro Lucano non vengono più seminate in quanto, secondo la circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 15/10/2008 relativa all'art. 69 del Reg. CE 1782/2003, non godono del premio supplementare previsto dalla PAC (Agrifoglio p. 9, Speciale Granoduro, Alsia 2008).

Il Consorzio di Tutela ha così individuato gli aspetti che caratterizzano la produzione del Pane di Matera IGP:

- 1) La filiera produttiva;
  - ✓ Agricoltori (coltivazione e raccolto)
  - ✓ Mulini (stoccaggio termo ventilato e molitura)
  - ✓ Panificatori (lavorazione e produzione)
- 2) Controllo dei terreni;
- 3) Selezione dei semi 100% della Collina Materana;
  - ✓ Stoccaggio del grano dal giorno della mietitura fino al giorno della macinazione in silos termo ventilati a garanzia della inalterabilità delle proprietà organolettiche del grano
  - ✓ Utilizzo dell'antica e pregiata varietà di grano duro Cappelli (seme originale proteine min. 14,5 max. 16,5).
- 4) Molitura;
  - ✓ Controllo del processo di molitura e creazione della giusta miscela
- 5) Panificazione;
  - ✓ Rispetto del disciplinare IGP di produzione, secondo metodologie antiche, tra le quali l'utilizzo del lievito madre e lunghi tempi di lievitazione sia in vasca che nelle tavole.

Nello stesso contesto il lavoro della Camera di Commercio di Matera, attraverso la sua Azienda Speciale Cesp, Centro Servizi per le Piccole e Medie Imprese, e l'Alsia, Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, ha come obiettivo assicurare la tracciabilità, la sicurezza alimentare e fornire garanzie certificate, al fine di promuovere con continuità ed efficacia il Pane IGP di Matera.

In particolare l'azione dell'Azienda Speciale Cesp ha come obiettivo l'entrata degli operatori nel sistema di certificazione dell'IGP e la certificazione di un quantitativo minimo di prodotto. Al tempo stesso il Cesp lavora per garantire l'assistenza ai panificatori nei rapporti con l'Ente di certificazione Ismecert ed opera a supporto dei processi di commercializzazione e di promozione del prodotto certificato.



## 6. La negoziazione telematica

## 6.1 La Borsa Merci Telematica Italiana

La Borsa Merci Telematica Italiana nasce dall'esperienza di Meteora S.p.A., società costituita il 26 gennaio 2000 che, come stabiliva lo Statuto, aveva lo scopo di realizzare e gestire un mercato telematico dei prodotti agricoli, agro-alimentari e ittici standardizzati e/o tipici e di qualità italiani, comunitari ed extracomunitari; mercato rivolto a produttori agricoli, operatori della pesca, loro cooperative ed altri organismi associativi detentori dei prodotti stessi, nonché ai commercianti, ai mediatori e ad altri operatori accreditati, fornendo i servizi telematici per consentire ai predetti utenti la trattazione quotidiana e continua delle merci da postazioni remote.

Cercando di creare un modello in chiave moderna delle borse merci che, sin dalla loro costituzione non hanno subito, sia dal punto di vista normativo che tecnologico, grandi innovazioni, è stato progettato un luogo telematico e regolamentato per consentire agli operatori di agire su più piazze contemporaneamente e al tempo stesso di reperire informazioni preziose per lo svolgimento delle loro attività.

Il passaggio da iniziativa di *e-marketplace* ad iniziativa di Borsa Merci Telematica, ha seguito l'evoluzione dell'impianto legislativo che regola il settore agricolo ed agroalimentare (Zanlari, 2006) di cui si riportano brevemente le tappe:

- ✓ il decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 20 Dicembre 2000, ha autorizzato la negoziazione dei beni di cui alla legge 272/1913 anche attraverso strumenti informatici o per via telematica per un periodo sperimentale non superiore ai dodici mesi;
- ✓ gli articoli 7 e 8 della legge 5 Marzo 2001 n. 57, hanno delegato il governo ad emanare uno o più decreti legislativi contenenti norme per l'orientamento e la modernizzazione nei settori dell'agricoltura e della pesca;
- ✓ l'articolo 30 del decreto legislativo 18 Maggio 2001 n. 228, ha ufficializzato il periodo sperimentale relativo alle negoziazioni telematiche, ha previsto l'emanazione da parte del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali di un regolamento per il funzionamento telematico delle borse merci italiane e ha disposto la pubblicazione dei risultati in termini di prezzi di riferimento e di quantità delle merci e delle derrate;
- ✓ il decreto del Ministro delle attività produttive del 9 Marzo 2002 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 2 Aprile 2002), ha dato l'avvio ufficiale al periodo di sperimentazione delle negoziazioni telematiche della durata di dodici mesi e ha riconosciuto il ruolo di gestione della piattaforma telematica e dei connessi servizi a Meteora S.p.A.

Dopo alcuni anni di sperimentazione, ed a seguito degli importanti risultati di mercato conseguiti, il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, con il D.M. 174/06, ha istituito ufficialmente la Borsa Merci Telematica Italiana, attribuendo a *Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.A.* (BMTI S.c.p.A.) la funzione di società gestrice della piattaforma telematica di negoziazione.

BMTI S.c.p.A. al 31 Luglio 2008 è costituita da 72 Camere di Commercio, Unioncamere, Infocamere, Unione Regionale Puglia, Unione Regionale Lombardia e Unione Regionale Piemonte, ed ha un capitale sociale di 2.387.372,16 Euro. La società gestisce la piattaforma telematica di contrattazione consentendo la trattazione quotidiana e continua delle merci da postazioni remote, assicurando efficienza e razionalità ai mercati, determinando in tempi rapidi ed in modo trasparente i prezzi realizzati ed i quantitativi scambiati e diffondendo dati e analisi tramite le Camere di Commercio ed i media.

Lo stesso decreto definisce i ruoli degli altri due organi che costituiscono BMTI: la **Deputazione Nazionale**, con funzioni di vigilanza e di indirizzo generale, e le **Camere di Commercio**, con funzioni di supporto e promozione della Borsa Merci Telematica Italiana.

I principi cardine dell'intero sistema sono definiti dal **Regolamento Generale** che fra l'altro disciplina le procedure di accreditamento degli operatori, di iscrizione dei Soggetti Abilitati all'Intermediazione, le modalità di apertura di ogni mercato telematico e, per ciascun prodotto, la costituzione dei Comitati di Filiera. Questi ultimi sono composti da rappresentanti di tutti gli anelli della filiera e da esperti dei singoli mercati e svolgono compiti di consulenza e assistenza tecnica in favore della Società di Gestione relativamente ai mercati di competenza, a partire dalla proposta del Regolamento speciale di prodotto.

Dall'avvio della sperimentazione della Borsa Merci Telematica sono stati sviluppati nel tempo due tipi di meccanismi d'asta che corrispondono a due piattaforme tecnologiche, diverse per caratteristiche tecniche e modalità di negoziazione consentita, create rispondendo all'esigenza di assicurare efficienza, razionalità e trasparenza dei mercati.

