

La produzione e la commercializzazione delle paste alimentari è disciplinata dal DPR 187/2001 e s.m.i. (in particolare il DPR 41/2013) e dal Reg. UE 1169/2011 per gli aspetti generali dell'etichettatura.



## DENOMINAZIONI

Le denominazioni dei prodotti sono riportate al capo II del Decreto 187/2001 e, per poterle utilizzare, è necessario che siano rispettati tutti i requisiti ivi indicati.

› **Pasta di semola (o di semolato) di grano duro:** prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola (o semolato) di grano duro e acqua. La "pasta di semola integrale di grano duro" è il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua. La normativa specifica che, salvo esenzioni (es. paste destinate all'esportazione), per la fabbricazione della pasta secca è vietato l'utilizzo di sfarinati di grano tenero.

› **Pasta speciale:** si intende la pasta – ottenuta con semola o semolato di grano duro e acqua - contenente ingredienti alimentari, diversi dagli sfarinati di grano tenero, rispondenti alle norme igienico-sanitarie (es. zafferano, peperoncino, etc.). La denominazione di vendita delle paste speciali comprende le designazioni di "pasta di semola di grano duro" o "pasta di semolato di grano duro" o "pasta di semola integrale di grano duro", completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti (es. pasta di semola di grano duro con zafferano).

› **Pasta all'uovo:** si intende il prodotto ottenuto esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina. Questo prodotto è posto in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo".

› **Paste alimentari fresche e stabilizzate:** sono i prodotti ottenuti secondo le prescrizioni stabilite per le paste sopramenzionate, ad eccezione dell'umidità e dell'acidità; inoltre, per questi prodotti è consentito utilizzare farine di grano tenero.

# pasta

Guida  
alle etichettature

# #20

[www.marchet.it](http://www.marchet.it)



Servizi per le Imprese  
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

Si segnala, inoltre, che è stato emanato il Decreto 26 luglio 2017, concernente l'indicazione in etichetta dell'origine del grano duro per paste di semola di grano duro, ad eccezione delle paste fresche e stabilizzate e di quelle destinati ai mercati diversi da quello italiano. Nello specifico, è obbligatorio riportare le diciture relative al Paese di coltivazione del grano e al Paese di molitura.

## INFO

**Marchet**

Azienda Speciale della Camera di Commercio di Ancona  
Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona  
T. 071 071 2072913\_marchet@an.camcom.it  
www.marchet.it



## ESEMPIO DI ETICHETTA

**FUSILLI**

pasta di semola di grano duro

Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua

**1 Kg**

Da consumarsi preferibilmente entro fine dicembre 2018

Fratelli Bianchi Srl  
Via XX settembre 18, Ancona  
L256032

Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi UE  
Paese di molitura: Italia

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

energia	1509 kJ / 356 kcal
grassi	1,4 g
di cui acidi grassi:	0,4 g
carboidrati	72 g
di cui zuccheri:	2,9 g
fibre	2,6 g
proteine	13 g
sale	0 g



Servizi per le Imprese  
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

