EX DG SAQ
Prot. Uscita del 20/06/2012
Numero: 0014075
Classifica:
Ref. Ares(2012)909572 - 26/07/2012

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
SAQ VII

Roma,

Alla Commissione Europea
D.G. FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT
Directorate H. Sustainabilityand Quality of agricultural and rural development
H.2 Agricultural product quality policy
Batiment L 130
B – 1049 BRUXELLES

Oggetto: Domanda di riconoscimento ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 – D.O.P. "Pane Toscano".

ARES:
26. 07. 2012
T: H.2
C: H

e p.c. Rappresentanza permanente d'Italia presso le Comunità Europee
Rue Marteau, 9-11

1040 BRUXELLES

./.

Con la presente, si trasmette il fascicolo relativo alla domanda di registrazione come DOP della denominazione "Pane Toscano", che comprende il documento unico e la dichiarazione di cui all'articolo 5, paragrafo 7, lettera c) del Regolamento in oggetto.

Si fa presente che questa Amministrazione ha provveduto ad attivare la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta "Pane Toscano" sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 71 del 24 marzo 2012. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: www.politicheagricole.it.

La richiesta di registrazione è presentata da:
Consorzio di Promozione e Tutela del Pane Toscano a Lievitazione Naturale C.P.T. Soc. Coop.
Via M. L. King n.15
57128 Livorno
Tel. 0586 267109
Fax 0586 813416

L'Associazione proponente è stata costituita in Arezzo con atto pubblico (raccolta n. 13132 Repertorio n.110163) in data 11 febbraio 2004 ed è costituita dai panificatori della Regione Toscana, dall'Associazione Cerealicola, Toscana Cereali, e da Molini Toscani.

IL DIRETTORE GENERALE
Giovanni Piero Sanna

Giovanni Piero Sanna

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELLA PESCA

DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE
SAQ VII

Dichiarazione dello Stato Membro
Regolamento del Consiglio (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine

"Pane Toscano"

[X] DOP **[ ] IGP**

La scrivente Amministrazione, esaminata l'istanza intesa ad ottenere la protezione della Denominazione di Origine Protetta "Pane Toscano", ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dal Consorzio di Promozione e Tutela del Pane Toscano a Lievitazione Naturale C.P.T. Soc. Coop. con sede in Livorno, Via M.L.King, 15 – 57128 Livorno, ha accertato che la domanda di riconoscimento in argomento soddisfa le condizioni del suddetto Regolamento e delle relative disposizioni di applicazione.

In particolare, la proposta di riconoscimento in oggetto è conforme ai requisiti di cui all'Articolo 2, paragrafo 1, lettera b) del predetto Regolamento. Si precisa che per la produzione in argomento è stato richiesto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta. il cui elemento fondamentale è il nesso di casualità tra la zona di produzione e le qualità del prodotto. Tale requisito, sulla base della documentazione pervenuta, risulta ampiamente soddisfatto.

IL DIRETTORE GENERALE
Giovanni Piero Sanna

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine

"PANE TOSCANO"

N. CE:

IGP ( )DOP (X)

1. DENOMINAZIONE

"Pane Toscano"

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

Il «Pane Toscano » D.O.P. all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

- *Forma e peso*: pezzatura di peso compreso tra 0,45 e 0,55 Kg, di forma romboidale, denominata localmente "filoncino"; pezzatura di peso compreso tra 0,90 e 1,10 Kg o tra 1,80 e 2,20 Kg, di forma rettangolare con angoli smussati, denominata localmente "filone".
- *Spessore della forma*: compreso tra 5 e 10 cm;
- *Crosta*: friabile e croccante, con colorazione nocciola scuro opaco;
- *Mollica*: di colore bianco, bianco-avorio, caratterizzata da un'alveolatura non regolare;
- *Profumo*: nocciola tostata;
- *Sapore*: insipido, cioè senza sale e leggermente acidulo;
- *Umidità*: non superiore al 30% in peso

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Farina di grano tenero tipo "0", contenente il germe di grano, aventi le seguenti caratteristiche merceologiche e tecnologiche:

Parametro	Valore
W (Chopin)	Compreso tra 160 e 230
P/L (indice)	Compreso tra 0,35 e 0,65
Assorbimento H_2O	Maggiore del 54%
C:D (tenuta al Brabender)	Maggiore di 6'
Falling Number	Maggiore di 260



Solo per la preparazione del lievito madre le farine potranno avere un valore di W(Chopin) superiore a quello indicato in tabella.

Acqua.

Lievito naturale o madre che consiste in una porzione di impasto, proveniente da una precedente lavorazione, che conservato in un ambiente idoneo, va incontro ad un graduale processo di fermentazione e di acidificazione. Questa porzione di pasta acida, il cosiddetto "lievito madre" o "madre", opportunamente rinfrescato, immessa in un nuovo impasto è in grado di provocarne la lievitazione.

