Ref. Ares(2018)859564 - 14/02/2018

DOCUMENTO UNICO

"Südtiroler Schüttelbrot"/"Schüttelbrot Alto Adige"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

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

"Südtiroler Schüttelbrot"/"Schüttelbrot Alto Adige"

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

Il "Südtiroler Schüttelbrot"/"Schüttelbrot Alto Adige" è un pane secco alla segale, di forma appiattita e rotonda irregolare, con alveolatura irregolare, croccante, conservabile, aromatico, leggermente acido, con un'umidità tra il 4 al 6%.

Lo "Südtiroler Schüttelbrot"/"Schüttelbrot Alto Adige" si può conservare fino a diciotto mesi.

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

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 o pasta madre prodotta nell'azienda, spezie (cumino e/o semi di finocchio e/o trigonella caerulea e/o anice e/o coriandolo). Si possono aggiungere grassi vegetali.

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

L'intero processo di produzione del "Südtiroler Schüttelbrot"/"Schüttelbrot Alto Adige" avviene 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";

- 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) 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

Il “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” è un pane di scorta ottenuto da porzioni di pasta lievitata che prima della cottura vengono scosse, appiattite e poi cotte, ottenendo un pane secco, croccante e conservabile nel tempo.

Il "Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” lo troviamo citato per la prima volta nell'Ordinamento tirolese dei fornai del 1610, che tuttavia fa riferimento a regolamenti di più vecchia data.

Informazioni sulla produzione del pane "Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” e sull'arte della panificazione in Alto Adige ci vengono fornite da antiche scritture medievali, che indicano come la principale caratteristica fosse già allora la lunga conservabilità. Il “Südtiroler Schüttelbrot”/“Schüttelbrot Alto Adige” nasce quindi come un pane sottile, secco a basso contenuto di umidità, croccante e a lunga conservazione.

Per il clima piuttosto rigido e relativamente secco, come anche per le difficoltà legate ai collegamenti vari e all'isolamento degli insediamenti rurali di alta montagna, in Alto Adige, già dal primo medioevo si è instaurata una particolare forma di economia basata sulla costituzione di scorte alimentari, le quali dovevano servire per superare i momenti più difficili dell'anno. Per questo motivo grande importanza veniva data all'arte della conservazione degli alimenti, nella quale sono state sviluppate e perfezionate particolari tecniche come quella dell'affumicatura (speck), dell'acidificazione (crauti, cavolo verza), della salamoia (carne in salamoia) e dell'essiccazione (frutta secca, pane).

Producendo in proprio ciò che serviva per vivere, si cercava sempre di avere in casa scorte sufficienti in modo da poter superare i periodi di magra, anche prolungati (inverno) e, inoltre, per non dover essere troppo impegnati nella produzione di alimenti di base durante i periodi di più intenso lavoro (come nel tempo del raccolto, dell'alpeggio ecc.). Un elemento determinante era quindi costituito dalle scorte di pane, e dalla conservazione del pane stesso, il nutrimento principale della popolazione contadina medioevale.

Un'altra caratteristica del pane "Südtiroler Schüttelbrot"/"Schüttelbrot Alto Adige" sono le spezie utilizzate nella panificazione. La trigonella (Trigonella caerulea) è un elemento fisso dei vecchi orti contadini tirolesi, l'anice (Pimpinella Anisum L.) e il finocchio (Foeniculum vulgare) sono le spezie più usate nella preparazione del pane in Alto Adige, come anche il coriandolo (Coriandrum sativum) e all'occorrenza il cumino selvatico (Cuminum silvestre), utilizzati per aromatizzare il pane e aggiunti in passato 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.

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 21.12.2017.

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 all'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.