

ALLEGATO

Disciplinare di Produzione della denominazione di origine protetta «PANE TOSCANO»

Art. 1

Denominazione

La denominazione d'origine protetta (D.O.P.) «Pane Toscano» è riservata al pane che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine protetta «Pane Toscano» è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione in uso in Toscana che prevede l'esclusivo impiego del lievito madre (o pasta acida), dell'acqua e della farina di grano tenero tipo "0" o tipo "1" o tipo "2" contenente il germe di grano, prodotta da varietà di grano coltivate nell'areale di produzione di cui al successivo art. 3. Il «Pane Toscano» D.O.P. all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

Forma e peso: pezzatura di peso compreso tra 0,45 e 0,55 Kg, di forma romboidale, denominata localmente "filoncino"; pezzatura di peso compreso tra 0,90 e 1,10 Kg o tra 1,80 e 2,20 Kg, di forma rettangolare con angoli smussati, denominata localmente "filone".

Spessore della forma: compreso tra 5 e 12 cm;

Crosta: friabile e croccante, con colorazione nocciola scuro opaco;

Mollica: per tipo "0" di colore bianco, bianco-avorio, o per tipo "1" o tipo "2" di colore ambrato in maniera uniforme caratterizzata da un'alveolatura non regolare;

Profumo: nocciola tostata;

Sapore: "sciocco", cioè senza sale e leggermente acidulo;

Umidità: non superiore al 40%

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione e di confezionamento del «Pane Toscano» D.O.P. comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori della materia prima, dei molitori, dei panificatori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1 - Materia prima

La materia prima impiegata per la preparazione del «Pane Toscano» D.O.P. è rappresentata da farina di grano tenero tipo “0” o di tipo “1” o di tipo “2” contenente il germe di grano, prodotta da varietà di frumento coltivate, stoccate e molite esclusivamente nell’areale di produzione di cui all’art. 3.

Per la preparazione della farina da utilizzare per la produzione del «Pane Toscano» D.O.P. si utilizzano, da sole o congiuntamente, varietà a cariosside rossa (tipo Centauro, Bilancia, Serio, Verna, Pandas) e varietà a cariosside bianca (tipo Mieti, Mec, Marzotto, Bolero) e loro derivazioni o che comunque nel tempo riscontrino valori tali da produrre le farine destinate alla produzione di “Pane Toscano” D.O.P, con le caratteristiche merceologiche e tecnologiche riportate nel disciplinare alla voce 5.2.

Possono altresì essere utilizzate le ulteriori varietà caratterizzanti la cerealicoltura toscana che risultano iscritte o al Repertorio regionale del germoplasma della Toscana o al Registro nazionale delle sementi come varietà da conservazione.

Al fine di ottenere la farina con le caratteristiche merceologiche e tecnologiche, di cui al successivo articolo 5.2, richieste per la preparazione del «Pane Toscano » D.O.P., le varietà di cui sopra vengono miscelate in modo tale che non oltre il 80% del grano venga da cultivar a cariosside rossa e non oltre il 50% da cultivar a cariosside bianca.

5.2 – Molitura

La molitura delle farine di tipo “0” è prevista con il sistema a “cilindri” mentre per le farine di tipo “1” o tipo “2” può essere effettuata sia a “cilindri” che a “pietra”.

Il frumento tenero prodotto nell’areale delimitato, di cui al precedente art. 3, prima dello stoccaggio deve essere sottoposto a trattamenti di pre-pulitura durante i quali mediante l’aspirazione o con la ventilazione si allontanano le impurità leggere della massa, mentre con un successivo passaggio delle cariossidi attraverso vagli a maglie differenti viene garantito l’allontanamento delle altre impurità grossolane e minute.

La molitura è preceduta da un ulteriore trattamento di pulitura che assicura l’allontanamento degli eventuali corpi estranei rimasti dopo la pre-pulitura.

Per la produzione di farina tipo zero, le cariossidi pulite vengono poi sottoposte alla bagnatura con acqua. Le cariossidi bagnate rimangono a riposo per almeno 8 ore in modo da garantirne un’idonea imbibizione e agevolare le successive operazioni di asportazione dei tegumenti evitando il danneggiamento del germe di grano.

Alla fase di bagnatura segue la molitura ad opera di molini a cilindri attrezzati con macchine dotate di una coppia di cilindri metallici di diametro differente tra loro, con plansichter e quanto necessario all’ottenimento di una farina di tipo “0”, contenente il germe di grano. La temperatura di esercizio all’interno dei macchinari di molitura durante il processo di lavorazione non deve superare i 40°C.

Per la produzione di farine macinate a pietra di tipo “1” o tipo “2” le cariossidi entrano nelle macine e vengono ridotti in farina in un solo passaggio, per ottenere una farina integrale 100% a tutto corpo, la stessa verrà setacciata e resa tipo uno e due; all’uscita dal processo di lavorazione la farina risulta avere una temperatura massima di 35°C. La farina così ottenuta contiene integralmente il germe.