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

Le operazioni di coltivazione, raccolta e stoccaggio del frumento; successivamente le operazioni di lavorazione delle cariossidi e ottenimento delle farine comprensive del germe di grano.

La produzione del lievito naturale o madre, tal quale o liofilizzato, e mantenimento della ceppoteca utile al rinnovo del lievito madre;

Al fine di preservare le caratteristiche, il preaffettamento e confezionamento o presentazione.

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

Il «Pane Toscano » D.O.P. è immesso al consumo in confezioni per alimenti, in forme intere o preaffettato. L'operazione di confezionamento della forma intera deve essere effettuata esclusivamente nell'area di produzione in quanto tale operazione deve essere fatta dopo che il pane si è raffreddato per evitare formazione di vapore eccessivo nelle confezioni ma al tempo stesso deve essere preservata la fragranza del prodotto e le caratteristiche organolettiche. Il prodotto, sempre nell'areale produttivo, può essere preaffettato e confezionato ricorrendo eventualmente anche a forme di confezionamento in atmosfera controllata.

In alternativa al confezionamento, è consentita la vendita senza preincarto purché il prodotto sia identificabile mediante l'apposizione, direttamente sul pane e prima della cottura, di un contrassegno di materiale idoneo per alimenti riportante il logo della denominazione e le altre informazioni obbligatorie.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Le confezioni dovranno riportare le seguenti informazioni:

- Il logo della denominazione «Pane Toscano»;
- il simbolo grafico comunitario della «D.O.P.» in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 1898/2006, che dovrà comparire nello stesso campo visivo riportante la denominazione «Pane Toscano»;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del panificatore singolo e/o associato.

È vietata l'aggiunta di ogni altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, scelto e similari.

È tuttavia consentito:



- l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta a condizioni che le loro dimensioni, relativamente all'altezza, non siano superiori a quelle della denominazione «Pane Toscano»;
- eventuali informazioni a garanzia del consumatore circa l'uso e le caratteristiche organolettiche del «Pane Toscano» D.O.P., nonché richiami storici e culturali.

Il logo del «Pane Toscano» D.O.P. è composto da un'immagine raffigurante il perimetro della regione Toscana.

Gli indici colorimetrici sono i seguenti:

perimetro della regione Toscana, scritta "pane" e acronimo "DOP": Pantone 498 EC

scritta "Toscano" e "a lievitazione naturale": Pantone 139 EC.



4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di ottenimento del frumento, delle farine e del lievito, della produzione e del confezionamento del «Pane Toscano » D.O.P. comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

5.1. Specificità della zona geografica

Il territorio di produzione del «Pane Toscano » D.O.P. ha un andamento altimetrico degradante dall'interno verso la costa e da Nord verso Sud in un sistema che vede l'areale circoscritto dai rilievi appenninici che fanno da barriera alle perturbazioni provenienti da Est ed in particolare da Nord-Est mentre è interamente esposto ai venti ed alle precipitazioni provenienti da Ovest. Da un punto di vista climatico l'areale è caratterizzato da temperature e precipitazioni che lo rendono ben distinguibile da tutti i territori confinanti, esaminati a livello regionale, nel periodo di riferimento della coltivazione del frumento a partire da novembre a luglio. In particolare il set di dati climatici (temperatura minime, media e massi

precipitazioni cumulate e radiazione cumulata) riferiti al periodo che va dal 1981 al 2010, ha messo in luce che le temperature minime risultano essere le più caratterizzanti tra i parametri esaminati e che nonostante la variabilità entro regione, l'areale è ben distinto dagli altri. Nel territorio la coltivazione del frumento tenero è effettuata in prevalenza nelle grandi pianure (Valli dell'Arno e del Tevere) ma soprattutto nelle vaste aree collinari o negli altipiani dell'Appennino. Tali ambienti hanno permesso la differenziazione di ecotipi locali di frumento, i capostipiti, da cui sono nate molte delle varietà oggi coltivate proprio per produrre la farina idonea alla produzione del «Pane Toscano » D.O.P. Le stesse varietà coltivate in altre aree, seppur limitrofe alla Toscana, non presentano gli stessi parametri merceologici e tecnologici necessari per la produzione del «Pane Toscano » D.O.P. confermando la specificità e l'influenza delle condizioni climatiche a parità di patrimonio genetico.

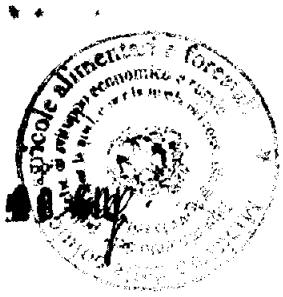
5.2. Specificità del prodotto

Il «Pane Toscano » D.O.P. ben si caratterizza per la sua serbevolezza, per le qualità organolettiche distintive del prodotto dal profumo di nocciola tostata, per il sapore "sciocco", cioè senza sale e lievemente acidulo della mollica, per la crosta croccante e la mollica dall'alveolatura irregolare color bianco, bianco-avorio.

