

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige». (17A08502)
(GU n.297 del 21-12-2017)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» come indicazione geografica protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'Associazione Südtiroler Schüttelbrot IGP ed acquisito inoltre il parere della Provincia autonoma di Bolzano, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta
«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

Art. 1.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 5

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

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

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» comprende l'intero territorio della Provincia autonoma di Bolzano.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono soggette al controllo da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Ingredienti.

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.

5.2 Processo di produzione.

Dopo aver impastato gli ingredienti, si lascia riposare la pasta. Le porzioni di pasta vengono poste a lievitare su appositi apparecchi per un periodo variabile da 20 a 100 minuti a una temperatura tra 25° e 40° C. Dopo la lievitazione le porzioni di pasta vengono scosse, cosi' da ridurre lo spessore della pasta lievitata. Dopo di che vengono infornate a 160° - 250° C per almeno 20 minuti. Si lasciano poi raffreddare e possono essere confezionate a mano o a macchina. Lo «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si puo'

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

conservare fino a diciotto mesi.

Come coadiuvanti tecnologici possono essere utilizzati crusca di frumento e/o segale, farina e/o semola di polenta e/o briciole di pane.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' 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 piu' 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 gia' allora la lunga conservabilita'. Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» nasce quindi come un pane sottile, secco a basso contenuto di umidita', croccante e a lunga conservazione.

Per il clima piuttosto rigido e relativamente secco, come anche per le difficolta' legate ai collegamenti vari e all'isolamento degli insediamenti rurali di alta montagna, in Alto Adige, gia' dal primo medioevo si e' instaurata una particolare forma di economia basata sulla costituzione di scorte alimentari, le quali dovevano servire per superare i momenti piu' 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 cio' 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 piu' 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*) e' un elemento fisso dei vecchi orti contadini tirolesi, l'anice (*Pimpinella Anisum L.*) e il finocchio (*Foeniculum vulgare*) sono le spezie piu' 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 necessita' in passato di costituire scorte alimentari per i periodi invernali e di massimo impegno lavorativo si e' tramandata e trasformata fino a oggi. In tal senso il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» rappresenta uno

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

strumento fondamentale dell'enogastronomia della Provincia di Bolzano, la quale e' alla base della strategia di sviluppo socio economico dell'Alto Adige.

Oggi il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' apprezzato dalla popolazione Altoatesina e da milioni di turisti perche' fa parte di una tipica merenda altoatesina, accompagnata da speck, formaggio e vino dell'Alto Adige.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare e' svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e': CSQA Certificazioni Srl, via San Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI) - Italia, tel. +39 0445 313011, csqa@csqa.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

8.1. Confezionamento.

L'immissione al consumo puo' avvenire in pani sfusi o in confezioni idonee per alimenti.

8.2. Etichettatura.

Le confezioni dovranno riportare le seguenti informazioni:

per il mercato italiano l'indicazione del tipo di pane, dunque «pane croccante alla segale»;

l'elenco degli ingredienti (con evidenziazione degli allergeni);

la quantita' netta;

il termine minimo di conservazione;

le condizioni di stoccaggio, come p.es. «conservare in luogo asciutto»;

la dichiarazione nutrizionale;

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.» e' 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) non puo' essere tradotta in altre lingue. Essa 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.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché non abbiano significato laudativo ovvero significato discriminatorio degli altri produttori.

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» immesso al consumo, deve essere accompagnato da apposita etichetta conforme alla vigente disciplina generale ed ai requisiti di seguito descritti dal presente disciplinare.

8.3. Logo.

Il logo della denominazione «Schüttelbrot Alto Adige» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot» (lingua tedesca) puo' essere

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

riprodotto solamente completo di tutti gli elementi grafici come di seguito descritti:

il logo ha una forma ovale e riporta al centro il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol;

per il carattere tipografico della scritta «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) e «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italiana) e' stata utilizzata la tipografia appositamente disegnata per il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol, denominata «Südtirol-Type»;

il logo e' incorniciato da una linea bianca per renderlo visibile e per dividerlo da sfondi scuri;

il logo e' composto centralmente da colori riportati dal marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol e da Pantone 7532 C ovvero Pantone 4625 C per i colori marroni.

Il logo «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) deve rispettare la seguente disciplina:

il logo deve essere sempre riprodotto sull'etichetta frontale ovvero principale del prodotto;

il logo deve essere riprodotto sulle etichette con una larghezza non inferiore a 2 cm e in modo da occupare al massimo il 25% della superficie dell'etichetta;

e' obbligatoria l'indicazione del nome, della ragione sociale oppure del marchio principale di almeno uno dei soggetti che aderiscono al sistema di controllo della indicazione geografica protetta.

Parte di provvedimento in formato grafico

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 «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» immesso al consumo, deve essere accompagnato da apposita etichetta conforme alla vigente disciplina generale ed ai requisiti di seguito descritti dal presente disciplinare.

8.3. Logo.

Il logo della denominazione «Schüttelbrot Alto Adige» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot» (lingua tedesca) può essere riprodotto solamente completo di tutti gli elementi grafici come di seguito descritti:

il logo ha una forma ovale e riporta al centro il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol;

per il carattere tipografico della scritta «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) e «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italia-

na) è stata utilizzata la tipografia appositamente disegnata per il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol, denominata «Südtirol-Type»;

il logo è incorniciato da una linea bianca per renderlo visibile e per dividerlo da sfondi scuri;

il logo è composto centralmente da colori riportati dal marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol e da Pantone 7532 C ovvero Pantone 4625 C per i colori marroni.

Il logo «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) deve rispettare la seguente disciplina:

il logo deve essere sempre riprodotto sull'etichetta frontale ovvero principale del prodotto;

il logo deve essere riprodotto sulle etichette con una larghezza non inferiore a 2 cm e in modo da occupare al massimo il 25% della superficie dell'etichetta;

è obbligatoria l'indicazione del nome, della ragione sociale oppure del marchio principale di almeno uno dei soggetti che aderiscono al sistema di controllo della indicazione geografica protetta.

Logo versione tedesca



Logo Versione italiana



Logo su sfondo



grandezza minima
2 cm



colore primario



Pantone 7532 C
Pantone 4625 U

colore secondario



Pantone 291 C Pantone 200 C Pantone 152 C Pantone 390 C Pantone 575 C Pantone 109 C

