Ref. Ares(2014)4181553 - 12/12/2014

DOCUMENTO UNICO

"Cantuccini Toscani / Cantucci Toscani"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

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

La denominazione "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" è il nome del prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, mandorle dolci naturali intere (non pelate), zucchero, uova, burro, miele, successivamente cotto in forno. Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta una forma tradizionale caratteristica semi - ovale, ottenuta dal taglio in diagonale del filone dopo la cottura ed un peso non superiore a 15 grammi al pezzo.

Le dimensioni non sono superiori a 10 cm di lunghezza, 3 cm di altezza e 2,8 cm di larghezza, derivante dal taglio dei filoni dopo la cottura.

Il biscotto dopo la cottura si presenta, nella parte interna, di colore beige, caratterizzato da alveolatura lievemente irregolare dovuta alla lievitazione del prodotto, intarsiata da mandorle non pelate, distribuite casualmente, mentre la superficie esterna, derivante dalla cottura dei filoni, è dorata.

La consistenza dei "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" è leggermente croccante, inizialmente granulosa, ma che si scioglie in bocca per l'utilizzo del burro, con un'umidità relativa compresa tra un minimo di 3% e un massimo di 7%.

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

La preparazione dell'impasto dei "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, da utilizzare in quantità riferibili ad un Kg di impasto:

- farina di frumento
- mandorle dolci naturali intere (non pelate), con un'umidità relativa non superiore all'8,5%, in quantità minima del 17% e comunque tale da assicurare anche, dopo la cottura dell'impasto, una quantità minima del 20% di questo ingrediente rispetto ad un Kg di prodotto finito;
- uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, per non meno del 3% in tuorlo;
- burro per non meno dell'1,5%;

- zucchero semolato, cristallino o in granella dal 20% al 40%;
- miele millefiori in aggiunta allo zucchero dallo 0,3% all'1,5% e agenti lievitanti q.b..

Ingredienti facoltativi:

È previsto l'impiego (q.b.) di sciroppo di glucosio o zucchero invertito (da utilizzarsi esclusivamente in fase di doratura), sale, latte intero, aromi o aromi naturali.
Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti. Non è ammesso l'impiego di uova e tuorli in polvere. Non è ammesso l'impiego di mandorle affettate, granella di mandorle o farina di mandorle.

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

Tutte le fasi di produzione dei "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" dalla lavorazione degli ingredienti alla cottura dei filoni devono avvenire nell'area geografica delimitata.

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

I "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" sono commercializzati in confezioni.
I "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" sono biscotti secchi e come tali tendono ad assorbire umidità dall'ambiente esterno. Il confezionamento quindi deve avvenire nell'area geografica delimitata, affinché sia impedito l'assorbimento dell'umidità e sia garantita la conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto per le quali il prodotto è conosciuto e consumato ossia quello di essere intinto "per ammorbidirlo" nel Vin Santo.
È ammessa la commercializzazione del prodotto sfuso direttamente al consumatore presso l'impresa di produzione, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

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

L'etichetta deve riportare le diciture "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" per esteso o in acronimo (IGP) nonché le seguenti ulteriori informazioni:
- il simbolo dell'Unione della Indicazione Geografica Protetta;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del prodotto, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

Possono altresì figurare nell'etichettatura la dicitura "*alle mandorle"* e altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Sulla confezione può essere apposta un'indicazione che evidenzia la percentuale di mandorle contenuta nel prodotto.

Logo del prodotto:



4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione dei "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

L'intera Toscana si caratterizza per una forte presenza dell'artigianato dolciario, retaggio del ruolo importante che questa regione ha assunto nei diversi periodi storici: la nascita e la diffusione dell'arte pasticcera e dolciaria in Toscana è stata quindi supportata dai numerosi scambi di merci, spezie, idee e ricette che la posizione centrale della regione ha permesso in un lungo arco temporale.

Gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" ed in particolare le mandorle dolci e il solo burro come grasso conferiscono al prodotto caratteristiche qualitative assolutamente distintive, in termini di qualità, fragranza e porosità, tali da supportare la reputazione dei "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" come biscotto tipico rustico ma allo stesso tempo raffinato. Le semplici tecniche di lavorazione sono inoltre consolidate nella tradizione pasticciera toscana e perciò adottate diffusamente dalle realtà produttive, sia artigianali che industriali.

Nella seconda metà dell'Ottocento lo storico Ferri evidenzia nella ricetta la presenza delle mandorle tant'è che afferma che *"non si usava a sproposito il termine cantucci per indicare i biscotti con le mandorle*" e lo scrittore Giuseppe Pitré nomina i cantucci come "*specie di biscotti"* tipici toscani nelle sue Novelle Popolari Toscane raccolte durante uno dei suoi viaggi in questa regione.

Nei primi del Novecento, grazie anche alla produzione sempre più su vasta scala da parte dei numerosi forni attivi nella regione, i "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" sono considerati una specialità nota anche al di fuori dei confini regionali, citata come esempio di biscotto tipico toscano. Testimonianza ne è fornita dalla pubblicazione del 1907 del "Il Pasticciere e confettiere moderno" manuale Hoepli di G. Ciocca.

I "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" si sono affermati oltre i confini nazionali - anche grazie alla presenza di burro e di agenti lievitanti che li rendono un prodotto a lunga conservazione particolarmente adatto all'esportazione - al punto da essere tra i biscotti secchi italiani più conosciuti al mondo, pur mantenendo una forte identità di biscotti regionali. Rilevanti sono le esportazioni del prodotto in negozi alimentari specializzati nella vendita di prodotti italiani all'estero come testimoniano anche foto di confezioni di "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" destinate al mercato estero nonché la partecipazione di produttori a fiere internazionali specifiche del settore (1986, IBA Faire Hanburg).

L'abbinamento con il vin santo, anch'esso tipicamente legato alla Regione Toscana, ha contribuito alla reputazione internazionale dei "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" di biscotti da

dessert, da intingere nei vini liquorosi. Testimonianza ne sono i numerosi ristoranti tipici toscani che offrono come dessert alla clientela i "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" in abbinamento al vin santo. Rilevante è l'articolo pubblicato dalla versione on-line del quotidiano "il Giornale" del 15.11.2010 nel quale si riporta che i "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" in abbinamento al vin santo venivano richiesti dal presidente degli Stati Uniti per il suo menu di capodanno.

Numerosissime sono le citazioni in blog di cucina, in ricettari presenti sul web, in guide turistiche (Guide enogastronomia "l'Italia dei Dolci", ed. Touring Club Italiano 2004), in numerosi Dizionari italiani (dal Grande Dizionario della Lingua Italiana di Salvatore Battaglia, 1962, al Dizionario della Lingua Italiana di Tullio De Mauro, 2000) ed esteri (ad es. Larousse Online multilingue) che citano i "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" come biscotto tipico toscano e mostrano come questa specialità sia riconosciuta come tipica della Toscana dai consumatori di tutto il mondo ed il suo nome sia ben affermato nel linguaggio comune nazionale ed internazionale.

Il consumo su tutto il territorio nazionale di questo prodotto toscano è dimostrato, oltre che dai numerosissimi forni e panetterie che producono "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" in particolare per ricorrenze e festività, anche dalla presenza del prodotto sugli scaffali della Grande Distribuzione Organizzata nonché dalla presenza in negozi di alimentari in diverse provincie italiane.

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 proposta di riconoscimento della IGP "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 154 del 5.7.2014.

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 "Prodotti DOP IGP" (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".