Inizialmente è stata sviluppata la piattaforma **Meteora 1** che prevedeva un meccanismo di contrattazione ad asta continua "molti a molti". Si trattava di un meccanismo adatto alla negoziazione di prodotti fungibili, ossia quelle categorie di prodotto standardizzate a monte come granturco secco, grano tenero, grano duro, semi di soia, ecc. (in generale le prime categorie di prodotto negoziate attraverso BMTI). Le specifiche fondamentali per la conclusione del contratto erano: il tipo di prodotto, il prezzo, la quantità, la piazza e le modalità di consegna. Tale sistema richiedeva un elevato grado di standardizzazione ed una estrema semplificazione della contrattazione. Dopo aver appurato le difficoltà nell'adattare un sistema simile alle esigenze dei mercati meno standardizzabili, come quello del vino e del parmigiano reggiano, è stato progettato un sistema completamente nuovo: la piattaforma Meteora 2 sulla quale di fatto, oggi, avvengono tutte le negoziazioni.

**Meteora 2** propone agli operatori un'asta continua e libera, del tipo "uno a molti". Ogni proposta, sia di acquisto che di vendita, genera in pratica un "mercato a sé". Gli operatori accreditati alla Borsa Merci Telematica Italiana fino al 28 maggio 2008 hanno potuto concludere direttamente un contratto accettando una proposta già inserita, oppure partecipare a vere e proprie aste on line inserendo controproposte ad un prezzo a loro più conveniente. Ogni proposta è inoltre caratterizzabile con una "scheda informativa" riportante tutte le specifiche qualitative della partita di merce in questione, nonché tutte le specifiche contrattuali utili a definire nel dettaglio l'eventuale contratto. Quest'ultimo sistema di contrattazione si adatta bene ai prodotti caratterizzati da specifiche qualitative molto variabili.

Dal 29 maggio 2008 l'accesso alla piattaforma telematica di contrattazione della Borsa Merci Telematica Italiana è riservato ai **Soggetti Abilitati all'Intermediazione (S.A.I.)**. Si tratta di una figura professionale assolutamente inedita nel panorama agricolo nazionale, istituita anch'essa con il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole n. 174 del 6 aprile del 2006. Il S.A.I. svolge funzioni di intermediazione esclusivamente riferite alle negoziazioni telematiche di BMTI; in particolare, il suo compito è quello di raccogliere e gestire ordini telematici per conto degli operatori accreditati, che gli trasmettono attraverso un'apposita sezione del sistema proposte di acquisto o di vendita.

I contratti conclusi all'interno del sistema telematico formano i prezzi della Borsa Merci Telematica Italiana e vengono diffusi settimanalmente.

I mercati attivi al 21 novembre 2008 nella Borsa Merci Telematica Italiana sono 35:

**Tabella 29: I mercati attivi sulla Borsa Merci Telematica Italiana al 21 novembre 2008**

Categoria	Mercati attivi
Cereali, semi oleosi, riso e farine.	Frumento tenero, Frumento duro, Granoturco secco, Cereali minori, Sottoprodotti della macinazione, Semi di soia, Semi di girasole, Farine di frumento tenero, Sfarinati di frumento duro, Farine vegetali di estrazione, Risone, Semi di colza
Carni, uova e animali vivi	Suini vivi, Tagli di carne suina, Carni avicole congelate, Carni cunicole, Uova
Salumi e grassine	Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto crudo non marchiato
Lattiero – caseari	Latte spot, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Asiago DOP
Uva, Vino e olio	Vino da tavola, Vino IGT, Vino DOC/G, Olio di oliva, Olio di oliva DOP, Uva da vino per il mercato di Brescia
Altri	Agrumi, Nocciola, Patate, Carote, Pomodoro, Concimi minerali

Fonte: BMTI S.c.p.A.

Invece, i mercati telematici di prossima attivazione all'interno della Borsa Merci Telematica Italiana sono 9:

Fiori e piante, Carni Bovine, Salumi italiani, Carciofo, Kiwi, Vino in bottiglia, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Biomasse, Mela.

BMTI S.c.p.A. sta realizzando attività connesse alla commercializzazione delle produzioni quali il servizio "Mercato telematico sicuro" che consente al venditore che lo richieda di usufruire di una copertura assicurativa per il rischio di insolvenza dell'acquirente, già attivo da marzo 2008. Altre iniziative sono in via di sviluppo: la realizzazione di servizi finanziari (factoring, anticipazioni bancarie, etc.) da affiancare all'attuale servizio assicurativo Mercato Telematico Sicuro, il progetto sull'internazionalizzazione della BMTI, quello sulla realizzazione di servizi logistici da affiancare alla piattaforma telematica e da ultimo la realizzazione in convenzione con la Camera di Commercio ed il Comune di Milano della Borsa Agroalimentare Telematica Mondiale nell'ambito dell'EXPO 2015.

## 6.2 I risultati della Borsa Merci Telematica Italiana

Il comparto cerealicolo è rappresentato da alcuni dei mercati più attivi all'interno della Borsa Merci Telematica Italiana.

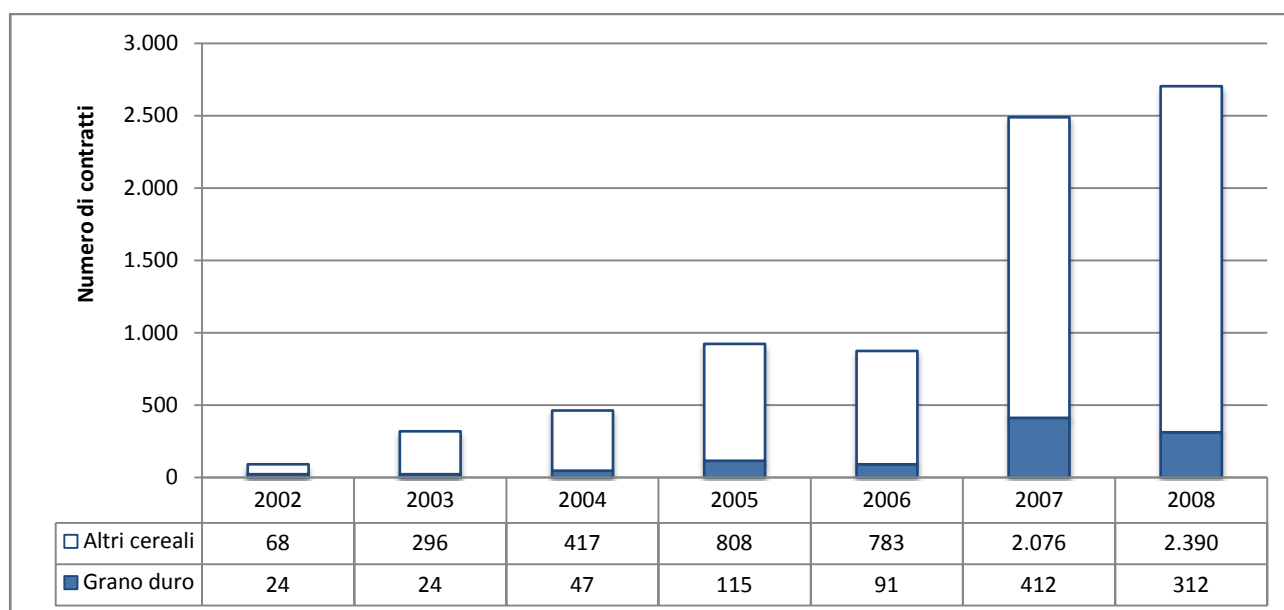
Dal 2002, primo anno di attivazione delle contrattazioni telematiche sui prodotti cerealicoli, c'è stato un progressivo aumento di contratti conclusi, con una fase di stasi tra il 2005 e il 2006, benché nel 2005 le quantità scambiate siano state notevolmente maggiori rispetto al 2004 e al 2006 (v. grafico 9).

