01553

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE I.G.P. "PANE CASARECCIO GENZANO"

ART. 1

L'indicazione geografica protetta "Pane Casareccio Genzano" è riservata al Pane che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

L'indicazione geografica protetta "Pane Casareccio Genzano" è ottenuta da farina di ottima qualità di tipo zero o doppio zero, lievito naturale, sale alimentare, acqua e cruschello di grano senza aggiunta di prodotti chimici o biologici.

ART. 3

La zona di produzione del "Pane Casareccio Genzano" comprende tutto il territorio del Comune di Genzano.

ART. 4

Le condizioni di produzione del "Pane Casareccio Genzano" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche.

Le modalità di produzione sono le seguenti.

./.

FASE DI IMPASTO.

1) preparazione del lievito naturale che deve essere rinfrescato tutti i giorni mediante acqua e farina in misura proporzionale alla quantità di impasto;

2) preparazione della"biga" almeno due ore prima di impastare, in modo che abbia la giusta acidità. Per l'impasto di una dose pari a q.li 1 di farina tipo zero o doppio zero, vanno aggiunti: Kg 2 di sale, Kg 1,5 di lievito naturale, litri 70 circa di acqua. Il tempo di impasto dura circa 20 minuti e può variare a seconda della quantità di impasto.

FASE DI CRESCITA.

La durata della fase di crescita è di circa 1 ora, ma è soltanto a seguito del controllo diretto effettuato da parte del fornaio sul raggiungimento del giusto punto di crescita che la pasta può essere spianata. Il pane spianato in forma di pagnotte o filoni deve essere collocato dentro casse di legno con teli di canapa e spolverato con cruschello o tritello. A questo punto il pane deve compiere la seconda crescita in un ambiente caldo a giusta temperatura per circa 40 minuti per completare il suo assestamento.

FASE DI COTTURA.

La cottura può avvenire sia in forni a legna che in forni con diversa alimentazione. La temperatura del forno deve essere compresa tra 300 e 320 gradi centigradi per consentire che il pane cresca compatto e formi una crosta di 3 millimetri circa. Tale crosta ha la funzione di proteggere la mollica all'interno e conservarla spugnosa e tenera con dei fori o "alveoli" non troppo grandi e irregolari. La fase di cottura ha una durata che varia a seconda del tipo di pezzatura e può andare da 35 minuti a un'ora e venti circa.

./.

ART. 5

Il rispetto delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art. 4 è accertato dalla Regione Lazio, ferme restando le competenze istituzionali del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali in materia di controlli.

ART. 6

Il "Pane Casareccio Genzano" all'atto dell'immissioneal consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- pagnotte con delle "baciature" ai fianchi o filoni rotondi e lunghi con pezzature che vanno da Kg 0,500 a Kg 2,5
- spessore della crosta di mm. 3 circa;
- colore della parte interna bianco avorio;
- profumo di cereale genuino che ricorda il profumo di granaio;
- sapore sapido ;
- umidità massima 33,7%;
- peso specifico 023 Kg/ decimetro cubo;

ART. 7

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni di cui all'unito disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

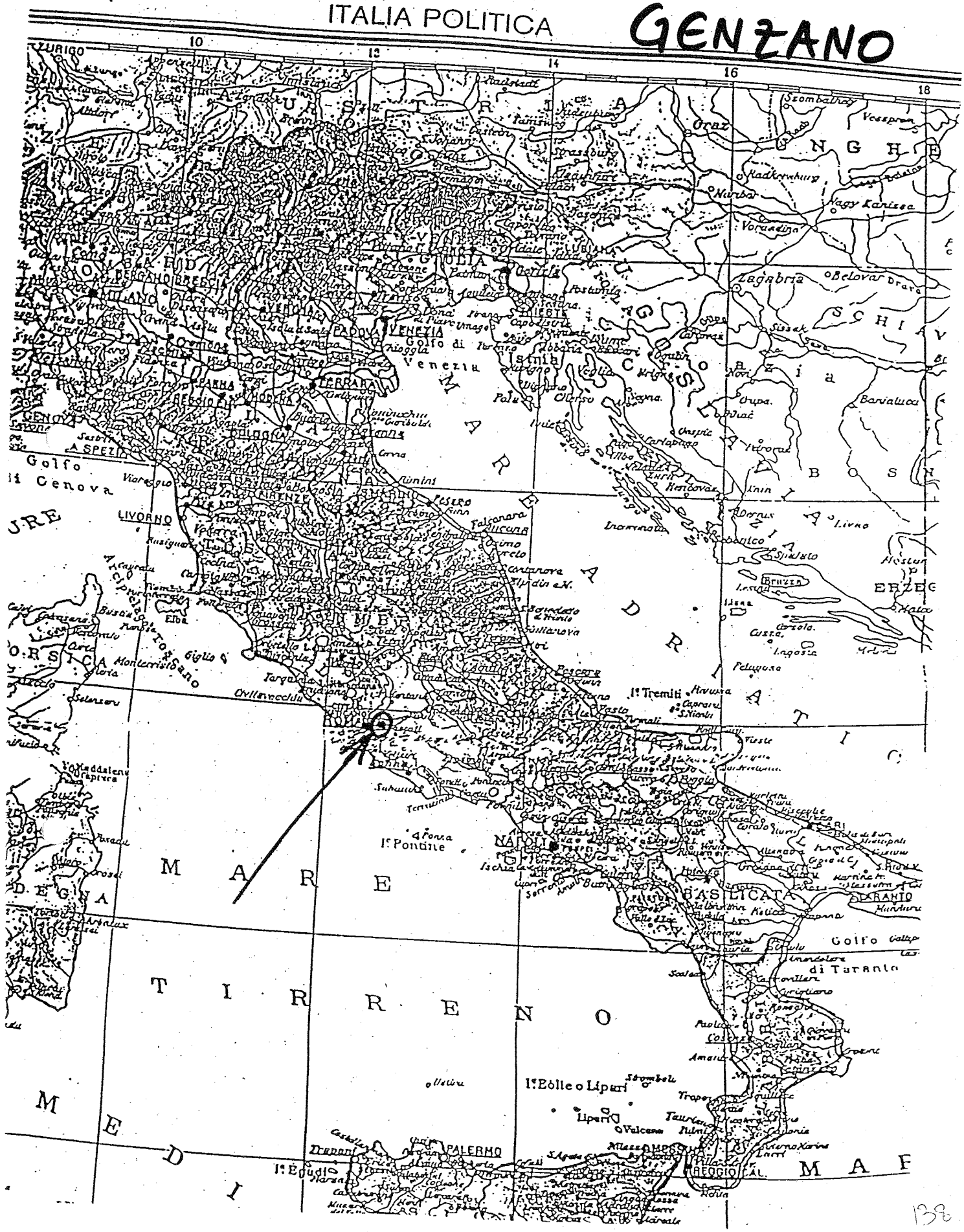
Il suddetto Ministero con proprio provvedimento può incaricare della vigilanza sulla produzione e sul commercio del "Pane Casareccio Genzano" un Consorzio volontario dei produttori .

ART. 8

All'indicazione geografica protetta "Pane Casareccio Genzano" 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 indiczioni che faccino riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

PANE CASAREGGIO DI GENZANO



138

ITALIA POLITICA

