

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 186/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RICCIARELLI DI SIENA»

N. CE: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Ricciarelli di Siena»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto (Allegato II):

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

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):

La denominazione «Ricciarelli di Siena» indica il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di mandorle, zuccheri e albume d'uovo, successivamente cotto al forno. Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta le seguenti caratteristiche: forma: a losanga ovalizzata; peso: compreso tra 10 e 30 gr al pezzo; dimensioni: diagonale maggiore compresa tra 50 e 105 mm; diagonale minore tra 30 e 65 mm; spessore tra 13 e 20 mm; aspetto esterno: la superficie è di colore bianco per la copertura dello zucchero a velo con eventuale presenza di diffuse crepature della pasta; il bordo è leggermente dorato; aspetto interno: la pasta è di colore beige leggermente dorato; consistenza: morbida, non friabile; umidità relativa: compresa tra un minimo di 8 % e un massimo di 11,5 %.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Ingredienti obbligatori: Gli ingredienti impiegati per la preparazione dei «Ricciarelli di Siena», riferiti ad 1 Kg di impasto, sono: mandorle dolci: dal 35 % al 50 %; zucchero semolato: dal 35 % al 47 %; albume d'uovo di gallina: dal 6 % al 12 %; zucchero a velo: dal 5 % al 8 %; agenti lievitanti (sali d'ammonio e/o sali di sodio): q.b. È ammesso l'impiego di albume d'uovo in polvere o pastorizzato. Ingredienti facoltativi: mandorle amare: fino ad un massimo del 6 % sul totale dell'impasto, in parziale sostituzione delle mandorle dolci; sciroppo di glucosio o zucchero invertito: fino ad un massimo del 10 % sul totale dell'impasto, in parziale sostituzione dello zucchero semolato; miele millefiori: in aggiunta agli altri dolcificanti, in quantità massima pari al 7 % dell'impasto; aromi: vaniglia in bacche o vanillina, oli essenziali di agrumi, aroma di mandorle, singolarmente o insieme, q.b; scorza di buccia di arancia candita: in quantità massima pari al 5 % dell'impasto; ostie di amido: impiegate come base per il prodotto. acido sorbico: in base alle normativa vigente. Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

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

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

La lavorazione ed il confezionamento devono avvenire in linea continua e quindi necessariamente nella zona individuata al punto 4 poiché solo così viene garantita la fragranza del prodotto. Il permanere del livello di umidità relativa indicato al punto 3.2 è assicurato dal confezionamento a ridosso del raffreddamento che impedisce il verificarsi di due fenomeni opposti, i cui effetti dannosi si ripercuoterebbero sia sull'aspetto del prodotto (alterazione della crosta) che sulla sua morbidezza e fragranza: l'assorbimento dall'ambiente di aria troppo secca, che provoca il rinsecchimento della pasta, o di aria troppo umida, che ne provoca invece una eccessiva cedevolezza al tatto.

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

I «Ricciarelli di Siena» sono commercializzati in confezioni monopezzo o pluripezzo. Le caratteristiche di freschezza, morbidezza e fragranza del prodotto, nonché la sua integrità, sono assicurate dal confezionamento in zona e preservate anche dal tipo di confezione. La tipologia monopezzo prevede l'alloggio dei ricciarelli in opportuni incarti ermeticamente chiusi. La tipologia pluripezzo prevede, invece, l'alloggio in vassoi o vaschette trasparenti ermeticamente chiusi oppure in vassoi dotati di alveolo di forma e grandezza proporzionate alla dimensione dei singoli pezzi, successivamente avvolti in film trasparenti termosaldati e normalmente chiusi in scatole di cartone o di metallo.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

L'etichetta deve riportare le diciture «Ricciarelli di Siena» e «Indicazione Geografica Protetta» per esteso o in acronimo (IGP), nonché le seguenti ulteriori informazioni: il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; il logo relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento indiscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