Nel 2007 si è verificato un notevole aumento nei contratti, pari al 300% circa. Questa crescita repentina è sicuramente da attribuire ad un maggior numero di operatori attivi e al crescente interesse per il canale commerciale telematico offerto da BMTI.

Il numero dei contratti per i cereali è cresciuto in maniera consistente: dagli 874 stipulati nel 2006 si è passati ai 2.488 nel 2007, con un aumento pari a oltre il 180%. Contemporaneamente le quantità scambiate sono cresciute del 650% (v. grafico 10) ed il controvalore degli stessi contratti conclusi del 1000%, da 14 milioni di euro a 155 milioni (v. grafico 11).

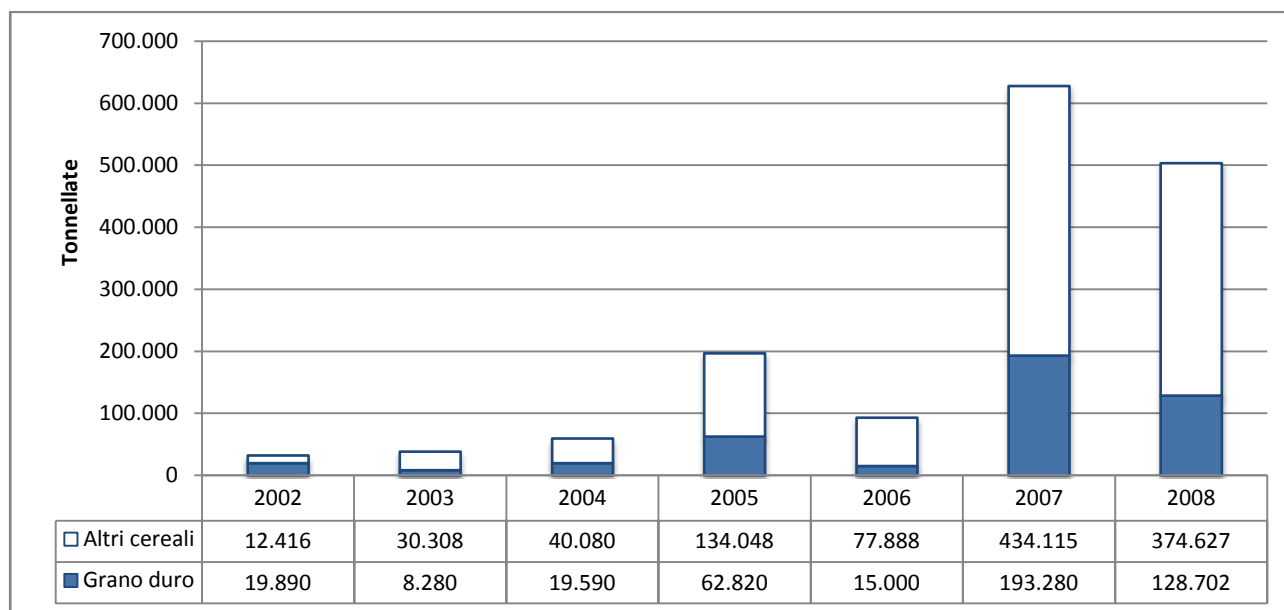
Nel 2008 sono stati conclusi un numero maggiore di contratti rispetto al 2007, l'8% in più rispetto all'anno precedente. Nello stesso anno il controvalore scambiato nei contratti conclusi ha presentato una variazione percentuale negativa pari al 30%, analogamente alle quantità scambiate che hanno presentato un decremento del 20% circa. E' logico ritenere che gli effetti del peggioramento delle condizioni economiche generali abbiano inciso negativamente anche sul controvalore e le quantità scambiate telematicamente.

**Grafico 9: Cereali - Numero di contratti conclusi sulla Borsa Merci Telematica Italiana per anno**



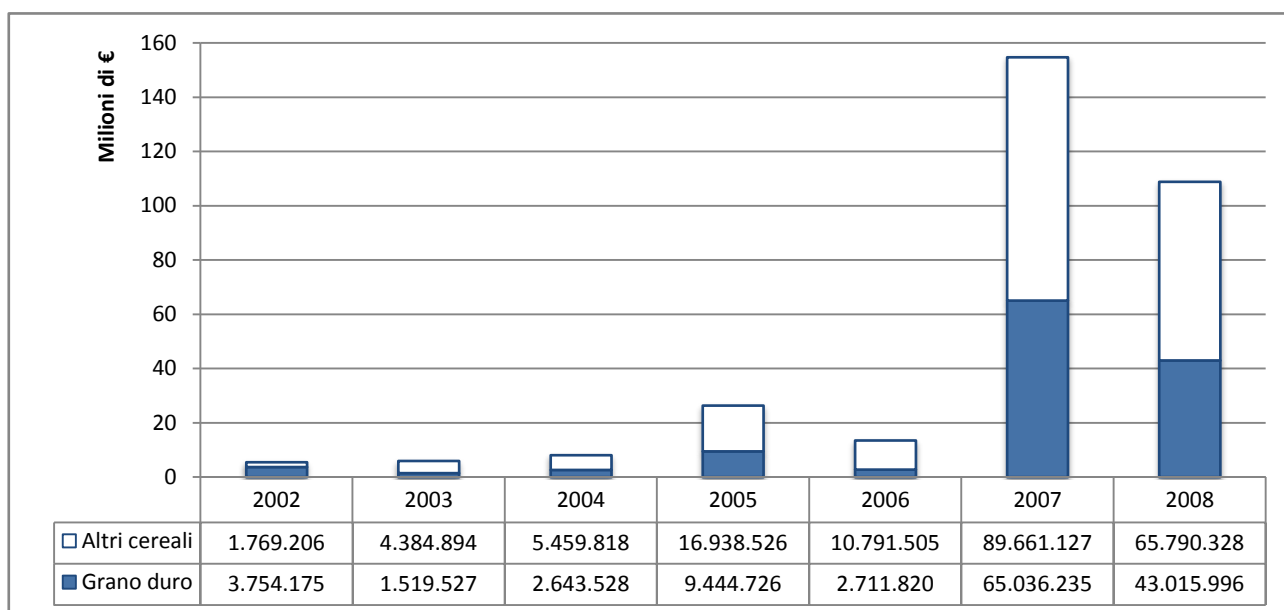
Fonte: BMTI S.c.p.A

**Grafico 10: Cereali - Quantità (t) transate sulla Borsa Merci Telematica Italiana per anno**



Fonte: BMTI S.c.p.A

**Grafico 11: Cereali - Controvalore (milioni di €) scambiato sulla Borsa Merci Telematica Italiana per anno**



Fonte: BMTI S.c.p.A

Il mercato telematico del grano duro presenta nel corso degli anni delle dinamiche in linea con il resto dei cereali transati sulla piattaforma telematica.

