



## • Harina de trigo negro de Bretaña® IGP •



El trigo negro pertenece a la familia de las poligonáceas, no se trata de un cereal. La Harpe es la única variedad de semilla utilizada por los productores de la asociación de Trigo Negro Tradición Bretaña.

Una particularidad es que no contiene gluten.

La transformación del trigo en harina se hará por molineros herederos de una producción ancestral con un saber-hacer transmitido de generación en generación.

### **Cultivo del sarraceno**

Gracias a su clima y a la calidad de su terruño, Bretaña sigue siendo una tierra predilecta para el cultivo de esta planta, siguiendo el ritmo de lluvia y sol.

El Trigo Negro de Bretaña certificado es respetuoso con el medio ambiente desde el grano a la harina; no lleva ningún tratamiento, ni herbicidas, ni producto fitosanitario. Su resistencia natural lo convierte en candidato perfecto para la agricultura biológica.

### **Como conseguir la denominación "Harina de trigo negro de Bretaña® IGP"?**

Respetar en su cultivo, almacenamiento y transformación en harina de trigo negro de Bretaña® IGP, unas condiciones muy estrictas, definidas en el pliego de condiciones IG/02/00.

### **Resumen del pliego de condiciones IG/02/00 para obtener la denominación "Harina de trigo negro de Bretaña® IGP"**

- 1 - Zona geográfica de producción y transformación del grano de trigo negro, bajo certificación: Bretaña histórica.
- 2 - Parcelas seleccionadas por su bajo contenido en nitrógeno: el trigo negro necesita muy poco nitrógeno.
- 3 - Cultivo limpio, sin utilización de productos fitosanitarios.
- 4 - Sector donde todos se comprometen de contractualmente con la I'ODG.
- 5 - Seguimiento obligatorio por todos los operadores miembro (controles internos y externos).
- 6 - Seguimiento de calidad del producto en todas las etapas del sector.
- 7 - Trazabilidad del campo, al molino.
- 8 - Reglas concretas sobre las variedades, la selección de parcelas, las semillas, seguimiento de la cosecha, recolección, transporte antes de la cosecha, el secado, selección del grano y fabricación de la Harina de trigo negro de Bretaña® IGP.