

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione 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

(2020/C 81/05)

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⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

n. UE: PGI-IT-02392 – 14 febbraio 2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.3.: prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

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

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» è un pane secco croccante alla segale, con alveolatura irregolare, conservabile, aromatico dalla marcata nota di finocchio, leggermente acido, con un'umidità tra il 4 e il 6 %.

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si presenta di forma appiattita e rotonda irregolare:

Diametro: da 3 cm a 35 cm

Spessore: da 0,3 a 1,5 cm

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si può conservare fino a diciotto mesi.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Per la produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sono impiegati i seguenti ingredienti: farina di segale (min. 50 %), farina di frumento di grano tenero e/o di farro, sale, malto di frumento o orzo, lievito e pasta madre (minimo 4 %) prodotta nell'azienda, semi di finocchio e altre spezie.

Il seme di finocchio (*Foeniculum vulgare*) è una spezia caratteristica del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige».

Nella preparazione possono essere usati, oltre ai semi di finocchio (*Foeniculum vulgare*), il cumino selvatico (*Cuminum silvestre*), la trigonella (*Trigonella caerulea*), come anche il coriandolo (*Coriandrum sativum*) e l'anice (*Pimpinella Anisum* L.), utilizzati per aromatizzare il pane.

Si possono aggiungere grassi vegetali.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

L'intero processo di panificazione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» avviene nell'area geografica delimitata al punto 4.

La pasta madre utilizzata per la produzione di «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» viene prodotta nell'area geografica delimitata al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'immissione al consumo può avvenire in pani sfusi o in confezioni idonee per alimenti.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le confezioni dovranno riportare, oltre a quelle previste dalla normativa, le seguenti informazioni:

- per il mercato italiano l'indicazione del tipo di pane, dunque «pane croccante alla segale»;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del panificatore.

Per il pane sfuso:

- la dicitura «Südtiroler Schüttelbrot IGP» e/o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» è posta su un apposito cartellino da esporre sullo scaffale di vendita.

La designazione dell'indicazione geografica protetta «Schüttelbrot Alto Adige» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot» (lingua tedesca) deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» e/o dalla sigla «IGP», che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato, e dal simbolo dell'Unione europea.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché non abbiano significato laudativo ovvero significato discriminatorio degli altri produttori.

Il logo «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) deve essere sempre riprodotto sull'etichetta frontale ovvero principale del prodotto.

Il logo è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» comprende l'intero territorio della Provincia autonoma di Bolzano.

5. Legame con la zona geografica

La richiesta di registrazione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» è basata sul caratteristico metodo di produzione adottato nella zona che permette al prodotto di distinguersi sul mercato dagli altri pani italiani.

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si distingue dagli altri pani italiani per il suo aspetto esteriore rotondo e sottile, per la sua struttura tipica croccante, per il basso contenuto di umidità che conferisce una lunga conservabilità.

Le caratteristiche della denominazione «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sono strettamente legate al metodo di lavorazione che prevede, dopo la lievitazione, una specifica fase di scuotimento e appiattimento dei panetti che assumono una forma rotonda e appiattita. Il prodotto deve parte del suo nome proprio a questa fase di scuotimento, detta in tedesco «schütteln».

Le forme appiattite sono poi cotte fino a divenire croccanti. Il processo di cottura adottato nella zona di produzione è finalizzato all'ottenimento di un pane non solo croccante e friabile, ma anche con scarsa umidità che ne permette una conservabilità fino a 18 mesi.

Questa caratteristica ha una connotazione locale dal punto di vista storico molto importante. Infatti, antiche scritture medioevali indicano come una delle caratteristiche del prodotto fosse già allora la lunga conservabilità. Questa caratteristica ha permesso il sostentamento delle popolazioni della zona che, per il clima piuttosto rigido e relativamente secco e per le difficoltà legate all'isolamento degli insediamenti rurali di alta montagna, hanno beneficiato della lunga conservabilità del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» per la costituzione di scorte alimentari, per superare i momenti più difficili dell'anno.

Un'altra caratteristica del pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sono le spezie utilizzate nella panificazione; tra queste è tipico l'utilizzo del seme di finocchio (*Foeniculum vulgare*), che a differenza delle altre spezie è sempre presente in ricetta, perchè utilizzato in passato non solo per aromatizzare il pane ma anche per favorire la digestione.

Oggi il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» è apprezzato dalla popolazione altoatesina e da turisti perchè fa parte di una tipica merenda altoatesina, accompagnata da speck, formaggio e vino dell'Alto Adige. In tal senso il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» rappresenta uno strumento fondamentale dell'enogastronomia della Provincia di Bolzano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la richiesta di registrazione della IGP «Südtiroler Schüttelbrot»/ «Schüttelbrot Alto Adige» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 297 del 21 dicembre 2017.

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 alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
