

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” ”

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica protetta “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” è riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Caratteristiche del Prodotto

Il “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” è un pane secco alla segale, di forma appiattita e rotonda irregolare, con alveolatura irregolare, croccante, conservabile, aromatico dalla marcata nota di finocchio, che può essere leggermente acido, con un'umidità fino ad un massimo del 11%.

Diametro: da 3 cm a 35 cm

Spessore: da 0,3 a 1,5 cm

Il seme di finocchio (*Foeniculum vulgare*) è la caratteristica spezia del “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige”.

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

Articolo 3
Zona di produzione

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

Articolo 4
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono soggette al controllo da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5
Metodo di ottenimento

5.1 Ingredienti

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 di diversi gradi di macinazione, sale, farina di malto (frumento e/o orzo e/o segale) e/o estratto di malto (frumento e/o orzo), entrambi come ingredienti facoltativi, lievito e/o, come ingrediente facoltativo,

pasta madre (minimo 4%) prodotta nell'azienda, spezie (semi di finocchio, trigonella caerulea e/o cumino e/o anice e/o coriandolo). I semi di finocchio sono un elemento fisso della ricetta. Si possono aggiungere grassi vegetali.

5.2 Processo di produzione

Dopo aver impastato gli ingredienti, si lascia riposare la pasta. Le porzioni di pasta vengono poste a lievitare su appositi apparecchi per un periodo variabile da 20 a 100 minuti a una temperatura tra 25° e 40° C. Dopo la lievitazione le porzioni di pasta vengono scosse, così da ridurre lo spessore della pasta lievitata. Dopo di che vengono infornate a 160° – 250° C per almeno 20 minuti. Si lasciano poi raffreddare e possono essere confezionate a mano o a macchina. Lo “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” si può conservare fino a diciotto mesi.

Come coadiuvanti tecnologici possono essere utilizzati crusca di frumento e/o segale, farina e/o semola di polenta e/o briciole di pane.

Articolo 6 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, prima della messa in forno, 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, perché utilizzato in passato non solo per aromatizzare il pane ma anche per favorire la digestione. La sinergia creatasi tra l’esigenza di valorizzare i prodotti del territorio, e le necessità in passato di costituire scorte alimentari per i periodi invernali e di massimo impegno lavorativo si è tramandata e trasformata fino a oggi. In tal senso il pane “Südtiroler Schüttelbrot”/ “Schüttelbrot Alto Adige” rappresenta uno strumento fondamentale dell’enogastronomia della Provincia di Bolzano, la quale è alla base della strategia di sviluppo socio economico dell’Alto Adige.

Oggi il pane “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” è apprezzato dalla popolazione Altoatesina e da milioni di turisti perché fa parte di una tipica merenda altoatesina, accompagnata da speck, formaggio e vino dell’Alto Adige.

Articolo 7 Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall’art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L’organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano n. 74. 36016 Thiene (VI) – Italia, Tel. +39 0445 313011, csqa@csqa.it.

Articolo 8 Confezionamento ed Etichettatura

8.1. Confezionamento

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

8.2. Etichettatura

Le confezioni dovranno riportare le seguenti informazioni:

- per il mercato italiano l’indicazione del tipo di pane, dunque “pane croccante alla segale”;
- l’elenco degli ingredienti (con evidenziazione degli allergeni);
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le condizioni di stoccaggio, come p.es. “conservare in luogo asciutto”;
- la dichiarazione nutrizionale;
- il 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) non può essere tradotta in altre lingue. Essa 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 “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” immesso al consumo, deve essere accompagnato da apposita etichetta conforme alla vigente disciplina generale ed ai requisiti di seguito descritti dal presente disciplinare.

8.3. Logo

Il logo della denominazione “Schüttelbrot Alto Adige” (lingua italiana) o “Südtiroler Schüttelbrot” (lingua tedesca) può essere riprodotto solamente completo di tutti gli elementi grafici come di seguito descritti:

- Il logo ha una forma ovale e riporta al centro il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol.
- Per il carattere tipografico della scritta “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.” (lingua tedesca) e “Schüttelbrot Alto Adige IGP” (lingua italiana) è stata utilizzata la tipografia appositamente disegnata per il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol, denominata “Südtirol-Type”.
- Il logo è incorniciato da una linea bianca per renderlo visibile e per dividerlo da sfondi scuri.
- Il logo è composto centralmente da colori riportati dal marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol e da Pantone 7532 C ovvero Pantone 4625 C per i colori marroni.

Il logo “Schüttelbrot Alto Adige IGP” (lingua italiana) o “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.” (lingua tedesca) deve rispettare la seguente disciplina:

- il logo deve essere sempre riprodotto sull'etichetta frontale ovvero principale del prodotto;
- il logo deve essere riprodotto sulle etichette con una larghezza non inferiore a 2 cm e in modo da occupare al massimo il 25% della superficie dell'etichetta;
- è obbligatoria l'indicazione del nome, della ragione sociale oppure del marchio principale di almeno uno dei soggetti che aderiscono al sistema di controllo della indicazione geografica protetta.

Logo versione tedesca



Logo Versione Italiana



Logo su sfondo



grandezza minima

2 cm

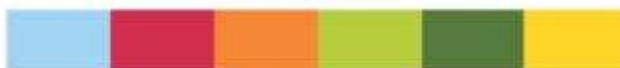


colore primario



Pantone 7532 C
Pantone 4625 U

colore secondario



Pantone 291 C Pantone 200 C Pantone 152 C Pantone 390 C Pantone 575 C Pantone 100 C