Queste caratteristiche sono derivanti dall'antico e tipico metodo di panificazione in uso nel territorio toscano che esclude l'utilizzo del sale come ingrediente dell'impasto e prevede, per i processi di lievitazione, l'impiego di lievito naturale a pasta acida, l'utilizzo di farina di grano tenero di tipo "0" contenente il germe di grano, ottenuta prevalentemente da frumento di varietà selezionate e coltivate dagli inizi del XX° secolo in Toscana.

L'assenza di sale nel «Pane Toscano » D.O.P. sembra risalire ad una storica contesa, tutta toscana, del XII° secolo tra le allora città rivali di Firenze e Pisa, in cui i fiorentini si videro bloccato il commercio del sale che arrivava nel porto pisano. La preziosità del sale e l'alto costo legato al suo impiego, dovuto anche all'imposta che su di esso gravava al fine di evitarne il contrabbando, indussero i toscani a destinare tale prodotto non alla panificazione ma, principalmente, alla preparazione dei prosciutti, delle spalle e dei vari insaccati che consentiva di conservare a lungo le carni del maiale macellato nel periodo invernale. Altro fattore è il non aver abbandonato l'uso di produrre farine senza privarle del germe di grano, cosa che indubbiamente permette un maggiore valore nutrizionale del pane ottenuto.

La presenza del germe di grano, che ormai sembra totalmente assente nelle farine dei pani generici, oltre ai riflessi positivi sulle caratteristiche nutrizionali del «Pane Toscano» D.O.P., influenza i processi di lievitazione, in relazione alla sua ricchezza in enzimi che intervengono nei processi di degradazione degli zuccheri composti. Altro fattore caratterizzante questa produzione è utilizzo del lievito madre a pasta acida, ottenuto dall'interazione dell'ambiente su acqua e la solita farina impiegata per il Pane Toscano DOP, che permette lo svolgimento di una fermentazione acido-lattica con la conseguente formazione di composti che durante la cottura trasferiscono al pane l'aroma e il sapore caratteristici. Infine, il mancato impiego del sale, oltre ad influenzare i processi fermentativi, caratterizza in modo netto il sapore di questo prodotto tipico dell'alimentazione toscana.



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 legame tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto per il «Pane Toscano» D.O.P. è insita nel lungo processo di lavorazione che permette al lievito madre di estrarre dalla farina, comprensiva del germe di grano e in assenza di sale, quelle componenti che in cottura conferiscono il sapore, l'aspetto e la serbevolezza tipiche del prodotto.

In particolare il lievito madre a pasta acida ha necessità di interagire con farine aventi caratteristiche qualitative espresse dai frumenti indicati al punto 3.3 e prodotti nell'areale definito al punto 4, ovvero bassa durezza, basso valore del W e medio valore del P/L. Tali caratteristiche statisticamente rilevate per le varietà coltivate nell'areale del «Pane Toscano» D.O.P. e non nelle aree limitrofe, risultano confermate da una significativa caratterizzazione climatica dell'ambiente che riesce ad influenzare l'espressione del genotipo. Le varietà di frumento tenero oggi coltivate per tale produzione, in maggioranza derivano dalle varietà capostipiti selezionate proprio nelle pianure della Valdichiana già agli inizi del XX° secolo e quindi improntate all'ambiente del «Pane Toscano» D.O.P..

In questo contesto in cui interagiscono diversi elementi, risulta inoltre fondamentale l'attività degli operatori che, grazie alla conoscenza approfondita dei parametri qualitativi a cui ciascuno deve tendere, permette di ottenere un prodotto di elevato valore nutrizionale ed alta tipicità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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 all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".



Ceccarelli Barbara

Da:	Ceccarelli Barbara per conto di SAQ 7
Inviato:	martedì 17 luglio 2012 15.22
A:	'Agri-H2@ec.europa.eu'; 'Michael.ERHART@ec.europa.eu'; 'Fabienne.Segers@ec.europa.eu'
Oggetto:	Pane Toscano
Allegati:	Documento Unico Pane Toscano rev 1.doc; Dichiarazione Stato Membro -Pane Toscano.doc; Pana Toscano lettera Brx.doc

Si trasmette, unitamente alla lettera n. 14075 del 20 giugno 2012, il documento unico, la dichiarazione dello stato membro di cui all'art. 5, paragrafo 7, lettera c), del Reg. Ce 510/2006 relativi alla domanda di riconoscimento della denominazione "Pane Toscano" DOP

Si comunica, altresì, che il testo del disciplinare è consultabile sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali accedendo dal seguente link:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

Saluti

SAQ VII

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca
Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare
SAQ VII