



Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta “Coppia Ferrarese”

7 0 AGO. 2007

Art. 1

L'indicazione geografica protetta “Coppia ferrarese” è riservata al pane che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

L'indicazione geografica protetta “Coppia ferrarese” è riservata al pane confezionato con farina di grano tenero di tipo “0”, acqua, strutto di puro suino, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale alimentare, malto, o come tale o sottoforma di estratto.

Art. 3

La zona di produzione della “Coppia ferrarese” comprende tutto il territorio della provincia di Ferrara.

Art. 4

Le condizioni di produzione della “Coppia ferrarese” devono essere quelle tipiche della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche. Le modalità di produzione sono le seguenti:

- L'impasto degli ingredienti per ottenere la cosiddetta “pasta dura” avviene mediante l'immissione, in una impastatrice a forcella di farina di grano tenero di tipo “0”, acqua, strutto di puro suino, olio extra vergine di oliva, lievito naturale denominato “di madre”, lievito naturale “di birra”, sale, malto;
- Non è consentito l'utilizzo di additivi per panificazione quali antiossidanti (E300) e emulsionanti (E471, E472, lecitine);
- Il rapporto acqua/farina è calcolato al 35% di acqua rispetto alla farina impiegata (in lavorazioni diverse, quali le paste tenere, il rapporto acqua/farina è pari al 50% ed oltre);
- Il rapporto strutto di puro suino/farina è pari al 5-7% di strutto rispetto alla farina impiegata; quello di olio extra vergine di oliva/farina 2-4%;
- Il rapporto lievito di madre/farina corrisponde al 10% di farina impiegata. Tutti gli ingredienti vengono immessi nell'impastatrice a forcella per un tempo variabile da 15 a 20 minuti primi.

Si utilizza, in questa fase, l'impastatrice a forcella in quanto la stessa, avendo un movimento in senso orario lento, favorisce la miscelazione delle materie prime in modo omogeneo e consente



alle sostanze grasse di distribuirsi uniformemente. Il movimento lento della macchina evita il riscaldamento dell'impasto, condizione ritenuta indispensabile per la realizzazione del pane denominato a pasta dura, il quale risulta essere l'unico pane che deve essere completamente formato prima che inizi la fase di lievitazione.

L'impasto così come anzi indicato, viene successivamente passato, per la fase di raffinatura, nel cilindro automatico, compiendo dai 15 ai 20 passaggi. La pasta, ultimata la fase della raffinatura, viene posta su di un desco e tagliata a strisce dell'altezza desiderata (da un minimo di cm 1,0 ad un massimo di cm 2,0) a seconda del formato del prodotto che si intende realizzare; successivamente le strisce di pasta vengono immerse nella trafila, quindi nella macchina per la formazione delle coppie, da cui escono già formate in due "mezze coppie".

L'intervento conclusivo è rappresentato dall'unione dei due pezzi di pasta (stretta), operazione eseguita manualmente.

Il procedimento in alternativa è realizzato in modo completamente manuale nel seguente modo: ultimata la fase di raffinatura, a mano, si spezzano i pezzi di pasta del peso desiderato, gli stessi, successivamente, vanno frazionati in due ulteriori pezzi.

Mediante pressione delle mani, i due pezzi di pasta vengono lavorati fino a quando non assumono la forma ovale denominata pastella.

Il panettiere, lavorando contemporaneamente, con entrambe le mani le due "pastelle", arrotola la pasta sino a quando non ottiene la forma definitiva dei crostini, quindi congiunge le due "mezze coppie", così ottenendo il prodotto finito.

Il pane una volta formato, viene disposto su assi di legno, coperto da un telo ed immerso nella cella di lievitazione per completare la fase di lievitazione (durata dai 70 ai 90 minuti a seconda della temperatura ambientale).

La fase di lievitazione si ottiene attraverso l'immissione del lievito naturale denominato "di madre". Per ottenere il lievito di madre è necessario seguire il procedimento di cui al successivo articolo 5.

Articolo 5

Per ottenere il lievito "madre" si miscela una farina di grano tenero di tipo "0" di elevata forza o ad alto tenore in glutine (W 300/350 - P/L 0,45/0,60), con acqua (rapporto acqua/farina 45%). Per avviare il principio della lievitazione è necessario aggiungere all'impasto, aceto di vino rosso o luppolo o mosto d'uva.



28 AGO. 2007

La dose per la realizzazione di lievito di madre in ragione di 1 kg di farina si ottiene con l'aggiunta di un cucchiaino di aceto di vino rosso o di mosto d'uva o di luppolo, oltre all'acqua indicata al punto precedente.

L'impasto va eseguito a mano, avendo cura di mantenerlo abbastanza tenero e malleabile, al termine della lavorazione che richiede 10 minuti primi, si forma una palla che dovrà riposare per 24 ore nell'ambiente del laboratorio e lontano da fonti di calore.

Successivamente, il composto, andrà nuovamente manipolato, aggiungendo un quantitativo di circa 200 gr. di farina ed un po' di acqua; l'acqua da immettere varierà da 9 a 10 centilitri, quindi lo stesso dovrà riposare per ulteriori 12 ore nel medesimo ambiente. Quest'ultimo procedimento andrà ripetuto ogni 12 ore per 5 giorni consecutivi.

