

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 9 febbraio 2001 , n. 187

Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.

Vigente al : 15-6-2026

Capo I

Sfarinati

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'articolo 87, comma quinto, della Costituzione;

Visto l'articolo 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, ed in particolare l'articolo 50, il quale prevede che, con la procedura di cui all'articolo 4, comma 5, della legge 9 marzo 1989, n. 86, possono essere emanate norme regolamentari per rivedere la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari conservati e non, anche se disciplinati con legge;

Vista la legge 4 luglio 1967, n. 580;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109;

Visto il decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155;

Vista la legge 24 aprile 1998, n. 128, ed in particolare l'articolo 48, il quale stabilisce, tra l'altro, che le

disposizioni concernenti la produzione e la commercializzazione degli sfarinati e delle paste alimentari di cui alla legge n. 580 del 1967 non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri dell'Unione europea o negli altri Paesi contraenti l'Accordo sullo spazio economico europeo, introdotti e posti in vendita nel territorio nazionale;

Vista la legge 15 marzo 1997, n. 59, ed in particolare l'articolo 20-bis, il quale stabilisce, tra l'altro, che i regolamenti di delegificazione possono disciplinare anche i procedimenti amministrativi che prevedono obblighi la cui violazione costituisce illecito amministrativo e possono, in tale caso, se riproducono i predetti obblighi, contenere apposite disposizioni di rinvio per applicare le sanzioni amministrative previste dalle norme legislative alle violazioni delle corrispondenti norme delegificate;

Vista la notifica alla Commissione europea effettuata ai sensi della direttiva del Consiglio n. 98/34/CE;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nelle adunanze del 22 febbraio 1999, del 10 maggio 1999 e del 4 dicembre 2000;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 19 gennaio 2001;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato e del commercio con l'estero, di concerto con i Ministri della giustizia, delle finanze, delle politiche agricole e forestali e della sanità;

Emana

il seguente regolamento:

Art. 1

Farine di grano tenero

1. È denominato "farina di grano tenero" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente

abburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

2. È denominato "farina integrale di grano tenero" il prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

3. Le farine di cui ai commi 1 e 2 destinate al commercio sono prodotte nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

+-----+				
		Su cento parti di sostanza secca		
+-----+				
Tipo e				
Denominazione	Umidita %	Ceneri		
		-----		Proteine min.
	massima %	minimo	massimo	(azoto x 5,70)
+-----+				
Farina di gra-				
no tenero tipo	14,50	-	0,55	9,00
00				
+-----+				
Farina di gra-				
no tenero tipo	14,50	-	0,65	11,00
0				
+-----+				
Farina di gra-				
no tenero tipo	14,50	-	0,80	12,00
1				
+-----+				
Farina di gra-				
no tenero tipo	14,50	-	0,95	12,00
2				
+-----+				

Farina inte-					
grale di gra-	14,50	1,30	1,70	12,00	
no tenero					
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+	+-----+	+-----+

4. Le disposizioni del comma 3 non si applicano alle farine destinate ad utilizzazioni diverse dalla panificazione.

5. La farina tipo 00 può essere prodotta anche sotto forma di sfarinato granulare (granito).

6. Nella farina tipo 1 le ceneri non possono contenere più dello 0,3 per cento di parte insolubile in acido cloridrico.

7. È tollerata l'immissione al consumo di farine di grano tenero con tenore di umidità fino al 15,50 per cento, a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50 per cento.

Art. 2

Sfarinati di grano duro

1. È denominato "semola di grano duro", o semplicemente "semola", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

2. È denominato "semolato di grano duro", o semplicemente "semolato", il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della semola.

3. È denominato "semola integrale di grano duro", o semplicemente "semola integrale", il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto direttamente dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

4. È denominato "farina di grano duro" il prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.
5. Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio sono prodotti nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

Su cento parti di sostanza secca				
Tipo e Denominazione	Umidità %	Ceneri		Proteine min. (azoto x 5,70)
	massima %	minimo	massimo	
Semola *	14,50	-	0,90	10,50
Semolato	14,50	0,90	1,35	11,50
Semola integrale di grano duro	14,50	1,40	1,80	11,50
Farina di grano duro	14,50	1,36	1,70	11,50

* Valore granulometrico alla prova di setacciatura: passaggio staccio con maglie di millimetri 0,180 di luce, massimo 25 per cento.

