01553

RICHIESTA REGISTRAZIONE

Art 17

DOP ( ) IGP(x)

comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: N.134

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

NOME: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali
Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali-
Divisione VI°-

Tel. 0039/6/466551
fax: 0039/6/4742314

INDIRIZZO: via XX Settembre, 20 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: CONSORZIO DI TUTELA DEL PANE CASARECCIO DI GENZANO

b) INDIRIZZO: P.zza della Repubblica, 1
00045-GENZANO (RM)

c) COMPOSIZIONE: Produttore/Trasformatore (x) Altro ( )

3. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Pane casareccio di Genzano

4. TIPO DI PRODOTTO : (cfr. ALLEGATO): prodotto di panetteria

5. SINTESI DEGLI ELEMENTI DEL DISCIPLINARE:

a) NOME: Pane casareccio di Genzano

b) DESCRIZIONE:
Il pane casereccio di Genzano è un prodotto di panetteria ottenuto da farina di ottima qualità di tipo zero o doppio zero, lievito naturale, sale minerale, acqua senza aggiunta di prodotti chimici e biologici.
Il "pane casareccio di Genzano" all'atto dell'immissione al consumo si presenta in pagnotte con "baciature sui fianchi" oppure in filoni rotondi e lunghi con pezzature che vanno da kg. 0,5 a kg 2,5.

c) AREA GEOGRAFICA:
La zona di produzione del "pane casareccio di Genzano " comprende tutto il territorio del comune di Genzano.

d) STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO:
L'origine del pane casareccio di Genzano è legata alla tradizione contadina della tipica zona di produzione.
Il pane veniva lavorato dalle singole famiglie e la cottura avveniva in forni a legna denominati "soccie". Il giorno della cottura del pane era considerato giorno di festa in tutto il paese.
Il pane di Genzano era già apprezzato nel secolo scorso, per le sue peculiari caratteristiche, per il suo profumo ,la sua fraganza, che rimangono inalterati per sette, otto giorni

e) METODO DI OTTENIMENTO:
Il pane casareccio di Genzano è ottenuto dall'impasto di lievito naturale con farina di tipo zero o doppio zero , acqua e sale.

f) LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO:
I requisiti del prodotto ad indicazione geografica protetta dipendono dalle condizioni ambientali oltre che da fattori umani che ne caratterizzano la lavorazione .
L'ambiente naturale è da ritenersi favorevole al processo di preparazione del lievito, di maturazione dell'impasto e di cottura del pane.

g) STRUTTURA DI CONTROLLO:
Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali che potrà avvalersi di un Consorzio tra i produttori in conformità con quanto stabilito dall'art.10 del Regolamento CEE di riferimento.

h) ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA:
Il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Pane casareccio di Genzano" seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e dall'eventuale contrassegno.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: ..G/IT/1553/940128

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE:..30.12.96.