Nel 2008 le quantità di granella di frumento duro scambiate su BMTI, pari a 128.702 tonnellate (v. tabella 30) hanno rappresentato il 25% del totale dei cereali, intesi come totalità di materia prima e derivati (incluso quindi gli sfarinati di frumento duro). Il 40% circa delle quantità transate nel mercato cerealicolo è stato rappresentato dal granoturco secco, il 17% dal grano tenero, il 12% dai sottoprodotti di macinazione e il 5% da cereali minori.

**Tabella 30: Cereali - Quantità (t) transate sulla Borsa Merci Telematica Italiana per anno e categoria di prodotto**

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<b>Cereali</b>	<b>32.306</b>	<b>38.588</b>	<b>59.670</b>	<b>196.868</b>	<b>92.888</b>	<b>627.395</b>	<b>503.329</b>
Granoturco secco	7.350	14.490	16.260	44.310	30.450	210.960	196.533
<b>Grano duro</b>	<b>19.890</b>	<b>8.280</b>	<b>19.590</b>	<b>62.820</b>	<b>15.000</b>	<b>193.280</b>	<b>128.702</b>
Grano tenero	4.620	11.790	9.900	36.660	24.600	129.240	85.052
Sottoprodotti Macinazione	56	1.358	6.720	31.298	11.408	48.795	60.712
Cereali minori	390	2.670	7.200	11.580	10.440	40.380	26.690
Sfarinati frumento Duro	0	0	0	10.200	90	4.260	4.200
Farine di frumento tenero	0	0	0	0	0	480	1.440
Risone	0	0	0	0	900	0	0

Fonte: BMTI S.c.p.A.

Da un'analisi dei cartogrammi 4, 5 e 6 è possibile verificare il grado e la distribuzione delle operazioni commerciali sulla piattaforma telematica relative allo scambio di frumento duro.

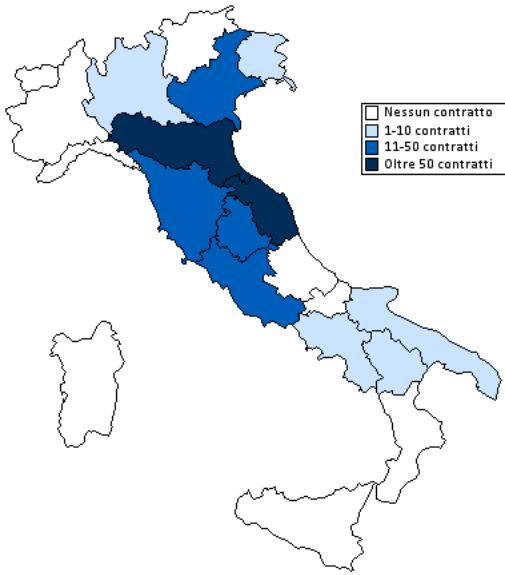
Il numero di contratti conclusi, le quantità scambiate ed il controvalore transato sulla piattaforma telematica sono coerenti tra loro relativamente alla distribuzione lungo la penisola italiana.

Le regioni più attive in termini di scambi telematici conclusi nel mercato del frumento duro sono quelle tradizionalmente legate alla produzione e alla trasformazione della granella di frumento duro e quelle in cui sono presenti operatori e soggetti abilitati all'intermediazione particolarmente attivi e attenti alle proposte del mercato telematico dei cereali.

Il Veneto, l'Emilia Romagna e l'Italia Centrale, sono le zone maggiormente attive per il mercato del frumento duro.

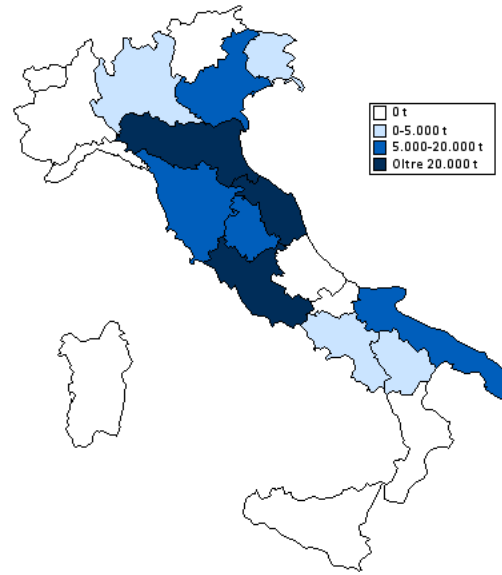
Nel Mezzogiorno spicca la Puglia, con valori considerevoli di quantità e controvalore scambiati di grano duro. È auspicabile che nei prossimi anni il mercato telematico possa crescere maggiormente nelle regioni del Sud Italia, dove il frumento duro rappresenta una ricchezza e un prodotto fondamentale dell'economia e delle tradizioni legate al territorio.

**Cartogramma 4: Grano duro - Contratti conclusi sulla Borsa Merci Telematica Italiana per regione (Anno 2008)**



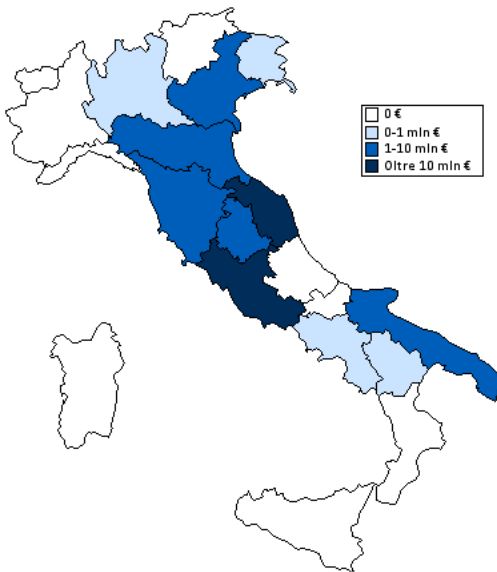
Fonte: BMTI S.c.p.A.

**Cartogramma 5: Grano duro - Quantit  transate sulla Borsa Merci Telematica Italiana per regione (Anno 2008)**



Fonte: BMTI S.c.p.A.

**Cartogramma 6: Grano duro - Controvalore scambiato sulla Borsa Mercis Telematica Italiana per regione (Anno 2008)**



Fonte: BMTI S.c.p.A.

Osservando la tabella 31 si pu  notare come nel corso degli anni stia crescendo il numero di aziende che scelgono di accreditarsi ed operare sul mercato telematico dei cereali.

Al tempo stesso, da un'analisi della tabella 32 risulta evidente che le adesioni al mercato dei cereali coinvolgono tutti gli attori della filiera del settore. In particolare accanto ai tradizionali attori della filiera, spicca anche la presenza di 14 Soggetti Abilitati all'Intermediazione (S.A.I.), che assolvono il compito di raccogliere e gestire gli ordini per conto degli operatori della filiera dei cereali. A quest'ultimi   riservata un'apposita vetrina di mercato, uno spazio informatico in cui gli operatori accreditati a BMTI hanno la

possibilità di visualizzare i mercati di proprio interesse (ad es. frumento duro, frumento tenero, mais etc.), gestire il rapporto con i S.A.I. e monitorare costantemente le proprie operazioni di mercato.