- 6.** È consentita la produzione, da destinare esclusivamente alla panificazione ed al consumatore, di semola e di semolato rimacinati nonché di farina di grano duro.
- 7.** Negli sfarinati di cui ai commi 5 e 6 è tollerata la presenza di farina di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.
- 8.** È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al 15,50 per cento, a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50 per cento.

Art. 3

M i s c e l e

1. Le farine di cereali diversi dal grano, se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione di cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano.

Art. 4

D i v i e t i

- 1.** È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici o chimici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della sanità, emanati a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283.
- 2.** È vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o

altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente regolamento.

3. È altresì vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati comunque alterati, adulterati, sofisticati o invasi da parassiti animali o vegetali.

Art. 5

Confezionamento

- 1.** Gli sfarinati devono essere posti in vendita in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine.
- 2.** Restano salve le disposizioni, relative alla consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito e conservazione presso gli utilizzatori, previste dal decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste in data 10 aprile 1968, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 103 del 22 aprile 1968, come integrato dal decreto del medesimo Ministro in data 17 febbraio 1972, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 125 del 15 maggio 1972.

Capo II

P a s t a

Art. 6

Pasta

- 1.** Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti

ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

- a) con semola di grano duro ed acqua;
- b) con semolato di grano duro ed acqua.

2. È denominato "pasta di semola integrale di grano duro" il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua.

3. La pasta destinata al commercio è prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

+=====+						
		Su cento parti di sostanza secca				
+-----+-----+-----+-----+-----+						
Tipo e					Acidita '	
Denominazione	Umidita '		Ceneri			
			-----	Proteine min.	massima	
			massima %	minimo	massimo	
				(azoto x 5,70)	in gradi*	
+-----+-----+-----+-----+-----+						
Pasta di se-						
mola di grano						
duro	12,50		-	0,90	10,50	4
+-----+-----+-----+-----+-----+						
Pasta di se-						
molato di						
grano duro	12,50		0,90	1,35	11,50	5
+-----+-----+-----+-----+-----+						
Pasta di se-						
mola inte-						
grale di						
grano duro	12,50		1,40	1,80	11,50	6

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

* Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca.

((

4. Fatte salve le paste destinate alla commercializzazione verso altri Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo, nonché destinate all'esportazione, di cui dall'articolo 12, comma 1, per la fabbricazione della pasta secca è vietato l'utilizzo di sfarinati di grano tenero.

))

5. Nei tipi di pasta di cui al comma 3 e agli articoli 7 e 8 è tollerata la presenza di farine di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.

((

6. Nella produzione delle paste, delle paste speciali e della pasta all'uovo è ammesso il reimpiego, nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione, di prodotto o parti di esso provenienti dal processo produttivo o di confezionamento. Con decreto del Ministro della salute, di concerto con i Ministri dello sviluppo economico e delle politiche agricole alimentari e forestali, possono essere fissate particolari modalità di applicazione.

))

7. Le disposizioni di cui ai commi 3, 4, 5 e 6 si applicano anche ai prodotti preparati a base di sfarinati di grano duro ed acqua, comunque riconducibili merceologicamente alla pasta.

8. La pasta prodotta in altri Paesi in tutto o in parte con sfarinati di grano tenero e posta in vendita in Italia deve riportare una delle denominazioni di vendita seguenti:

- a) pasta di farina di grano tenero, se ottenuta totalmente da sfarinati di grano tenero;
- b) pasta di semola di grano duro e di farina di grano tenero, se ottenuta dalla miscelazione dei due prodotti con prevalenza della semola;

c) pasta di farina di grano tenero e di semola di grano duro, se ottenuta dalla miscelazione dei due prodotti con prevalenza della farina di grano tenero.

Art. 7

(((Paste speciali).))

((

1. È consentita la produzione di paste speciali. Per paste speciali si intendono le paste di cui all'articolo 6 contenenti ingredienti alimentari, diversi dagli sfarinati di grano tenero, rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

2. Le paste speciali devono essere poste in vendita con la denominazione 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.