La denominazione «Ricciarelli di Siena» è intraducibile. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona di lavorazione e confezionamento dei «Ricciarelli di Siena» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Siena.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona si caratterizza per una forte presenza dell'artigianato dolciario, retaggio del ruolo importante svolto nei secoli dalle locali spezierie che, sorte nel Medioevo, sono state le depositarie della produzione tipica del territorio. L'importanza del settore è evidenziata oltre che dal numero delle aziende e degli addetti coinvolti nelle produzioni dolciarie, anche dalla quota rilevante delle esportazioni dell'intero comparto. Questo successo poggia in gran parte sulla connotazione tradizionale della produzione testimoniata dall'esistenza di una notevole specializzazione delle maestranze impiegate.

5.2. *Specificità del prodotto:*

La caratteristica peculiare di questo prodotto è la consistenza morbida, compatta e non friabile della pasta e il suo colore bianco leggermente dorato. La specificità dei «Ricciarelli di Siena» è dovuta ad alcune tecniche produttive tradizionali proprie della denominazione che si possono così riassumere:

- la lievitazione e la cottura in forno;
- la granulometria dell'impasto;
- la particolare morbidezza dovuta alla lavorazione dell'impasto ed all'uso dell'albume d'uovo.

I Ricciarelli di Siena si differenziano dalle altre produzioni simili per l'assenza di farine o fecola di patate, che dequalificherebbe la qualità del prodotto. Il colore bianco dell'impasto è dovuto esclusivamente alla presenza dello zucchero.

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

La indubbia reputazione dei «Ricciarelli di Siena» nasce dalla loro affermazione come dolci tipici e insostituibili delle ricorrenze natalizie. Importanti testi di gastronomia e tradizioni alimentari rilevano che per i senesi non è Natale senza i «Ricciarelli di Siena». Con il passare del tempo il loro consumo si è esteso anche agli altri mesi dell'anno soprattutto per effetto della forte affluenza nel territorio di visitatori e turisti di ogni parte del mondo, fattore, questo che ha potenziato molto le esportazioni, indebolendo nel contempo il legame del prodotto con le ricorrenze religiose e le occasioni importanti della vita. La lavorazione dei «Ricciarelli di Siena» avveniva nei conventi o nelle botteghe degli speciali, unici luoghi nei quali potevano essere recuperate le spezie e gli aromi indispensabili per aromatizzare e conservare i cibi. A testimonianza di questa tradizione sono visibili, ancora oggi, antiche spezierie nel centro storico della città di Siena che conservano soffitti affrescati con scritte in oro inneggianti a Ricciarelli, Panforti e altri dolci tipici locali lavorati in queste botteghe. Il novelliere e commediografo senese Parigè racconta, in una delle sue novelle, di un personaggio senese, tale Ricciardetto della Gherardesca (da cui il nome Ricciarello) il quale rientrando dalle Crociate introdusse l'uso di alcuni dolcetti arabi che ricordavano la forma arcciata delle babbucce dei Sultani. Un primo riferimento specifico al termine Ricciarello è recuperato da un lungo elenco di dolci toscani pubblicato nel «Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero» stampato a Livorno nel 1814. Qui troviamo scritto «della lupa i Ricciarelli», dove il riferimento all'origine senese è dimostrata dall'indicazione del simbolo della città, la lupa per l'appunto.

Nel 1891 viene pubblicata la prima edizione del fondamentale volume «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» di Pellegrino Artusi, primo esempio di ricettario della tradizione gastronomica nazionale. La ricetta n. 629, dedicata alla lavorazione del prodotto in questione, reca nel titolo la denominazione «Ricciarelli di Siena». Gli ingredienti indicati nella ricetta sono quelli ancora in uso oggi: «zucchero bianco fine, mandorle dolci e amare, chiare d'uovo, odore di buccia d'arancio».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Ricciarelli di Siena» sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 149 del 29.giugno.2005.

Testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile

- sul sito internet http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

- accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (www.politicheagricole.it) e cliccando poi su «Prodotti di qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».