**Tabella 31: Aziende accreditate ad operare nel mercato telematico dei cereali per anno**

Anno	Numero di iscritti
2001	20
2002	24
2003	27
2004	34
2005	84
2006	135
2007	166
2008	246

Fonte: BMTI S.c.p.A.

**Tabella 32: Aziende accreditate ad operare nel mercato telematico dei cereali per tipo di attività**

Attività	Numero di iscritti
Operatori	232
Produttore	102
Commerciante	78
Trasformatore	45
Mediatore	7
SAI	14
<b>Totale</b>	<b>246</b>

Fonte: BMTI S.c.p.A.

Per quanto riguarda la distribuzione delle aziende accreditate ad operare nel mercato telematico, i dati di adesione descrivono una situazione omogenea sul territorio nazionale; la Sicilia è la regione con il maggior numero di aziende cerealicole accreditate (v. tabella 33).

Tabella 33: Aziende accreditate ad operare nel mercato telematico dei cereali per regione

Regione	Numero di iscritti
<b>Nord-Ovest</b>	<b>46</b>
Lombardia	28
Piemonte	18
<b>Nord-Est</b>	<b>62</b>
Emilia Romagna	34
Veneto	27
Friuli Venezia Giulia	1
<b>Centro</b>	<b>40</b>
Toscana	16
Marche	11
Lazio	8
Umbria	5
<b>Sud e Isole</b>	<b>98</b>
Sicilia	52
Puglia	16
Campania	10
Calabria	7
Abruzzo	6
Basilicata	4
Sardegna	2
Molise	1
<b>Totale</b>	<b>246</b>

Fonte: BMTI S.c.p.A.

## 6.3 Regolamento speciale per il frumento duro

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 4 del 19/02/2008

COMITATO DI FILIERA DEI CEREALI – SOTTOPRODOTTI – SEMI OLEOSI

### Art. 1 - Oggetto del Regolamento – categoria di prodotto negoziabile

Frumento duro e in particolare i seguenti prodotti:

- ✓ Frumento duro fino
- ✓ Frumento duro buono mercantile
- ✓ Frumento duro mercantile
- ✓ Frumento duro da agricoltura biologica
- ✓ Frumento duro americano n.1
- ✓ Frumento duro canadese n.1
- ✓ Frumento duro canadese n.2
- ✓ Frumento duro canadese n.3
- ✓ Frumento duro comunitario
- ✓ Frumento duro extra-comunitario

Il lotto minimo negoziabile = 1 (una) tonnellata.

Importo minimo per le variazioni di prezzo = 0,01 €

### Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle di seguito rappresentate:

**Tabella 34 - Caratteristiche qualitative del frumento duro**

Frumento duro	proteine	umidità	impurità	peso ettolitrico	bianconati*	gluten index
	min.	max	max.	min.	max.	min.
Fino	13,00%	12,00%	1,00%	80 kg/hl	20,00%	-
Buono mercantile	12,00%	12,00%	1,00%	76 kg/hl	40,00%	-
Da agricoltura biologica	-	12,00%	-	-	-	-
Americano n.1	15,00%	12,00%	1,00%	79 kg/hl	10,00%	45
Canadese n.1	15,00%	12,00%	1,00%	82 kg/hl	10,00%	30
Canadese n.2	13,50%	13,00%	2,00%	80 kg/hl	15,00%	30
Canadese n.3	13,00%	13,50%	2,00%	79 kg/hl	20,00%	30
Comunitario	11,50%	12,50%	2,00%	78 kg/hl	35,00%	30
Extra-comunitario	11,50%	12,00%	2,00%	79 kg/hl	30,00%	30

\* sono considerati bianconati i chicchi: pinti, ricellati, bianconati e atteneriti

Gli abbuoni, per deficienze o eccedenze, da detrarsi sul prezzo e non sul peso, sono regolati in proporzione per ogni punto (o frazione) percentuale, secondo le seguenti indicazioni:

**Tabella 35 - Tabella delle tolleranze e degli abbuoni**

	Tolleranze	Abbuoni
Umidità*	Dal 12,00% al 13,00%	Tolleranza senza abbuono
	Dal 13,01% al 14,50%	1,00%
	Dal 14,51% al 15,00%	1,50%
	Oltre il 15,00%	Diritto di rifiuto della merce
Peso elettrolitico s.t.q.*	Da 0,01 a 1,00 kg/hl	0,50%
	Da 1,01 a 3,00 kg/hl	0,75%
Impurità totali**	Da 0,01% a 3,00 kg/hl	1,00%
Bianco nati su campione	Da 0,01% a 5,00%	0,15%
	Da 5,01% a 10,00%	0,30%
Bianco nati su denominazione	Da 0,015% a 10,00%	2,00%
	Da 10,01% a 15,00%	0,20%
Chicchi spezzati***	Da 0,01% a 4,00%	0,50%

\*Qualora risultino contemporaneamente detrazioni per peso ettolitrico ed umidità, si applica soltanto la detrazione più elevata.

\*\* Somma di:

- 1) Impurità varie/nulle calcolate al 100% (chicchi avariati, sabbia, sassi, frammenti legnosi, pule, semi di erbe infestanti, segale cornuta - nella misura massima dello 0,05% sul grano -, insetti morti nonché gli elementi trattenuti da vaglio con fessure di mm. 3,5 x 20 e quelli passati da vaglio con fessure di mm. 2 x 20, esclusi chicchi spezzati)
- 2) Impurità relative ai chicchi (chicchi di altri cereali e semi estranei, chicchi attaccati da insetti, che presentano colorazione od alterazione del germe, chicchi verdi non completamente maturi, chicchi passati dal vaglio con fessure di mm. 2 x 20, esclusi chicchi spezzati) calcolate al 50%.

\*\*\* Sono considerati spezzati i chicchi che presentano la mandorla parzialmente scoperta.

Frumento tenero - Oltre il limite del 3%, se non diversamente convenuto, il compratore può esercitare il diritto di rifiuto della merce. Su eventuali tolleranze consentite, oltre il limite pattuito si applica l'abbuono dello 0,50% per ogni punto percentuale.

Chicchi volpati e fusariati – Viene tollerata senza abbuono la presenza massima del 6% di cui massimo 1,5% di chicchi fusariati.

Chicchi cariati – I chicchi cariati sono tollerati fino al numero massimo di 2 (due) chicchi interi o aperti su 100 grammi.

Chicchi germinati – Sono considerati germinati i chicchi che presentano, visibile ad occhio nudo, la radichetta o la piumetta. E' tollerata la presenza di chicchi germinati nel limite massimo di 0,50% con abbuono proporzionale dello 0,50%.

Coacervo – Sono determinabili sul coacervo, se convenuto, soltanto le caratteristiche per: peso ettolitrico, impurità totali, spezzati, bianconati.

Ceneri – Qualora sia espressamente convenuto un contenuto massimo di ceneri, un eventuale eccedenza di 5 punti è tollerata senza abbuono. Ulteriori eccedenze comporteranno un abbuono dello 0,2% per ogni punto sino a un massimo di abbuono del 2% sul valore della merce.

