

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2012/C 231/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«PANFORTE DI SIENA»****N. CE: IT-PGI-0005-0795-28.01.2010****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Panforte di Siena».

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 «Panforte di Siena» identifica il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina, frutta candita, frutta secca, miscela di zuccheri, miele e spezie. Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto può presentarsi in una duplice versione:

— versione bianca, se la copertura è a base di zucchero a velo,

— versione nera, se la copertura è a base di spezie.

Le caratteristiche fisiche che contraddistinguono il «Panforte di Siena» sono:

— forma: tonda o rettangolare se commercializzato intero; a spicchi o quadrelli se commercializzato al taglio,

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

— dimensioni: altezza da 14 a 45 mm; per la forma tonda: diametro da 10 a 38 cm; per la forma rettangolare: da 10 a 20 cm (lato minore) e da 20 a 40 cm (lato maggiore); peso variabile a seconda delle dimensioni, compreso tra 33 g e 6 kg,

— consistenza: pastosa, moderatamente resistente al taglio,

— aspetto esterno: la superficie è mossa e irregolare,

versione bianca: il colore è bianco per il velo di zucchero che lo ricopre; lo zucchero a velo può essere contenuto in una bustina ed essere cosparsa sul prodotto al momento del consumo;

versione nera: il colore è marrone scuro per la copertura della miscela di spezie.

Caratteristiche chimiche: umidità massima: 15 % sul prodotto finito.

Le caratteristiche organolettiche presentate sono:

— sapore: dolce con retrogusto di frutta candita e mandorle e un sentore di spezie, leggero nella versione bianca e molto intenso nella versione nera.

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

Per la produzione del «Panforte di Siena» sono previsti i seguenti ingredienti:

3.3.1. *I n g r e d i e n t i o b b l i g a t o r i*

3.3.1.1. *Versione bianca:*

farina di frumento tipo «0»: in quantità compresa tra 14 e 18 % dell'impasto;

frutta secca: mandorle dolci intere e non pelate in quantità non inferiore al 18 % dell'impasto;

frutta candita: cedro candito tagliato a cubetti e scorze di arancia candite in quantità compresa tra 35 e 45 % dell'impasto; il cedro candito deve costituire almeno il 25 % della frutta candita impiegata;

zuccheri: a scelta tra saccarosio, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, impiegati singolarmente o in miscela tra loro, in quantità comprese tra 18 e 23 % dell'impasto;

miele: millefiori in quantità compresa tra 2 e 5 % dell'impasto;

spezie: noce moscata e cannella in dosi comprese tra 0,3 e 1,5 %;

altri ingredienti: zucchero a velo impiegato per la spolverizzazione del dolce, ostie di amido impiegate come base del prodotto.

3.3.1.2. *Versione nera:*

farina di frumento tipo «0»: in quantità compresa tra 8 e 18 % dell'impasto;

frutta secca: mandorle dolci intere non pelate in quantità non inferiore al 18 % dell'impasto;

frutta candita: melone candito tagliato a cubetti e scorze di arancia candite in quantità compresa tra 35 e 45 % dell'impasto; il melone candito deve costituire almeno il 40 % della frutta candita impiegata;

zuccheri: a scelta tra saccarosio, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, impiegati singolarmente o in miscela tra loro, in quantità comprese tra 18 e 23 % dell'impasto;

spezie: noce moscata, cannella e pepe dolce in dosi comprese tra 0,6 e 5 %;

altri ingredienti: miscela delle spezie precedenti per la spolverizzazione del dolce, ostie di amido impiegate come base del prodotto.

3.3.2. *I n g r e d i e n t i f a c o l t a t i v i*

3.3.2.1. *Versione bianca:*

frutta secca: nocciole granulate in percentuale non superiore all'1,5 % sul totale dell'impasto;

frutta candita: melone candito tagliato a cubetti in percentuale fino al 25 % della frutta candita impiegata;

spezie: un mix di macis, pepe, pimento, coriandoli, chiodi di garofano;

aromi: vaniglia.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

3.3.2.2. Versione nera:

frutta candita: cedro candito tagliato a cubetti in percentuale fino al 25 % della frutta candita impiegata;

spezie: un mix di noci moscate, coriandolo, anice stellato, chiodi di garofano, zenzero, pepe garofanato, peperoncino;

aromi: vaniglia;

caramello: in quantità non superiore al 2 % dell'impasto;

noci: in quantità non superiore al 5 % dell'impasto;

miele: in quantità non superiore al 5 % dell'impasto;

cacao per la spolveratura.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

Per ciascuna delle versioni è possibile utilizzare contemporaneamente più ingredienti facoltativi, nei limiti indicati dal disciplinare.

