

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 235/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«PANE TOSCANO»

N. CE: IT-PDO-0005-01016-18.07.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Pane Toscano».

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione di origine protetta «Pane Toscano» è propria del pane ottenuto mediante un tipico 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», contenente il germe di grano, prodotta da varietà di grano coltivate nell'areale di produzione di cui al successivo punto 4.

Il «Pane Toscano» DOP 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 10 cm,
- crosta: friabile e croccante, con colorazione nocciola scuro opaco,
- mollica: di colore bianco, bianco-avorio, caratterizzata da un'alveolatura non regolare,
- profumo: nocciola tostata,
- sapore: insipido, cioè senza sale e leggermente acidulo,
- umidità: non superiore al 30 % in peso.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Farina di grano tenero tipo «0», contenente il germe di grano, aventi le seguenti caratteristiche merceologiche e tecnologiche:

Parametro	Valore
W (Chopin)	Compreso tra 160 e 230
P/L (indice)	Compreso tra 0,35 e 0,65

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Parametro	Valore
Assorbimento H ₂ O	Maggiore del 54 %
C:D (tenuta al Brabender)	Maggiore di 6'
Falling Number	Maggiore di 260

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

Acqua.

Lievito naturale o madre che 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.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di coltivazione, raccolta e stoccaggio del frumento; successivamente le operazioni di lavorazione delle cariossidi e ottenimento delle farine comprensive del germe di grano.

La produzione del lievito naturale o madre, tal quale o liofilizzato, e mantenimento della ceppoteca utile al rinnovo del lievito madre; la preparazione della biga, la lievitazione ed infine la cottura.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Il «Pane Toscano» DOP è immesso al consumo in confezioni per alimenti, in forme intere o preaffettato. Le operazioni di affettamento e di confezionamento della forma intera e del preaffettato devono essere effettuate esclusivamente nel luogo di produzione. Tali operazioni devono essere fatte subito dopo che il pane si è raffreddato per preservare la fragranza del «Pane Toscano» DOP ed evitare una eccessiva variazione di umidità del prodotto intero e della superficie delle fette alterando così le caratteristiche organolettiche. Il prodotto può essere preaffettato e confezionato ricorrendo eventualmente anche a forme di confezionamento in atmosfera modificata.

In alternativa, è consentita la vendita del prodotto non confezionato purché il prodotto sia identificabile mediante l'apposizione, direttamente sul pane e prima della cottura, di un contrassegno di materiale idoneo per alimenti riportante il logo della denominazione e le altre informazioni obbligatorie.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Le confezioni dovranno riportare le seguenti informazioni:

- il logo della denominazione «Pane Toscano»,
- il simbolo grafico dell'UE della «DOP» in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 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 documento unico, 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. 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»,
- eventuali informazioni a garanzia del consumatore circa l'uso e le caratteristiche organolettiche del «Pane Toscano» DOP, nonché richiami storici e culturali.