Proteine s.s. (azoto X 5,70) – Eventuali deficienze rispetto ai valori stabiliti dalla CEE per la qualità tipo comunitaria od ai valori espressamente convenuti fra le parti, comporteranno un abbuono del 2% per ogni punto o frazione sino ad un massimo di abbuono del 4% del valore della merce.

#### Varietà

1) Gli abbuoni per la presenza di chicchi di altre varietà eccedenti il convenuto, sono regolati come segue:

- ✓ sino al 5% tollerati senza abbuono
- ✓ dal 5,01% al 10% abbuono dello 0,20
- ✓ oltre il 10% diritto al rifiuto

2) Gli abbuoni per la presenza di chicchi di varietà escluse, sono regolati come segue:

- ✓ sino al 5% tollerati senza abbuono
- ✓ dal 5,01% al 10% abbuono dello 0,40
- ✓ oltre il 10% diritto al rifiuto

Fatto salvo il diritto di rifiuto della merce, qualora l'accordo amichevole non fosse possibile, le deficienze qualitative oltre i limiti di tolleranza previsti, saranno materia di esame per l'arbitrato da esperirsi sul campione depositato o sui risultati delle analisi eseguite dal Laboratorio della Camera Arbitrale concordata in fase di negoziazione.

#### **Art. 3 - La scheda informativa dei prodotti**

Riguardo ai prodotti nazionali e nazionalizzati, l'operatore ha l'obbligo di specificare:

- 1 - ENTI CERTIFICATORI (nel caso di prodotti da agricoltura biologica)
- 2 - UMIDITÀ
- 3 - IMPURITA' TOTALI
- 4 - CHICCHI SPEZZATI
- 5 - PESO ETTOLITRICO
- 6 - BIANCONATI SU CAMPIONE
- 7 - BIANCONATI SU DENOMINAZIONE
- 8 - ALTRE CARATTERISTICHE
- 9 - NUMERO DI CERTIFICAZIONE (ove sussista)
- 10 - ISTRUZIONI DI CONSEGNA E RITIRO DELLA MERCE
- 11 - TEMPI E MODALITÀ DI PAGAMENTO
- 12 - MODALITÀ DI RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

**Art. 4 - La risoluzione delle controversie**

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, l'arbitrato sarà irrituale e di diritto, e si applicheranno le seguenti regole:

1) Le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- ✓ Regolamento Arbitrale della Associazione granaria emiliana-romagnola (A.G.E.R.);
- ✓ Regolamento Arbitrale della Associazione granaria di Milano;
- ✓ Regolamento Arbitrale della Camera di Commercio di Foggia;
- ✓ Regolamento della Camera arbitrale del commercio cereali e semi di Genova;
- ✓ Regolamento Arbitrale della Associazione granaria e alimentare di Torino;
- ✓ Regolamento Arbitrale della Associazione granaria di Verona.

2) Le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato irrituale ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) Nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.

## Conclusioni

L'andamento dei prezzi dei cereali riscontrato negli ultimi due anni ha mostrato non solo la volatilità che ormai caratterizza le quotazioni del frumento duro ma ha messo ancor di più in evidenza le problematiche e i punti di debolezza presenti all'interno di tale filiera.

Innanzitutto si riscontra un problema di polverizzazione produttiva, con la maggior parte delle aziende coltivatrici di frumento duro che non superano le dimensioni minime per garantire un minimo di redditività aziendale.

Problema ancor più importante è quello della qualità delle produzioni: in alcune zone dell'Italia la filiera, ancora legata a dinamiche superate e alla scarsa organizzazione, corre il rischio di non svilupparsi da un punto di vista di qualità del prodotto offerto e di essere raggiunta, se non superata, da paesi esteri che possono apportare sul mercato dei prodotti di qualità superiore a prezzi competitivi.

Puntare sulla qualità del prodotto frumento duro è essenziale per rendere il settore meno dipendente dalle importazioni (che garantiscono qualità tecnica) e quindi meno vulnerabile rispetto alle dinamiche dei mercati internazionali.

Inoltre, va rilevato lo scarso livello organizzativo nella concentrazione dell'offerta, soprattutto nel Mezzogiorno, con la maggior parte degli stoccaggi che non sono idonei a stoccare il prodotto in maniera differenziata a seconda della qualità, comportando una scarsa omogeneità del prodotto stoccato e una scarsa differenziazione delle partite.

In aggiunta, l'inadeguatezza degli strumenti di determinazione dei prezzi rende molto aleatoria la stipula dei cosiddetti "contratti in avanti"; problema che colpisce in particolare i contratti di coltivazione e vendita stipulati prima delle semine.

La stipula di contratti di coltivazione tra produttori e imprese di trasformazione, in cui la parte agricola si impegna a realizzare coltivazioni contraddistinte da elevati parametri qualitativi, favorire il crescente consumo di paste alimentari che sia legato ad una maggiore sensibilità verso la cultura alimentare mediterranea, il recupero di superfici idonee alla duro – granicoltura e l'investimento di risorse comunitarie teso al rafforzamento dell'organizzazione della filiera sono alcune delle possibilità che ha a disposizione il settore del frumento duro per provare a superare le problematiche precedentemente descritte.

In particolare, per il territorio di Matera, riuscire a garantire produzioni di frumento duro locale caratterizzate da standard qualitativi elevati e rendere più efficiente ed organizzata la filiera sarebbe ancor più importante vista la rilevanza del frumento duro come coltura cerealicola principale e materia prima per la produzione del Pane di Matera I.G.P.

Infine, per quanto riguarda il problema dell'inadeguatezza degli strumenti atti alla rilevazione dei prezzi, una valida soluzione è rappresentata dal mercato telematico. Grazie ai contratti che quotidianamente vengono conclusi sulla piattaforma telematica, i prezzi BMTI si caratterizzano per il fatto di essere riferiti a contratti che sono stati effettivamente realizzati e a quantità certe, garantendo quindi la massima trasparenza.

## Bibliografia

- ✓ **Agrifoglio** (2008): Speciale Granoduro, Alsia, p. 4-14.
- ✓ **Agrisole** (2009): *Grano duro: meno arrivi dal Canada e la Francia diventa il primo fornitore*, 16-22 gennaio 2009, p. 3.
- ✓ **Borsa Merci Telematica Italiana** (2009): *I prezzi delle Camere di Commercio*, gennaio 2009.
- ✓ **Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea - IT** - n. C 128 del 09/06/2007 p. 15 – 18.
- ✓ **Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea - IT** - n. L 048 del 22/02/2008 p. 27 – 28.
- ✓ **Ismea, Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare** (2008): *Frumento: La congiuntura in sintesi*, Trimestrale Ismea di analisi e previsioni per i settori agroalimentari, n. 3 – 29 ottobre 2008, p. 7-10.
- ✓ **Ismea, Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare** (2005): *Industria Molitoria: Report economico finanziario 2005*, Unità Analisi economiche e finanziarie, Imago Media, p. 23, 35, 63-70, 77-79, 82.
- ✓ **Istituto per la Promozione Industriale** (2008): *Le dinamiche dei prezzi nella filiera del frumento*, p. 1-3.
- ✓ **Koo W. W., Taylor R. D.** (2008): *2008 Outlook of the U.S. and World Wheat Industries, 2007-2017*, p. 3-8, CAPTS North Dakota State University.
- ✓ **L'Informatore Agrario** (2008):  *Mercati e Prezzi*, n. 3, p. 70.
- ✓ **Regione Basilicata – Repubblica Italiana – Unione Europea** (2008): *Programma di Sviluppo Rurale della regione Basilicata per il periodo 2007-2013*, Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale Reg. (CE) n. 1698/2005.
- ✓ **Terra e Vita** (2009): *Dossier diserbo frumento*, n. 2, p. 1.
- ✓ **Ufficio Indici di mercato e statistica e del Servizio Prezzi** (2007): *Il mercato dei cereali: quadro di riferimento internazionale e congiuntura nazionale*, p. 1-2, Camera di Commercio Milano.