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:*

Tutti i processi di lavorazione devono avvenire nella zona individuata all'articolo 4 perché solo così vengono garantite le caratteristiche organolettiche del prodotto.

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

I processi di lavorazione e confezionamento devono avvenire in linea continua al fine di impedire che il prodotto, una volta raffreddato, perda la sua consistenza. Determinante al riguardo è il mantenimento del giusto grado di umidità indicato al punto 3.2. La tendenza ad assorbire umidità dall'ambiente esterno potrebbe infatti sommarsi alla contestuale tendenza del prodotto a far affiorare l'umidità interna derivante dalla massa di zuccheri, farina e canditi, ciò che renderebbe quindi il «Panforte di Siena» traslucido all'aspetto e molle e appiccicoso al tatto, con conseguente scadimento del suo profilo organolettico. Il «Panforte di Siena» è commercializzato avvolto in confezioni di carta o cartoncino perfettamente chiusi, normalmente con preincarto sigillato, ed evita, oltre che l'assorbimento di umidità ambientale, anche l'esposizione agli agenti esterni, in particolare agli effetti nocivi derivanti da eventuali attacchi di parassiti delle mandorle e delle farine (in particolare della c.d. tignola delle derrate).

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Sulla confezione e sulla fascetta di contenimento del prodotto dovranno essere riportate le diciture «Panforte 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 simbolo grafico del prodotto di cui al presente punto paragrafo, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta.

E' facoltativamente ammessa l'aggiunta delle seguenti indicazioni rispettose della tradizione locale:

«bianco» o «Margherita», per la versione bianca;

«nero», per la versione nera.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti stabiliti dal presente documento.

La designazione «Panforte di Siena» deve essere riportata in italiano.

Il logo: consiste in una balzana (lo scudo di colore bianco, nella parte superiore, e nero nella parte inferiore), circondata da un cartiglio giallo Pantone 1205 (5 % M/30 % Y) che si ripiega su se stesso in alto.

Il cartiglio reca la scritta «Panforte di Siena» in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero e segue l'andamento dello stesso; nell'angolo in basso a dividere la parola «Panforte» da «di Siena», un fiore stilizzato nero con 5 petali. Nel fregio giallo oro Pantone 117 (30 C/40 % M/70 % Y) in alto la scritta «IGP» in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero, contornata di bianco sfondato con margine nero. Subito sotto la scritta «Indicazione geografica protetta» su tre righe in carattere tipografico Gill Extra Bold di colore nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite massimo di riduzione è di cm 1,4 in altezza.



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

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

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La produzione del «Panforte di Siena» si afferma a Siena presso i conventi e le botteghe degli speciali a partire dal XII secolo, quando, attraverso la via Francigena, cominciano a fiorire gli scambi e i commerci cittadini. In questo particolare contesto emergono subito le caratteristiche precipue della produzione dolciaria senese, che possono sintetizzarsi nella particolare capacità espressiva, testimoniata dal gran numero di prodotti tipici esitati, nell'uso abbondante di spezie, consentito dalla rapida ascesa economica della città, e soprattutto nell'abilità degli speciali, testimoniata dal successo e dalla fama raggiunti ben al di là delle mura cittadine. Ed è proprio il consolidamento nel corso dei secoli di questo specifico know how, custodito gelosamente dagli speciali senesi, alla base della nascita, avvenuta nell'800, della locale industria dolciaria, industria che ancor oggi rappresenta il settore economico più importante come numero di addetti, fatturato e volume di esportazioni.

La richiesta di registrazione IGP del «Panforte di Siena» è fondata sulla reputazione del prodotto, che è attestata da molti secoli e che deriva da una serie di fattori economici e culturali. La fabbricazione del dolce, dapprima circoscritto all'interno delle mura della città di Siena, si è esteso al circostante territorio della provincia senese fin dal 1772, la produzione ha sempre visto e vede tuttora all'opera una particolare tipologia di operatore, chiamato, proprio per la sua particolarissima competenza, «panfortaio». La qualifica attribuita a quest'ultimo sta ad indicare la specifica professionalità richiesta

in alcune fasi della produzione, come il controllo della omogeneità degli ingredienti e la modellatura del prodotto. Una figura ulteriore, a volte autonoma e a volte coincidente con la prima, è il «canditore», che è la persona addetta alla sorveglianza non solo della perfetta canditura ma dell'equilibrio generale degli zuccheri nel prodotto.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il Panforte di Siena ha gusto rotondo caratteristico, consistenza tenace. Al taglio l'aspetto è brillante, caratterizzato dal color bianco — crema delle mandorle, dal verde brillante del cedro candito, ed ancora dall'arancio candito e dal colore del melone maturo candito. Vi è presenza di mandorle intere ben distribuite, la morbidezza è tipica. La consistenza alla masticazione è in relazione ai vari componenti trovandosi la struttura fibrosa della mandorla accorpata alla struttura morbida della frutta candita e dell'impasto legante. Il gusto, caratteristico, è determinato dai diversi sapori degli ingredienti esaltati e legati dalla miscela di spezie.