3. Qualora nella preparazione dell'impasto siano utilizzate uova, la pasta speciale deve rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 8.

4. È altresì consentita la produzione di paste speciali mediante miscelazione di semola di grano duro e/o semolato di grano duro e/o semola integrale di grano duro nel rispetto delle denominazioni di vendita previste dall'articolo 6, comma 3, e dal comma 2 del presente articolo.

5. Nelle paste speciali secche, fresche o stabilizzate, i parametri analitici previsti all'articolo 6, comma 3, sono applicati esclusivamente alla materia prima di base impiegata; nella valutazione di tali parametri si deve tener conto sia del contributo apportato dalla materia prima impiegata, sia dell'effetto esercitato sul parametro analitico finale dall'ingrediente aggiunto, ovvero dagli ingredienti aggiunti; a tal fine, in fase di accertamento analitico, occorrerà verificare la ricetta all'origine, che dovrà essere resa disponibile dall'operatore alimentare su richiesta dell'organo di

controllo.

))

Art. 8

Pasta all'uovo

1. La pasta all'uovo deve essere prodotta 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, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65.

2. La pasta di cui al comma 1 deve essere posta in vendita con la sola denominazione pasta all'uovo e deve avere le seguenti caratteristiche: umidità massima 12,50 per cento, contenuto in ceneri non superiore a 1,10 su cento parti di sostanza secca, proteine (azoto x 5,70) in quantità non inferiore a 12,50 su cento parti di sostanza secca, acidità massima pari a 5 gradi.

((

3. Per l'accertamento del requisito di cui al comma 1, l'estratto etereo ed il contenuto degli steroli non devono risultare inferiori, rispettivamente, a 2,50 grammi e 0,130 grammi, riferiti a cento parti di sostanza secca.

))

4. Il limite massimo delle ceneri per la pasta all'uovo con più di 4 uova è elevato mediamente, su cento parti di sostanza secca, di 0,05 per ogni uovo o quantità corrispondente di ovoprodotto in più rispetto al minimo prescritto.

Art. 9

Paste alimentari fresche e stabilizzate

- 1.** È consentita la produzione di paste alimentari fresche e stabilizzate secondo le prescrizioni stabilite dagli articoli 6, 7 e 8, eccetto che per l'umidità e l'acidità.
- 2.** È consentito l'impiego delle farine di grano tenero.
- 3.** L'acidità non deve superare il limite di 7 gradi.
- 4.** Le paste alimentari fresche, poste in vendita allo stato sfuso, devono essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a + 40C, con tolleranza di 30C durante il trasporto e di 20C negli altri casi; durante il trasporto dal luogo di produzione al punto di vendita devono essere contenute in imballaggi, non destinati al consumatore finale, che assicurino un'adeguata protezione dagli agenti esterni e che rechino la dicitura "paste fresche da vendersi sfuse".

((PERIODO SOPPRESSO DALLA L. 1 MARZO 2002, N. 39)).

- 5.** Le paste alimentari fresche, poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) avere un tenore di umidità non inferiore al 24 per cento;
 - b) avere un'attività dell'acqua libera (Aw) non inferiore a 0,92 né superiore a 0,97;
 - c) essere state sottoposte al trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione;
 - d) essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a +40C, con una tolleranza di 20C.
- 6.** Sono denominate paste stabilizzate le paste alimentari che hanno un tenore di umidità non inferiore al 20 per cento e un'attività dell'acqua libera (Aw) non superiore a 0,92 e che sono state sottoposte a trattamenti termici e a tecnologie di produzione che consentono il trasporto e la conservazione a temperatura ambiente.

Art. 10

D e r o g h e

1. Le farine di grano tenero e gli sfarinati di grano duro, utilizzati nella preparazione di prodotti alimentari diversi dal pane e dalle paste alimentari, possono essere designati, nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito, con la sola dicitura farina di frumento.

Art. 11

(((Divieti).))

