ACCORDO QUADRO PER LA PRODUZIONE E LA PROMOZIONE DEL CONSUMO DI "Pane di frumento a qualità controllata" 2012-2014

PREMESSO CHE:

Il giorno 28 luglio 2010, i rappresentanti dell'Unione Regionale Panificatori, delle Imprese Molitorie, delle Organizzazioni dei Produttori e delle Cooperative Agricole, hanno sottoscritto l'Accordo Quadro per la produzione e la promozione del consumo di "Pane di frumento a Qualità Controllata" per gli anni 2010-2012;

L'accordo trovava le sue motivazioni nella necessità di rilanciare il consumo di pane, migliorandone la qualità nutrizionale e la sostenibilità ambientale sviluppando caratteristiche e pezzature che, nell'ottica di riduzione dello spreco, favorivano una maggior conservabilità del prodotto;

CONSIDERATO CHE:

L'esperienza dei primi due anni di attività è stata importante per mettere a punto la "filiera", diffondere il progetto tra i fornai, rodare il sistema di certificazione e cominciare a far conoscere il prodotto ai consumatori;

i risultati raggiunti si possono sintetizzare in :

- n. 33 fornai aderenti prov. RE
- n. 13 fornai aderenti prov. BO
- n. 8 fornai aderenti prov. RA
- n. 13 fornai aderenti prov. PR

Quantità di pane prodotta a fine 2011: 204.500 Kg

I risultati sono stati diversificati e si è constatata l'importanza della sensibilizzazione dei consumatori: nei singoli esercizi o nei territori dove ci sono state azioni mirate, l'iniziativa ha avuto un riscontro più positivo, soprattutto nei volumi di vendita;

La Regione Emilia-Romagna nel frattempo ha messo a punto anche altri strumenti a supporto del progetto, in particolare:

- georeferenziazione dei panifici aderenti al progetto, che consente ai consumatori di trovare l'esercizio più vicino dove acquistare pane QC, attraverso la Mappa dei forni che producono pane QC consultabile dall'indirizzo internet http://www.ermesagricoltura.it/La-pagina-del-consumatore/Il-pane-QC;

- ampliamento delle possibilità produttive, con l'approvazione dei disciplinari di produzione QC anche per i grissini e le crescentine (tigelle) – determina n. 9976/2012;

Oggi occorre un impegno ulteriore di informazione e divulgazione del progetto sia ai panificatori, attraverso le loro associazioni regionali e provinciali, sia ai consumatori perché possano meglio comprendere i contenuti dell'iniziativa;

L'obiettivo del presente accordo è la produzione e la diffusione del consumo di pane con caratteristiche nutrizionali, merceologiche, di sostenibilità ambientale, di qualità superiore, attraverso:

- a) l'utilizzo del marchio "Qualità Controllata" su tutta la filiera (frumento, farine, pane e altri prodotti) che, attraverso controlli effettuati da un Organismo di certificazione indipendente, garantisce modalità di produzione a basso impatto ambientale con il minimo utilizzo di prodotti chimici, nel rispetto della salute del consumatore;
- b) una ricetta originale per un pane fresco ottenuto con materie prime che dal punto di vista nutrizionale, apportano un contenuto fibre e ceneri, (esclusa la farina 00, consentito maggiore di l'impiego di farine di tipo 0, 1 e 2 meno raffinate); un ridotto contenuto di sodio, in linea col Protocollo d'intesa siglato tra il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali e la principali Associazioni di Panificatori; l'utilizzo di olio extravergine di additivi e coadiuvanti tecnologici. Anche il oliva: l'assenza di processo di produzione avviene attraverso la lievitazione naturale, senza interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata degli impasti, dei prodotti intermedi e/o del prodotto finito, fatto salvo l'impiego di tecniche lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo lievitazione.
- c) un pane buono con migliori qualità organolettiche e funzionali, con un ridotto impatto ambientale ma anche in grado di far risparmiare il consumatore, grazie alla serbevolezza che ne allunga il tempo di vita, e quindi riduce lo spreco;
- d) una distribuzione capillare nei panifici delle principali città della regione.