La indubbia reputazione del «Panforte di Siena» nasce dalla sua affermazione come dolce tipico e insostituibile delle ricorrenze natalizie.

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 «Panforte di Siena» è forse il più autorevole ambasciatore della gastronomia tradizionale senese. Conosciuto in tutto il mondo, ha una storia le cui origini rimandano direttamente all'epoca medioevale. È opportuno evidenziare che allora il Panforte veniva tenuto in grande considerazione non solo come alimento prezioso ma anche come curativo, una sorta di placebo, proprio in virtù della presenza di spezie nel suo impasto. Tuttora nell'antica farmacia situata in Piazza del Campo a Siena è possibile ammirare, sulle pareti antistanti il bancone, preziosi dipinti e scritte in oro indicanti Panforti, Ricciarelli ed altri prodotti caratteristici senesi.

L'uso sapiente e abbondante di spezie nell'impasto riflette l'origine senese del «Panforte di Siena», essendo stato il loro commercio fin dal Medioevo esercitato da Siena in posizione di assoluta primazia, grazie anche alla posizione strategica della città, allora una delle più ricche e sviluppate in Europa, lungo la via Francigena.

Qualità, abbondanza e perizia nell'utilizzo delle spezie sono state per secoli un vanto dei conventi e delle spezierie senesi ed è sintomatico che le più rinomate fabbriche del «Panforte di Siena» siano in molti casi il risultato della trasformazione di antiche spezierie locali.

Il territorio senese si è sempre caratterizzato per una abbondante produzione di grano e relativa farina (specialmente nella zona delle «crete»), frutta secca (particolarmente mandorle e nocciole) e miele. Perfino alcuni canditi rivelano, sia nell'uso che nell'origine, un'impronta senese. Una caratteristica peculiare del «Panforte di Siena» è ad esempio il curioso impiego del melone. Ciò nasce dalla tradizionale presenza nel territorio di una cultivar locale, denominata «zatti», che i produttori di panforte avevano scoperto prestarsi molto bene alla canditura, per la buccia molto sottile e la polpa particolarmente dolce e dal colore molto intenso. E infatti ciò ha portato per lunghissimo tempo il frutto ad essere largamente coltivato nelle campagne senesi proprio ai fini di un suo utilizzo nella produzione del «Panforte di Siena».

Il nome «Panforte» comincia ad essere attestato agli inizi dell'800. È in questo secolo che il dolce esce dall'ambito delle spezierie e che dello stesso si avvia la produzione su scala molto più vasta, ciò che ne consente anche la commercializzazione in maniera significativa al di fuori del territorio senese, in particolare nelle botteghe fiorentine. La prima fabbrica di produzione del «Panforte di Siena», ad opera di Natale Pepi, vede la luce nel 1810 a seguito della soppressione napoleonica della farmacia dell'Ospedale di Santa Maria della Scala. Sempre nell'800 il «panforte» viene ricompreso dall'Artusi, nel testo suo fondamentale «La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene» (1891), fra i dolci tipici di Siena. Da allora non c'è guida, italiana o di qualsiasi parte del mondo, che non lo citi come espressione tipica della gastronomia senese. Una menzione particolare al riguardo merita la guida del Touring Club Italiano del 1931, che ne conferma la grandissima reputazione: «La dolceria senese si gloria di una specialità di rinomanza universale, il celeberrimo panforte di Siena». La versione bianca ha una precisa data di nascita, il 1879, quando, in onore della

Regina Margherita in visita a Siena per il Palio d'agosto, il dolce venne realizzato per la prima volta con un minor impiego di spezie e la copertura a base di zucchero a velo e venne ribattezzato «panforte Margherita». Il suo immediato successo ne decretò fama indiscussa anche sotto il nome di «panforte bianco». La preparazione del «Panforte di Siena» aveva inizio a settembre, quando era più facile recuperare alcuni ingredienti, come ad esempio la frutta secca, e proseguiva fino alla fine dell'anno. Il dolce era poi consumato durante le festività natalizie. Oggi il «Panforte di Siena» viene realizzato anche al di fuori delle tradizionali festività natalizie da diversi laboratori industriali di media dimensione e da svariati forni e pasticcerie sparsi su tutto il territorio, che insieme realizzano circa la metà del fatturato complessivo dei dolci tipici senesi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Panforte di Siena» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 244 del 19 ottobre 2005.

Il 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 (<http://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]».