((

1. Salvo quanto previsto dall'articolo 12, comma 1, e dall'articolo 48 della legge 24 aprile 1998, n. 128, è vietato vendere o detenere per vendere, anche negli stabilimenti di produzione, pasta avente caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente decreto del Presidente della Repubblica.

Capo III

Disposizioni transitorie e finali

Art. 12

(Disposizioni transitorie e finali)

1. Nel rispetto di quanto disciplinato dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, è consentita la produzione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti

diversi da quelli prescritti dai capi I e II del presente decreto, quando è diretta alla successiva spedizione verso altri Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo nonché destinata all'esportazione. **((PERIODO SOPPRESSO DAL D.L. 14 DICEMBRE 2018, N. 135, CONVERTITO CON MODIFICAZIONI DALLA L. 11 FEBBRAIO 2019, N. 12))**.

2. Le materie prime e le sostanze diverse da quelle impiegabili nella produzione di sfarinati e paste alimentari destinati al consumo nazionale che, invece, si intendono utilizzare per la fabbricazione di sfarinati e paste alimentari di cui al comma 1 ed i prodotti finiti aventi requisiti diversi da quelli prescritti, possono essere detenuti negli stessi locali dove sono detenuti i prodotti finiti, le materie prime e le sostanze utilizzabili nella produzione di sfarinati e paste alimentari destinati al consumo nazionale a condizione che siano identificati nei magazzini con appositi cartelli recanti la scritta a caratteri ben visibili: "MATERIE PRIME E/O PRODOTTI FINITI NON DESTINATI AL MERCATO NAZIONALE" o con altre modalità tali da rendere sempre possibile il diretto e immediato controllo da parte degli organi di vigilanza.

3. ((COMMA ABROGATO DAL D.L. 14 DICEMBRE 2018, N. 135, CONVERTITO CON MODIFICAZIONI DALLA L. 11 FEBBRAIO 2019, N. 12)).

4. Salvo quanto previsto dall'articolo 48 della legge 24 aprile 1998, n. 128, e dall'articolo 9 del decreto Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, è vietata l'importazione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente decreto e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dal presente regolamento.

5. ((COMMA ABROGATO DAL D.L. 14 DICEMBRE 2018, N. 135, CONVERTITO CON MODIFICAZIONI DALLA L. 11 FEBBRAIO 2019, N. 12)).

Art. 13

Disposizioni di rinvio

1. Salvo che il fatto costituisca reato:

- a) nel caso di violazione delle disposizioni di cui **((all'articolo 11, comma 2))**, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera a), della legge 4 luglio 1967, n. 580;
- b) nel caso di violazione delle disposizioni di cui agli articoli 1, comma 7, 2 comma 8, e 9 **((comma 5))**, lettera a), si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera b), della legge 4 luglio 1967, n. 580;
- c) nel caso di violazione delle norme del presente regolamento diverse da quelle indicate nelle lettere a) e b), nonché dei provvedimenti amministrativi previsti dal presente regolamento, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera c), della legge 4 luglio 1967, n. 580.

2. Si applicano, altresì, le altre disposizioni contenute nel titolo VIII della citata legge n. 580 del 1967, connesse all'applicazione delle sanzioni di cui al comma 1.

Art. 14

Abrogazioni

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia le seguenti disposizioni:

- a) gli articoli 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 e 50, primo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580;
- b) il decreto del Ministro della sanità 27 aprile 1998, n. 264.

2. L'articolo 50, secondo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

"Salvo quanto previsto dall'articolo 48 della legge 24 aprile 1998, n. 128, e dall'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, è vietata l'importazione di pane avente requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme della presente legge, del regolamento di esecuzione e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dalla legge medesima."

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 9 febbraio 2001

CIAMPI

Amato, Presidente del Consiglio dei Ministri

Mattioli, Ministro per le politiche comunitarie

Letta, Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato e del commercio con l'estero

Fassino, Ministro della giustizia

Del Turco, Ministro delle finanze

Pecoraro Scanio, Ministro delle politiche agricole e forestali

Veronesi, Ministro della sanità

Visto, il Guardasigilli: Fassino Registrato alla Corte dei conti il 2 maggio 2001

Ministeri istituzionali - Presidenza del Consiglio dei Ministri,

registro n. 4, foglio n. 343