

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 155/05)

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⁾

«FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO»

N. CE: IT-PGI-0005-0944-31.01.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Focaccia di Recco col formaggio»

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 «Focaccia di Recco col formaggio» è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, sale, farcito con formaggio fresco a pasta molle.

Al momento dell'immissione al consumo la «Focaccia di Recco col formaggio» presenta le seguenti caratteristiche:

forma: circolare, quadrata o rettangolare.

dimensioni:

— forma circolare: diametro minimo 25 cm,

— forma quadrata: lato compreso tra 25 e 120 cm,

— forma rettangolare: lato maggiore massimo 120 cm; lato inferiore minimo 25 cm,

— altezza: inferiore ad 1 cm, misurata ai bordi.

aspetto:

— superficie: irregolare, con presenza di bolle,

— parte superiore: colore dorato con zone o striature di colore marrone scuro,

— parte inferiore: colore giallo ambrato, non bianco,

— farcitura: formaggio sciolto con consistenza cremosa,

— consistenza tattile: friabile nella parte superiore e morbida all'interno.

Al palato si presenta di consistenza fragrante e croccante, l'impasto è leggermente salato con sentore di pane appena cotto e profumi riconducibili al latte e al formaggio fresco, il formaggio è dolce con una leggera e gradevole nota acidula.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il metodo di produzione della «Focaccia di Recco col formaggio» prevede l'utilizzo dei seguenti ingredienti:

- farina di grano tenero tipo «00», con le seguenti caratteristiche: W: > 300; P/L: non inferiore a 0,50 o in alternativa farina di Manitoba tipo «00»,
- acqua naturale,
- olio extravergine di oliva,
- sale fino,
- formaggio fresco a pasta molle.

Il formaggio utilizzato per la produzione della «Focaccia di Recco col formaggio» è ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino fresco pastorizzato.

Non vi sono limitazioni geografiche relative al luogo di trasformazione del latte.

Il formaggio destinato alla farcitura della «Focaccia di Recco col formaggio» deve essere di consistenza cremosa, senza aggiunta di panna e adatto a sostenere uno stress termico legato alle condizioni di cottura, senza filare, creare bolle o rilasciare siero.

Il formaggio impiegato per la preparazione della «Focaccia di Recco col formaggio» deve presentare le seguenti caratteristiche:

Carattere	Parametro
Forma	Parallelepipedo, con bordi smussati
Dimensioni	Base con lati rispettivamente pari a 15-20 cm e 8-10 cm con scalzo (altezza) dritto a facce piane di 4-5 cm
Peso	Da 0,7 a 2 kg
Caratteristiche della pasta	Morbida, delicatamente compatta, lattosa di struttura omogenea, priva di occhiature
Colore	Bianco, con sfumature tendenti al lucido
Umidità sul tal quale	57-60 %
Proteine sul tal quale	13-15 %
Grasso sul tal quale	21-24 %
Grasso su s.s.	48-60 %

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

Tutte le fasi della produzione della «Focaccia di Recco col formaggio», dalla preparazione e lavorazione dell'impasto, alla farcitura e cottura devono avvenire nell'area geografica delimitata al successivo punto 4.

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

La «Focaccia di Recco col formaggio» può essere commercializzata intera o porzionata.

Sono vietati trattamenti di pre-cottura, surgelazione, congelazione o altre tecniche di conservazione.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'identificazione del prodotto avviene tramite l'apposizione di un'etichetta in ostia di amido sulla sfoglia superiore. L'etichetta riporta la denominazione del prodotto «Focaccia di Recco col formaggio» da utilizzare in abbinamento inscindibile con la dicitura «Indicazione geografica protetta» per esteso e in acronimo.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Focaccia di Recco col formaggio» è rappresentata dall'intero territorio del comune di Recco e dei comuni confinanti di Avegno, Sori e Camogli.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

I comuni compresi nella zona di produzione della «Focaccia di Recco col formaggio» fanno parte di quella che gli storici locali chiamano «la valle di Recco» una zona che ad est viene delimitata dal Monte di Portofino — nel comune di Camogli — ad ovest dalla cittadina di Sori, comprendendo il comune di Recco e a nord il comune di Avegno.

In tale area sono migrati artigiani panettieri di Recco che sin dagli anni '60 e '70 iniziarono a preparare la «Focaccia di Recco col formaggio» nel rispetto della tradizione recchese.

La tradizione richiede una grande maestria degli artigiani nella lavorazione dell'impasto. Questo infatti viene prima tirato poi lavorato manualmente fino ad ottenere due sfoglie sottilissime, integre e quasi trasparenti. La particolare lavorazione dell'impasto in due sottili sfoglie è riconducibile unicamente al territorio in questione.

5.2. Specificità del prodotto

La «Focaccia di Recco col formaggio» è composta da due sottilissime sfoglie farcite col formaggio. Alla vista si distingue facilmente dalle focacce tipiche della tradizione italiana e ligure in quanto è estremamente sottile ed all'interno è farcita con uno strato di formaggio fuso. Altra particolarità che caratterizza la «Focaccia di Recco col formaggio» è rappresentata dal formaggio, dolce con una leggera e gradevole nota acidula e consistenza cremosa.

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)

La reputazione della «Focaccia di Recco col formaggio» è testimoniata dalla presenza di manifestazioni storiche che da più anni sono state dedicate al prodotto e da importanti recensioni pubblicate su riviste e guide gastronomiche italiane ed estere nelle quali i riferimenti alla sottigliezza delle sfoglie e alla gradevolezza del formaggio accompagnano la descrizione di questo prodotto.

Tra le manifestazioni più importanti si ricorda la «Festa della focaccia» che, dal 1955, nell'ultima settimana del mese di maggio, costituisce la più importante occasione per celebrare e degustare la «Focaccia di Recco col formaggio».

La reputazione della «Focaccia di Recco col formaggio» è cresciuta esponenzialmente grazie alla presenza ad importanti eventi nazionali quali Salone del Gusto di Torino, Cheese a Brà, Artigiano in Fiera a Milano, Salone Nautico di Genova.

A partire dai primi anni '60, con il boom economico in Italia e l'incremento del flusso turistico nel territorio, la richiesta e la notorietà della «Focaccia di Recco col formaggio» è andata ad aumentare progressivamente come dimostrano numerosi articoli sul prodotto pubblicati su quotidiani e riviste dell'epoca. Nel 1967 il prodotto viene segnalato anche ai gourmet americani sul quotidiano statunitense «Daily American», definendolo «quite divine».

Le prime guide gastronomiche italiane sono un ulteriore esempio di come il prodotto fosse diventato tipico e affermato («Guide Veronelli all'Italia piacevole» ed. Garzanti, Milano 1968, «Guida gastronomica d'Italia» ed. TCI, Milano 1969).

Da allora fino ai giorni nostri la «Focaccia di Recco col formaggio» è citata praticamente su ogni libro di gastronomia regionale o locale, su tutte le guide enogastronomiche e su numerose riviste del settore, come un'autentica specialità locale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Focaccia di Recco col formaggio» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 181 del 5 agosto 2011.

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

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».