## Sitografia

- ✓ *Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura*, [www.alsia.it](http://www.alsia.it)
- ✓ *Associazione Industriali Mugnai d'Italia*, [www.italmopa.it](http://www.italmopa.it)
- ✓ *Borsa Merci Telematica Italiana*, [www.bmti.it](http://www.bmti.it)
- ✓ *Camera di Commercio*, [www.camcom.it](http://www.camcom.it)
- ✓ *Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Matera*, [www.mt.camcom.it](http://www.mt.camcom.it)
- ✓ *Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Foggia*, [www.fg.camcom.it](http://www.fg.camcom.it)
- ✓ *Centre for Agricultural Policy and Trade Studies – North Dakota State University*, [www.ag.ndsu.nodak.edu/capts/](http://www.ag.ndsu.nodak.edu/capts/)
- ✓ *Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP*, [www.consorziopaneditamatera.com](http://www.consorziopaneditamatera.com)
- ✓ *European Commission – Eurostat*, [ec.europa.eu/eurostat/](http://ec.europa.eu/eurostat/)
- ✓ *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, [www.fao.org](http://www.fao.org)
- ✓ *Il portale regionale dei Servizi di Sviluppo in Agricoltura*, [www.ssabasilicata.it](http://www.ssabasilicata.it)
- ✓ *Infomercati*, [www.infomercati.com](http://www.infomercati.com)
- ✓ *International Grains Council*, [www.igc.org.uk](http://www.igc.org.uk)
- ✓ *Istruzione Agraria on line*, [www.agraria.org](http://www.agraria.org)
- ✓ *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare*, [www.ismea.it](http://www.ismea.it)
- ✓ *Istituto Nazionale di Economia Agraria*, [www.inea.it](http://www.inea.it)
- ✓ *Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*, [www.inran.it](http://www.inran.it)
- ✓ *Istituto Nazionale di Statistica*, [www.istat.it](http://www.istat.it)
- ✓ *Statistiche del commercio estero*, [www.coeweb.istat.it](http://www.coeweb.istat.it)
- ✓ *Stazione consorziale sperimentale di granicoltura per la Sicilia*, [www.granicoltura.it](http://www.granicoltura.it)
- ✓ *Unione Industriale Pastai Italiani*, [www.unipi-pasta.it](http://www.unipi-pasta.it)
- ✓ *United States Department of Agriculture*, [www.usda.gov](http://www.usda.gov)

## Allegati

### Allegato I

(Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea - IT - n. C 128 del 09/06/2007 pag. 0015 – 0018)

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

"PANE DI MATERA"

CE N.: IT/PGI/005/0372/27.09.2004

DOP ( ) IGP ( X )

#### 4. Disciplinare

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

##### 4.1. Nome: «Pane di Matera»

4.2. Descrizione: Prodotto ottenuto utilizzando esclusivamente semola di grano duro i cui quantitativi devono essere in linea con i seguenti parametri: Glutine % Valore  $\geq 11$ ; Indice di giallo Valore  $\geq 21$ ; Umidità % Valore  $\leq 15,50$ ; Ceneri % s.s. Valore  $\leq 2$  % s.s.. Almeno il 20 % delle semole utilizzate deve provenire da ecotipi locali e vecchie varietà quali Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo, coltivate nel territorio della provincia di Matera. Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati. Si caratterizza per un colore giallo, una porosità tipica e molto difforme (con pori all'interno del pane del diametro variabile da 2-3 mm. fino anche a 60 mm.), un sapore e un odore estremamente caratteristici. All'atto dell'immissione al consumo il «Pane di Matera» IGP presenta le seguenti caratteristiche

##### Composizione di 100 g di Pane di Matera

	Intervallo di variabilità
Proteine*	8,2÷8,3
Glucidi	51,3÷53,4
di cui fibra (totale)	2,9÷3,7
Grassi	1,0÷1,2
Ceneri (% s.s.)	2,24÷2,51
* Il tenore proteico è determinato come «sostanze azotate totali», moltiplicando il tenore in azoto per il coefficiente di trasformazione pari a 5,7.	

##### Caratteristiche sensoriali dei campioni di Pane di Matera

Descrittori sensoriali	Compresi tra
Crocantezza della crosta	4.8 e 5.7
Odore acido	1.3 e 1.6
Odore di bruciato	3.2 e 4.3
Sapore acido	1.3 e 2.0

Volume specifico delle forme e velocità di indurimento della mollica di campioni di Pane di Matera nel corso di sette giorni di conservazione.

Campioni di pane	Volume specifico (dm <sup>3</sup> /kg)	Durata/giorno consistenza*
A	4,44 b	1,7
B	3,80 ab	1,57
C	3,70 a	3,08
D	3,64 a	3,77

\*La consistenza della mollica è stata valutata dalla sua durezza, misurata come forza (N) necessaria per comprimere del 25% la parte centrale di una fetta di 25 mm di spessore.

Relativamente all'aspetto visivo il «Pane di Matera» si presenta di forma a cornetto oppure a pane alto, con pezzatura da 1 o 2 kg, con spessore della crosta di almeno 3 mm e con mollica di colore giallo paglierino con caratteristica alveolazione.

4.3. Zona geografica: La zona di produzione comprende tutto il territorio della Provincia di Matera.

4.4. Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione del grano, dei molini, e dei produttori, nonché la tenuta di registri di produzione e la denuncia dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento: Il processo produttivo è sinteticamente il seguente: la produzione del Pane di Matera I.G.P. ha inizio con la preparazione del lievito madre (lievito naturale), con 1 Kg. Di farina W 300, 250 gr. di polpa di frutta fresca matura tenuta prima a macerare in acqua (250-300 cl.), posto in un cilindro di yuta, attendendo che raddoppi di volume tra 10 e 12 ore a 26-30 °C. All'impasto è aggiunto farina in quantità pari al peso ottenuto più il 40 % di acqua, ripetendo i rinnovi, consistenti in semola ed acqua, svariate volte fino all'ottenimento di un impasto che lieviti in 3-4 ore. Il lievito madre può essere utilizzato al massimo per 3 rinnovi.