Un giorno prima della completa maturazione il composto andrà immesso nell'impastatrice a forcilla ed amalgamato, quindi riposto dentro un contenitore ricoperto da un canovaccio di cotone.

Articolo 6

Ultimata la fase di lievitazione, si procede all'infornamento in forni a platea fissa, in quanto la cottura del pane avviene secondo il metodo tradizionale con riscaldamento del piano e successivo trasferimento del calore dal basso verso l'alto. Nella fase di infornamento, le valvole del camino, devono rimanere aperte per consentire l'espulsione di valore acqueo eventualmente presente in camera, ultimato l'infornamento di tutto il pane si serrano le valvole e si chiudono le porte, venendo in questo modo a bloccare l'emissione di vapore che si viene a formare durante la prima fase di cottura, al fine di favorire lo sviluppo del pane. Le valvole andranno riaperte al momento dello sfornamento per facilitare la fuori uscita dell'umidità accumulata all'interno della camera.

Art. 7

La "Coppia ferrarese" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

essere formata in pezzature comprese tra gli 80 gr ed i 250 gr;

l'aspetto esteriore è formato da due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro nel corpo centrale, ciascuno con le estremità ritorte in modo da formare un ventaglio di quattro corna, le cui estremità sono chiamate "crostini";

il colore è dorato, con venature quasi bionde in corrispondenza delle zone ritorte;

l'odore è penetrante, appetitoso;

il sapore sapido;



umidità compresa tra 12 e 19% a seconda delle pezzature prodotte, valore da valutare sulla parte della coppia chiamata "crostino".

28 AGO. 2007

Art. 8

Il pane dovrà essere posto in vendita entro 24 ore da quando è stato prodotto e non potrà essere sottoposto a procedimento di surgelazione, congelazione od altro processo di conservazione neppure se realizzato in fasi produttive intermedie.

Le aziende produttrici dovranno marciare ogni forma di pane in modo da caratterizzarle rispetto agli altri formati secondo il logo allegato al presente disciplinare di produzione.

Nel caso si effettui la vendita della "Coppia ferrarese" in confezione, la stessa dovrà riportare tutte le informazioni relative al prodotto con le indicazioni degli ingredienti caratterizzanti e con l'applicazione sulla confezione stessa del logo allegato al presente disciplinare di produzione.

A parziale deroga di quanto indicato al primo comma del presente articolo, il pane confezionato potrà essere commercializzato anche oltre le ventiquattro ore da quando è stato prodotto, a condizione che la confezione destinata a contenerlo risulti idonea a garantire la perfetta conservazione dello stesso senza alcun utilizzo di sostanze conservanti o additivi.

All'indicazione geografica protetta "Coppia ferrarese" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione o qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "superiore" e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 9

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento CE 510/2006 .

Articolo 10

Il logo identificativo del prodotto realizzato secondo il presente disciplinare è composto da una forma di coppia di pane di colore giallo tenue, iscritto all'interno di un quadrato di colore azzurro; in testa al quadrato, su fondo nero, insiste la scritta "coppia" in lettere bianche, in basso, sempre sul fondo nero, insiste la scritta "ferrarese I.G.P.".

Colore:

il marchio-logotipo è applicabile in 3 differenti colorazioni:



28 AGO. 2007

A – a più colori (policromo);

B – a 2 colori;

C – a 1 colore (monocromo).

A – Nella versione a più colori le applicazioni possono avvenire in quadricromia (A1) o con colori pantone (A2):

A1 – quadricromia:

- Le fasce sono 100% colore nero;
- Le scritte dentro le fasce nero sono in negativo bianco;
- Lo sfondo tra le due fasce è di colore azzurro: 76% cyan, 8%magenta;
- Il pane è di colore beige con varie sfumature da chiaro a scuro:
 - o Scuro: 9% cyan, 9% Magenta, 58% giallo, 0% nero;
 - o Chiaro: 8%cyan, 8%Magenta, 50%giallo, 0%nero.

A2 – colori pantone:

- Le fasce sono 100% colore nero;
- Le scritte dentro le fasce nere sono in negativo bianco;
- Lo sfondo è azzurro pantone 298;
- Il pane è pantone 458 con sfumature che variano dall'80% al 70% di retino.

B – la versione a due colori pantone può essere con sfumature (B1) o a colori piatti (B2):

B1 – con sfumature:

- Le fasce sono 100% colore nero;
- Le scritte dentro le fasce sono in negativo bianco;
- Il pane è in pantone 458:
 - o Punto più scuro: 80% di retino;
 - o Punto più chiaro: 70% di retino.

B2 – colori piatti:

- Le fasce sono 100% colore nero;
- Le scritte dentro le fasce sono in negativo bianco;
- Il pane è 100% pantone 458.

C – nella versione a 1 colore si possono avere sfumature (C1) o colore piatto (C2):

C1 – con sfumature:

- Le fasce sono 100% colore nero;

28 AGO. 2007

- Le scritte dentro le fasce sono in negativo bianco;
- Il pane è nero con sfumature dal 50 al 15% di retino;

C2 – colore piatto:

- Le fasce sono 100% colore nero;
- Le scritte dentro le fasce sono in negativo bianco;
- Il pane è 30% di nero.