Subito dopo la molitura, la farina deve essere stoccata presso il molino per un periodo non inferiore a 10 giorni per le farine di tipo zero e non inferiore a 7 giorni per le farine di tipo “1” o tipo “2” al fine di garantire lo svolgersi dei processi di maturazione.

È vietata l’aggiunta alla farina di qualsiasi tipo di additivo alimentare.

Le farine così ottenute, per essere destinate alla produzione di «Pane Toscano» D.O.P., devono avere le caratteristiche merceologiche e tecnologiche riportate di seguito:

Farina di tipo “0”	
Parametro	Valore
W (Chopin)	Compreso tra 160 e 230
P/L (indice)	Compreso tra 0,35 e 0,65
Assorbimento H ₂ O	Maggiore del 54%
C:D (tenuta al Brabender)	Maggiore di 6'
Falling Number	Maggiore di 260

Farina tipo “1” o tipo “2”	
Parametro	Valore
W (Chopin)	Compreso tra 140 e 230
P/L (indice)	Compreso tra 0,30 e 0,90
Assorbimento H ₂ O	Maggiore del 54%
C:D (tenuta al Brabender)	Maggiore di 5'
Falling Number	Maggiore di 280

Solo per la preparazione del lievito madre le farine potranno avere un valore di W(Chopin) superiore a quello indicato in tabella.

5.3 - *Processo di panificazione*

Il «Pane Toscano» D.O.P. si ottiene dalla cottura completa di una pasta convenientemente lievitata preparata con farina di grano tenero tipo “0” o tipo “1” o tipo “2”, contenente il germe di grano, acqua e lievito naturale.

Il lievito naturale utilizzato per la produzione del «Pane Toscano» D.O.P. consiste in una porzione di impasto, proveniente da una precedente lavorazione, che conservato in un ambiente idoneo va incontro ad un graduale processo di fermentazione e di acidificazione. Questa porzione di pasta acida, il cosiddetto “lievito madre” o “madre”, opportunamente rinfrescato, immessa in un nuovo impasto è in grado di provocarne la lievitazione. Al termine dei rinfreschi si “stacca” una porzione di pasta per garantire il lievito madre per il giorno successivo.

Per garantire l’uniformità del processo produttivo e il mantenimento da parte del «Pane Toscano» D.O.P. delle caratteristiche di unicità, i panificatori per ricostituire il lievito madre utilizzano a tal fine uno specifico lievito madre, tal quale o liofilizzato, che viene aggiunto a farina di grano tenero tipo “0” o tipo “1” o tipo “2”, con caratteristiche previste al paragrafo 5.2, e ad acqua. La componente microbiologica tipica del lievito madre è detenuta, su incarico del Consorzio di tutela, presso i laboratori di Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell’Università di Pisa in ceppoteca o come lievito madre mantenuto presso strutture pubbliche o private ad essi collegati e/o da essi indicati.

Il metodo produttivo del «Pane Toscano» D.O.P. prevede la preparazione della cosiddetta “biga” o primo impasto, che serve per la moltiplicazione del “lievito naturale” rinfrescato. A tal fine si impasta la farina di grano tenero tipo “0” o tipo “1” o tipo “2”, contenente il germe di grano, con acqua e lievito madre nelle seguenti proporzioni: ad ogni chilogrammo di farina per lievito bisogna aggiungere almeno 500 ml di acqua e almeno 200 grammi di lievito madre. Dopo la preparazione la “biga” viene lasciata a riposo per un periodo di tempo non inferiore alle 8 ore, successivamente la “biga” viene utilizzata come agente lievitante per la preparazione dell’impasto finale. A tal fine alla farina di grano tenero tipo “0” o tipo “1” o tipo “2”, contenente il germe di grano con le caratteristiche di cui al punto 5.2, si aggiunge l’acqua e la biga nelle seguenti proporzioni: per ogni chilogrammo di farina si utilizzano almeno 550 ml di acqua e almeno 200 g di biga.

La lavorazione dell’impasto per il «Pane Toscano » D.O.P. può essere effettuata a mano o a macchina. L’impasto così preparato viene lasciato riposare almeno 20 minuti. Segue la fase della spezzatura durante la quale l’impasto viene suddiviso in porzioni le cui dimensioni variano in funzione del peso e della forma, la cosiddetta “pezzatura”, del prodotto finito. Alla spezzatura segue un periodo di riposo, della durata di almeno 15 minuti, che assicura una idonea ossigenazione delle porzioni di impasto preparate. Dopo questo periodo si procede alla preparazione dei “panetti”, cioè

alla formatura-modellatura delle porzioni di impasto precedentemente preparate, in funzione delle pezzature descritte nel precedente art. 2. I “panetti” successivamente, vengono lasciati riposare fino al raggiungimento dell’ottimale lievitazione per un periodo non inferiore alle 2 ore e 30 minuti, trascorso il quale, le forme di pasta vengono messe in forno per la cottura. È consentito l’uso di forni a legna.