Il logo del «Pane Toscano» DOP è composto da un'immagine raffigurante il perimetro della regione Toscana.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di ottenimento del frumento, delle farine e del lievito, della produzione e del confezionamento del «Pane Toscano» DOP comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Il territorio di produzione del «Pane Toscano» DOP 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 per i parametri (W e P/L) delle farine utilizzate e che, nonostante la variabilità entro regione, l'areale è ben distinto dagli altri. Nel territorio la coltivazione del frumento tenero è effettuata 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» DOP. Le stesse varietà coltivate in altre aree, seppur limitrofe alla Toscana, non presentano gli stessi parametri merceologici e tecnologici necessari per la produzione del «Pane Toscano» DOP confermando la specificità e l'influenza delle condizioni climatiche a parità di patrimonio genetico. Le caratteristiche reologiche delle farine, così determinate climaticamente, risultano essere quelle idonee alla lievitazione mediante lievito madre (pasta acida) che viene prodotto e mantenuto vitale, di panificazione in panificazione, dalla sapiente capacità di lavorazione diffusa tra gli operatori dell'areale che sono in grado nel processo produttivo di stabilire la giusta dose ed i tempi di lavorazione per ottenere una produzione costante di qualità.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Pane Toscano» DOP ben si caratterizza per la sua serbevolezza, indice di corretta lievitazione, che lo preserva dalla formazione di muffe per un periodo ben superiore al pane oggi diffuso sui mercati. Si contraddistingue per le qualità organolettiche dal profumo di nocciola tostata, per il sapore «sciocco», cioè senza sale e lievemente acidulo della mollica, per la crosta croccante e la mollica dall'alveolatura irregolare color bianco, bianco-avorio. Il «Pane Toscano» DOP si contraddistingue inoltre per il valore nutrizionale elevato dovuto sia all'alta digeribilità, legata all'uso di un mix di farine con bassi valori di glutine e con l'apporto nutritivo del germe di grano proprio (diversamente dall'uso ormai generalizzato di aggiunta di germe di grano durante la lavorazione), sia dalla storica assenza del sale fra gli ingredienti.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto per il «Pane Toscano» DOP è insito nel lungo processo di lavorazione che permette al lievito madre di estrarre dalla farina, comprensiva del germe di grano e in assenza di sale, quelle componenti che in cottura conferiscono il sapore, l'aspetto e la serbevolezza tipiche del prodotto.

Queste caratteristiche sono derivanti dall'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» contenente il germe di grano, ottenuta prevalentemente da frumento di varietà selezionate e coltivate dagli inizi del XX secolo in Toscana.

L'assenza di sale nel «Pane Toscano» DOP sembra risalire ad una storica contesa, tutta toscana, del XII secolo tra le allora città rivali di Firenze e Pisa.

In particolare il lievito madre a pasta acida ha necessità di interagire con farine aventi caratteristiche qualitative espresse dai frumenti indicati al punto 3.3 e prodotti nell'areale definito al punto 4, ovvero bassa durezza, basso valore del W e medio valore del P/L. Tali caratteristiche statisticamente rilevate per le varietà coltivate nell'areale del «Pane Toscano» DOP e non nelle aree limitrofe, risultano confermate da una significativa caratterizzazione climatica dell'ambiente che riesce ad influenzare l'espressione del genotipo grazie alle temperature ed in particolare le minime.

Le varietà di frumento tenero oggi coltivate per tale produzione, in maggioranza derivano dalle varietà capostipiti selezionate proprio nelle pianure della Valdichiana già agli inizi del XX secolo e quindi improntate all'ambiente del «Pane Toscano» DOP.

Altro fattore è aver preservato l'uso della produzione di farine senza privarle del germe di grano, cosa che indubbiamente permette un maggiore valore nutrizionale del pane ottenuto.

La presenza del germe di grano, che ormai sembra totalmente assente nelle farine dei pani generici, oltre ai riflessi positivi sulle caratteristiche nutrizionali del «Pane Toscano» DOP, influenza i processi di lievitazione, in relazione alla sua ricchezza in enzimi che intervengono nei processi di degradazione degli zuccheri composti. Altro fattore caratterizzante questa produzione è il sapiente utilizzo del lievito madre a pasta acida, ottenuto dai panificatori che mescolando semplicemente l'acqua e la medesima 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 l'aroma e il sapore caratteristici. Infine, il mancato impiego del sale, oltre ad influenzare i processi fermentativi, caratterizza in modo netto il sapore di questo prodotto tipico dell'alimentazione toscana.

In questo contesto in cui interagiscono diversi elementi, risulta di assoluta importanza l'attività degli operatori che, grazie alla conoscenza approfondita dei parametri qualitativi a cui ciascuno deve tendere, dalla preparazione della pasta acida, all'attento controllo delle fasi di lievitazione e cottura, permette di ottenere un prodotto di elevato valore nutrizionale ed alta tipicità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cfr. nota 2.