Per ottenere questo traguardo è necessario sviluppare una programmazione efficace delle diverse fasi: dalla produzione del frumento, alla molitura ed alla panificazione, fino alla promozione presso i consumatori di questa nuova tipologia di prodotto;

Sul territorio regionale sono presenti tutte le componenti interessate in grado di far progredire il progetto, ed in particolare:

a) Unione regionale dei panificatori, CNA -Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola Impresa dell'Emilia Romagna e Confartigianato Imprese Emilia Romagna;

- b) le industrie molitorie tra le più significative nella trasformazione del frumento tenero e nella produzione di farine panificabili, nel inserite nel circuito "Qualità Controllata";
- c) le Organizzazioni di Produttori di cereali, che hanno sviluppato nel tempo alte capacità professionali nella produzione di frumento QC, oltre ad essersi dotati di strutture di stoccaggio in grado di garantire una conservazione ottimale e segregata delle partite ed una completa rintracciabilità del prodotto;
- d) l'Università di Bologna, che con le sue competenze in campo economico e tecnologico-nutrizionale può validamente supportare lo sviluppo di questo accordo;
- e) la Regione Emilia-Romagna e le Province, in grado di fornire, con un lavoro coordinato e sinergico, supporto al progetto attraverso la messa in campo di diversi strumenti quali: il nuovo disciplinare dei cereali trasformati, azioni di promozione al consumo del pane QC, supporto alle produzioni di frumento QC con le misure agro-ambientali e l'assistenza tecnica ai produttori agricoli;
- f) Le Province coinvolte nel progetto che possono, in funzione delle condizioni specifiche locali, caratterizzare gli interventi, favorendo ad esempio l'utilizzo di materie prime di produzione locale o comunque provenienti dalle distanze minime possibili.

E' interesse della Regione Emilia-Romagna, infine, favorire relazioni interprofessionali positive per creare un circuito favorevole che, collegando consumatori, panificatori, molini e produttori agricoli, porti valore in termini di salute del consumatore, di rispetto dell'ambiente e di ricchezza per il territorio, anche attraverso un'equa valorizzazione di tutti i soggetti coinvolti;

CON IL PRESENTE ACCORDO QUADRO:

- Unione regionale panificatori
- CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola Impresa dell'Emilia Romagna
- Confartigianato Imprese Emilia Romagna
- le Imprese molitorie:
- Molino Grassi s.p.a., via Emilia Ovest n. 347, Fraore (PR)
- **Progeo Molini**, via Forghieri n. 154, Ganaceto (MO)
- Molino Coop. Giulio Bellini, via Garusola n. 3 Filo di Argenta (FE)

le Organizzazioni Produttori:

- Organizzazione Produttori Cereali soc.cons.a r.l., via Madonna di Genova, 39 Cotignola, (RA)
- Grandi Colture Italiane soc. coop. agricola, Viale Volano 195/A, Ferrara
- O.P.CAPA Ferrara, Via Rondona 42/n, Vigarano Mainarda (FE)

CONVENGONO E STIPULANO

quanto segue:

Art. 1

Il presente accordo quadro definisce le condizioni per la produzione di pane di frumento a qualità controllata e prodotti trasformati da farine di tipo 0, 1 o 2 e le modalità di relazione tra i soggetti sopra indicati, nel territorio dell'Emilia-Romagna, per il periodo di riferimento degli anni 2012 - 2014.

Art.2

Le parti firmatarie si impegnano a:

- favorire, ciascuno per la propria attività, la buona riuscita del progetto;
- creare le condizioni tecniche, organizzative ed economiche affinchè le quantità di pane attualmente prodotte possano incrementarsi almeno del 20% per ciascun anno;
- favorire l'incremento di utilizzo di farine QC anche con la realizzazione di grissini e crescentine (tigelle) QC;
- valutare la possibilità di sviluppare una campagna informativa congiunta per far conoscere queste produzioni ai consumatori;

Art.3

E' istituito un comitato paritetico tra i firmatari del presente accordo con funzioni di coordinamento e monitoraggio anche al fine della promozione e della divulgazione dell'iniziativa; a tale comitato partecipano anche la Regione Emilia-Romagna, le Province coinvolte nel progetto e l'Università di Bologna.

Art.4

L'Unione Regionale Panificatori, CNA -Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola Impresa dell'Emilia Romagna, Confartigianato Imprese Imprese Emilia Romagna si impegnano a:

- svolgere un ruolo di coordinamento per lo sviluppo della produzione del "pane a qualità controllata" da farina di tipo 0, 1 o 2, ed eventualmente di grissini e tigelle secondo il disciplinare definito con determina regionale n. 9976/2012, attraverso il coinvolgimento diretto dei panificatori interessati;
- organizzare e coinvolgere, eventualmente tramite le associazioni territoriali,
 i singoli panificatori aderenti al progetto, affinché si impegnino ad acquisire
 la certificazione QC;
- coordinare, se opportuno, al fine di ottimizzare la logistica e limitare le percorrenze del prodotto, gli acquisti di farina QC, secondo un programmacalendario concordato con i molini firmatari;
- svolgere un ruolo di raccordo per le eventuali azioni di supporto di carattere promozionale, informativo e di educazione al consumo che la Regione potrà avviare in merito;
- monitorare la produzione del pane oggetto del presente accordo, informando periodicamente la Regione sull'andamento del progetto.