Art. 6

Elementi che comprovano il legame con l’ambiente

Il territorio di produzione del «Pane Toscano» D.O.P. ha un andamento altimetrico degradante, dall’interno verso la costa e da Nord verso Sud in un sistema che vede l’areale circoscritto dai rilievi appenninici che fanno da barriera alle perturbazioni provenienti da Est ed in particolare da Nord-Est mentre è interamente esposto ai venti ed alle precipitazioni provenienti da Ovest. Da un punto di vista climatico l’areale è caratterizzato da temperature e precipitazioni che lo rendono ben distinguibile da tutti i territori confinanti, esaminati a livello regionale, nel periodo di riferimento della coltivazione del frumento a partire da novembre a luglio. In particolare il set di dati climatici (temperatura minime, media e massima, precipitazioni cumulate e radiazione cumulata) riferiti al periodo che va dal 1981 al 2010, ha messo in luce che le temperature minime risultano essere le più caratterizzanti tra i parametri esaminati e che nonostante la variabilità entro regione, l’areale è ben distinto dagli altri. Nel territorio la coltivazione del frumento tenero è effettuata in prevalenza nelle grandi pianure (Valli dell’Arno e del Tevere) ma soprattutto nelle vaste aree collinari o negli altipiani dell’Appennino. Tali ambienti hanno permesso la differenziazione di ecotipi locali di frumento, i capostipiti, da cui sono nate molte delle varietà oggi coltivate proprio per produrre la farina idonea alla produzione del «Pane Toscano» D.O.P.

Le caratteristiche peculiari del «Pane Toscano» D.O.P. derivano da condizioni territoriali che hanno dato origine a varietà di frumento, coltivate ormai dagli inizi del XX° secolo, e dal saper fare dei panificatori che trasformano quotidianamente il prodotto alimentare di base della tavola dei toscani. Il legame al territorio è significativamente presente a partire dalla materia prima poiché le varietà di frumento utilizzate per la produzione del «Pane Toscano» DOP derivano in larga misura da quelle che, a partire dagli inizi del 1900, furono oggetto di studio e di miglioramento genetico avvenute presso una delle aree maggiormente vocate alla cerealicoltura, ovvero in Valdichiana, ottenendo così le seguenti varietà Mieti, Mec, Marzotto e Pandas. La storia stessa della Toscana ha determinato la nascita di un pane differente da quelli normalmente prodotti in larga parte nelle altre regioni italiane poiché il «Pane Toscano» DOP è senza sale. Di ciò si trova conferma in numerose fonti storiche. Una prima testimonianza scritta sulla produzione di pane “*sciocco*”, cioè senza sale, viene fornita già nel Cinquecento da Pierandrea Mattioli.

Uno scritto del 1765 di Saverio Manetti riporta notizie circa la consuetudine toscana di non usare il sale durante la preparazione di questo particolare tipo di pane. Il Manetti fa riferimento, inoltre, all’uso del lievito naturale, detto in Toscana “*Formento*”, costituito da pasta inacidita che veniva conservata nella cosiddetta “*madia*” in mezzo alla farina. Non mancano, inoltre, testimonianze circa la centralità, nell’alimentazione dei mezzadri toscani dell’Ottocento, del pane preparato senza sale. Tale scelta era la naturale conseguenza dell’utilizzo del sale, visto il suo alto prezzo, principalmente per la conservazione della carne di maiale.

Nel Novecento, Giuseppe Negri, in un suo scritto in cui elogia le fatiche del panettiere, fa riferimento “*all’insipido «filone» toscano*”. Al Negri fanno seguito altri scrittori, tutti concordi nell’attestare la bontà e la peculiarità di questo pane “*sciocco*”, dalla crosta croccante e dalla mollica morbida ma consistente.

Le caratteristiche del «Pane Toscano» DOP sono quindi derivanti nell’antico e tipico metodo di panificazione in uso nel territorio toscano che esclude l’utilizzo del sale come ingrediente dell’impasto e prevede, per i processi di lievitazione, l’impiego di lievito naturale a pasta acida, l’utilizzo di farina di grano tenero, di tipo “0”, o “1”, o “2”, contenente il germe di grano, ed ottenute da frumento di varietà selezionate e coltivate da ormai quasi cent’anni in Toscana e loro derivazioni.