Gli ingredienti per la produzione del Pane di Matera I.G.P. sono: Semola di grano duro 100 Kg, Lievito madre 20-30 Kg., Sale 2.5-3 Kg., Acqua 75-85 lt.. Sono messi nell'impastatrice e lavorati per un tempo compreso tra 25-35 minuti. Dopo l'impasto, occorre lasciare lievitare il pastone in vasca per 25-35 minuti, coprendolo con tele di cotone o lana, per ottenere lievitazione e temperatura omogenee. Successivamente si costituiscono e si pesano le preforme di 1,2 Kg e di 2,4 Kg per ottenere, rispettivamente, un prodotto finale di 1 e 2 Kg, con valori che possono variare in un intervallo del 10 %. Queste preforme, modellate manualmente, vengono lasciate riposare per 25-35 minuti su tavole di legno, ricoprendole con una tela di cotone. Dopo una lievitazione finale per 30 minuti, le preforme si mettono a cottura in forni a legna, usando essenze legnose autoctone oppure a gas. Il confezionamento, per mantenere le caratteristiche di tipicità del «Pane di Matera», è effettuato o con microforato plastico, in parte colorato ed in parte trasparente per dare visibilità al prodotto, o con carta multistrato finestrata, anch'essa atta ad evidenziare il pane e garantire la conservabilità per un periodo di almeno una settimana.

Tutte le fasi dalla preparazione fino al confezionamento del prodotto, sono effettuate nella provincia di Matera, per garantire la rintracciabilità e il controllo del prodotto e mantenere le sue qualità.

Tale scelta nasce dalla necessità di assicurare che tra la fase di preparazione e quella di confezionamento intercorra, come da tradizione, un brevissimo periodo di tempo, tale da garantire la conservazione di tutte le specificità del pane e dalla necessità di assicurare un controllo immediato e diretto sulle modalità di confezionamento, che in nessun modo devono contrastare con la preparazione del prodotto e alterarne la specificità e qualità.

Ove infatti il prodotto non venisse confezionato con immediatezza se ne comprometterebbe la conservabilità di 7-9 giorni, caratteristica questa specifica del prodotto.

I soggetti che intendono produrre la I.G.P. «Pane di Matera» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'U.E.

4.6. Legame: L'ambiente di produzione del Pane di Matera incide profondamente sulle sue caratteristiche e sulle sue peculiarità in quanto influisce sulla composizione qualitativa dei lieviti naturali che vengono utilizzati per la panificazione, sull'attitudine alla panificazione delle semole ottenute dai frumenti coltivati nella «Collina materana» grazie alle caratteristiche pedologiche (terreni argillosi) e climatiche (piovosità media di 350 mm annui e temperature medie comprese tra 5.7 e 24.1°C), sulla produzione di essenze legnose utilizzate nei tradizionali forni a legna che esaltano il profumo e l'odore caratteristici del prodotto.

Grazie all'opera ed alla creatività dell'uomo che, in una consolidata tradizione, ha saputo combinare i fattori ambientali con le esigenze di vita e di cultura, il «Pane di Matera» è il prodotto tipico di una ben delimitata area geografica ed è espressione autentica della civiltà contadina materana oltre che primaria risorsa economica.

La reputazione di cui gode l'I.G.P. «Pane di Matera» è indiscutibilmente già presente ed è legata alla combinazioni dei fattori produttivi nell'area di produzione e non richiede ulteriori dimostrazioni. Il prodotto è conosciuto e apprezzato proprio per le sue specifiche caratteristiche che lo rendono unico. I consumatori, perciò, lo riconoscono sul mercato.

Gli elementi che comprovano l'origine e la specificità del «Pane di Matera» sono dati da riferimenti storici che attestano una lunga tradizione, risalente al regno di Napoli ed oltre. Già nel 1857 risultano essere presenti a Matera quattro «maestri di centimoli», cioè quattro mulini. In ogni famiglia contadina, in ogni casa, c'era sempre un mortaio, scavato nella pietra che serviva per la molitura familiare del grano. Il primo mulino industriale comparve nel 1884, aveva circa 50 operai e una sirena che indicava l'inizio e la fine della giornata lavorativa. In quei tempi lontani in ogni famiglia ci doveva essere un forno privato al servizio della singola famiglia o di un gruppo di famiglie. In seguito nacquero i forni pubblici, cui le famiglie portavano, da cuocere, ognuna il proprio pane «fatto» in casa. Ogni forno era scavato nella roccia ed ermeticamente chiuso. Dentro ardeva la legna prevalentemente di macchia mediterranea che aveva ed ha il profumo tipico. Le donne, sistemato il proprio pane e mentre il fornaio chiudeva ermeticamente la bocca del forno, tornavano a casa. Dopo circa tre ore il portellone veniva rimosso e si tiravano fuori forme alte e rotonde dal colore dell'oro e da profumo inconfondibile che le donne ritiravano riconoscendole dal marchio con le iniziali del proprio capofamiglia posto sul pane prima dell'infornata. Nel 1857 Pietro Antonio Ridola contava undici forni; negli anni 1959-55 se ne contavano circa quindici. La cittadinanza materana non si è allontanata dal culto del pane nemmeno quando, a partire dagli anni 1969-70, sono nettamente migliorate le condizioni di vita e, come base alimentare, sono subentrati altri cibi facendo vincere così la tradizione, la

cultura e la qualità. La tracciabilità è garantita dall'istituzione di un elenco dei panificatori e dei confezionatori tenuto dall'organismo di controllo.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: IS.ME.CERT

Indirizzo: Centro Direzionale Isola G1

I-80143 Napoli

Tel.: (39) 081 787 97 89

Fax: (39) 081 604 01 76

e-mail: info@ismecert.it

4.8. Etichettatura: Le etichette da apporre sulle confezioni conterranno le diciture «Indicazione Geografica Protetta» e «Pane di Matera» e il logotipo, da utilizzare in modo inscindibile con l'I.G.P.. Il simbolo grafico è costituito da un'icona orizzontale ovale il cui contorno superiore è delineato dalla dicitura: PANE DI MATERA.

Il contorno inferiore è delineato dalla dicitura: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA. All'interno dell'icona vengono raffigurati, in primo piano, due fasci di grano duro legati singolarmente, di colore giallo, e, dietro, in prospettiva, la Civita di Matera con il campanile della Cattedrale sullo sfondo. All'indicazione Geografica Protetta «Pane di Matera» è consentita, se il prodotto è stato cotto in forno a legna, l'aggiunta della dicitura «pane cotto in forno a legna».

## **Allegato II**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea - IT - n. L 048 del 22/02/2008 pag. 0027 - 0028)

**REGOLAMENTO (CE) N. 160/2008 DELLA COMMISSIONE**  
**del 21 febbraio 2008**  
**recante iscrizione di talune denominazioni nel registro delle denominazioni d'origine protette e**  
**delle indicazioni geografiche protette [Pane di Matera (IGP), Tinca Gobba Dorata del Pianalto di**  
**Poirino (DOP)]**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (1), in particolare l'articolo 7, paragrafo 4, primo comma, considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, le domande di registrazione delle denominazioni «Pane di Matera» e «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» presentate dall'Italia sono state pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (2).

(2) Poiché alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006, occorre procedere alla registrazione delle suddette denominazioni,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

### **Articolo 1**

Le denominazioni che figurano nell'allegato del presente regolamento sono registrate.

### **Articolo 2**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

### **ALLEGATO**

1. Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:  
Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

### **ITALIA**

Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (DOP)

2. Prodotti alimentari elencati nell'allegato I del regolamento (CE) n. 510/2006:

Classe 2.4. Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

### **ITALIA**

Pane di Matera (IGP)