Art. 4 bis

- I panificatori si impegnano a riconoscere che il prezzo d'acquisto per le farine QC con le caratteristiche individuate dal disciplinare sia analogo alle quotazioni di mercato della farina biologica;

Art.5

I molini si impegnano a:

- produrre farina QC di tipo 0, 1 e 2 con le caratteristiche definite dal disciplinare regionale approvato con determinazione regionale n. 9976/2012;
- acquistare il frumento tenero QC dalle Organizzazioni di produttori agricoli firmatarie del presente accordo, concordando un calendario di consegne.

Art.6

Le Organizzazioni dei Produttori di cereali firmatarie del presente accordo, si impegnano:

- a far coltivare ai propri soci frumento tenero QC secondo il disciplinare di produzione integrata approvato dalla Regione Emilia Romagna per l'anno di riferimento dell'Accordo;
- a prevedere per il socio produttore di frumento tenero QC un adeguato riconoscimento delle maggiori spese rispetto al prodotto convenzionale, fatte salvo condizioni contrattuali già stabilite tra socio e cooperativa.
- a fornire ai molini i quantitativi concordati di frumento tenero QC.

Art.7

I contratti di compravendita delle farine QC sono adeguati al contratto tipo 121 di A.G.E.R. Borsa Merci di Bologna, e il prezzo massimo riconosciuto è quello della quotazione di mercato della farina biologica;

Art.8

I contratti di compravendita del frumento tenero QC sono adeguati al contratto tipo 101 di A.G.E.R. Borsa Merci di Bologna, con il riconoscimento di una maggiorazione di 50 €/t rispetto al listino della borsa merci di Bologna per il frumento tenero nazionale tipologia n.1, 2 o 3 (media mensile delle quotazioni massime).

Art.9

I firmatari del presente accordo si impegnano al rispetto di quanto stabilito, fatti salvi i comprovati casi di forza maggiore, in particolare conseguenti a condizioni climatiche sfavorevoli.

Art.10

Le parti convengono di risolvere qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra loro in merito alla interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto quadro, mediante arbitrato irrituale secondo quanto previsto dal Regolamento arbitrale della Borsa Merci di Bologna/A.G.E.R., in riferimento ai contratti tipo n. 101 per frumento tenero e n. 121 per farine di frumento tenero.

Art.11

Le eventuali modifiche e/o integrazioni al presente accordo dovranno essere concordate e approvate per iscritto dalla parti contraenti. In particolare il comitato di cui all'art. 3 può valutare la possibilità, nel caso la qualità dei cereali non consenta di raggiungere le caratteristiche minime per le farine necessarie alla panificazione, di chiedere una deroga come previsto nel disciplinare dei cereali trasformati nella scheda di prodotto pane.

Art.12

Ai sensi e per gli effetti del DLgs n.196/2003 relativo alla tutela dei dati personali, le parti dichiarano di essere informate che i dati personali che le riguardano, reciprocamente comunicati in occasione delle procedure di perfezionamento del presente accordo, sono suscettibili di trattamento da parte di ciascuna di esse. Il trattamento dei dati è finalizzato esclusivamente al rispetto delle clausole contrattuali e degli obblighi di legge inerenti la stipulazione e la gestione del presente accordo.

Art.13

Le parti firmatarie si impegnano:

- a mantenere periodicamente informata la Regione sull'andamento dell'esecuzione del presente accordo.
- a pianificare le semine annualmente in accordo con molini e fornai tenendo conto del presente accordo, al fine di ottenere l'adeguata quantificazione delle superfici da seminare e valutando anche le scelte varietali più opportune;

Le parti, si impegnano ad effettuare una valutazione congiunta dei risultati complessivi conseguenti l'applicazione del presente accordo, inclusi in particolare gli aspetti della definizione del prezzo, per stabilire le condizioni per un eventuale aggiornamento dei termini dell'accordo al fine di un proficuo proseguimento degli impegni sottoscritti.

La sottoscrizione del presente accordo rimane aperta ad ulteriori imprese, al fine di incrementare la dimensione produttiva sul territorio.

Il presente Accordo Quadro è sottoscritto dagli interessati alla presenza dell' Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Tiberio Rabboni.

Bologna, 3 dicembre 2012

Per Unione Regionale Panificatori

Giancarlo Ceccolini

Per CNA - Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola Impresa dell'Emilia Romagna
Isabella Angiuli

Per Confartigianato Imprese Emilia Romagna
Ivo Michelin

Imprese molitorie:

Per Molino Grassi s.p.a.

Massimo Grassi

Per Progeo Molini

Marco Pirani

Per Soc. Coop. Giulio Bellini
Giuseppe Ciani J'Wy Lioux
1 1
Per le Organizzazioni Produttori:
Organizzazione Produttori Cereali soc.cons.a r.l.
Marco Pirani
Grandi Colture Italiane soc. coop. agricola
Alberto Stefanati
O.P. CAPA Ferrara
Paolino Fini