Questi tre elementi sono strettamente interconnessi tra di loro, e svolgono un ruolo determinante nel definire le qualità organolettiche distintive del prodotto, la sua serbevolezza e le caratteristiche della crosta e della mollica. La presenza del germe di grano, che ormai sembra totalmente assente nelle farine dei pani generici, non solo ha riflessi positivi sulle caratteristiche nutrizionali del «Pane Toscano» D.O.P., ma influenza anche i processi di lievitazione, in relazione alla sua ricchezza in enzimi che intervengono nei processi di degradazione degli zuccheri composti. L'utilizzo del lievito madre a pasta acida, ottenuto dall'interazione dell'ambiente su acqua e la solita farina impiegata per il Pane Toscano DOP, permette lo svolgimento di una fermentazione acido-lattica con la conseguente formazione di composti che durante la cottura trasferiscono al pane un aroma e un sapore caratteristici. Infine, il mancato impiego del sale, oltre ad influenzare i processi fermentativi, caratterizza in modo netto il sapore di questo prodotto della tradizione toscana.

Numerose fonti storiche confermano, inoltre, il ruolo determinante che il «Pane Toscano» ha avuto nella caratterizzazione e nel successo della cucina toscana. La produzione di questo pane è continuata attraverso i secoli fino ai nostri giorni costituendo un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico e culturale del territorio toscano.

Art. 7 *Controlli*

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo conformemente a quanto previsto dagli artt. 10 e 11 del Reg. (CE) 510/2006. Tale struttura designata è CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI) – Italia, Tel. +39.0445.313011 Fax +39.0445.313070 www.csqa.it; csqa@csqa.it.

Art. 8 *Etichettatura*

L'immissione al consumo del «Pane Toscano» D.O.P. deve essere effettuata in forme intere o preaffettato in confezioni per alimenti, e anche in atmosfera modificata. È consentito anche l'utilizzo di confezioni di carta multistrato finestrata, e altri involucri di materiale idoneo per il confezionamento del pane affettato. Le confezioni dovranno riportare, oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, le seguenti informazioni:

- il logo della denominazione «Pane Toscano»;
- il simbolo grafico comunitario della «D.O.P.» in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 1898/2006, che dovrà comparire nello stesso campo visivo riportante la denominazione «Pane Toscano»;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del panificatore singolo e/o associato.

È vietata l'aggiunta di ogni altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, scelto e similari.

È tuttavia consentito:

l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore

riferimenti al processo produttivo quali: varietà di frumento, “macinato a pietra”, “cotto a legna”;

eventuali informazioni a garanzia del consumatore circa l'uso e le caratteristiche organolettiche del «Pane Toscano» D.O.P., nonché richiami storici e culturali.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta a condizioni che le loro dimensioni, relativamente all'altezza, non siano superiori a quelle della denominazione «Pane Toscano».

In alternativa al confezionamento è inoltre, consentito l'immissione al consumo del «Pane Toscano» D.O.P. senza alcun involucro. In questo caso il prodotto dovrà essere identificato mediante l'apposizione, direttamente sul pane e prima della cottura, del solo contrassegno di

materiale idoneo per alimenti riportante il logo della denominazione e le altre informazioni obbligatorie. Inoltre, nei locali di vendita il «Pane Toscano» D.O.P. deve essere collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un cartellino riportante, oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, le seguenti informazioni:

- il logo della denominazione «Pane Toscano» e/o la scritta «Pane Toscano» seguito dall'acronimo D.O.P. o dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta» e dalla dicitura «a lievitazione naturale»;
- il simbolo grafico comunitario della «D.O.P.» in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 628/2008, che dovrà comparire nello stesso campo visivo riportante la denominazione «Pane Toscano»;



Il logo del «Pane Toscano» D.O.P. è composto da un'immagine raffigurante il perimetro della regione Toscana. Tale immagine è compenetrata dalla scritta «pane Toscano» disposta su un'unica riga. Il carattere tipografico della scritta «pane» è Times grassetto minuscolo, mentre per la scritta «Toscano» è stato utilizzato un lettering appositamente disegnato per questo logo. Al di sotto della scritta «pane Toscano» è riportato, su un'unica riga, l'acronimo DOP, in carattere Times grassetto maiuscolo. Al di sotto dell'acronimo DOP è riportata, su due righe, la scritta «a lievitazione naturale», in carattere Times grassetto corsivo minuscolo, le dimensioni dei caratteri all'interno dovranno essere conformati alle disposizioni vigenti. Gli indici colorimetrici sono i seguenti:



perimetro della regione Toscana, scritta «pane» e acronimo «DOP»: Pantone 498 EC
scritta «Toscano» e «a lievitazione naturale»: Pantone 139 EC

Il logo potrà essere adattato proporzionalmente alle varie esigenze d'utilizzo. Relativamente alle dimensioni minime di utilizzo si precisa quanto segue: il riquadro in cui può essere inscritto il perimetro della Toscana non inferiore a 3 cm.