

# DOCUMENTO UNICO

## “Südtiroler Schüttelbrot IGP”

n. UE:

**DOP ( )**

**IGP ( X )**

### **1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)**

“Südtiroler Schüttelbrot IGP”.

Le parole Südtiroler Schüttelbrot, che correttamente vengono scritte con la dieresi “ü”, possono, per motivi di semplificazione dovuti anche alla mancanza delle dieresi nell’alfabeto italiano, essere sostituite da “ue”. I termini “Südtirol” e “Schüttelbrot” possono dunque anche essere scritti in questo modo: “Suedtiroler Schuettelbrot”.

### **2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO**

Italia

### **3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE**

#### **3.1. Tipo di prodotto**

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 pane “Südtiroler Schüttelbrot IGP“ è un pane secco croccante a lunga conservazione, che ricorda una forma rotonda ed appiattita, con alveolatura irregolare, dalla marcata nota di cumino e finocchio. Sono impiegati i seguenti ingredienti: farine di segale (min. 50%), farina di grano tenero (frumento e/o farro), sale (anche sale iodato), spezie (cumino, finocchio e trigonella caerulea e, alternativamente, anche anice, coriandolo, malto (farine maltati e/o estratti maltati), nonché lievito e/o pasta di lievito acido (pasta madre) prodotta nell'azienda.

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

n.a.

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

La zona di produzione del pane “Südtiroler Schüttelbrot IGP” è il territorio della Provincia autonoma di Bolzano.

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

La zona di confezionamento del pane “Südtiroler Schüttelbrot IGP” è il territorio della Provincia autonoma di Bolzano.

### **3.5. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

Le confezioni preconfezionate dovranno riportare le seguenti informazioni:

- Il nome “Südtiroler Schüttelbrot IGP” (o in lingua tedesca: “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A”);
- Il logo della denominazione “Südtiroler Schüttelbrot IGP (o in lingua tedesca: “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A”

### **4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA**

I panificatori del pane “Südtiroler Schüttelbrot IGP” sono situati esclusivamente nel territorio della Provincia autonoma di Bolzano.

### **5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

Il pane “Südtiroler Schüttelbrot IGP” è un pane a lunga conservazione alla segale, speziato con aggiunta di cumino, finocchio e trigonella caerulea. È un pane speciale di qualità superiore e fa parte della tipica merenda tradizionale altoatesina, accompagnata da speck, formaggio e vino dell’Alto Adige.

Informazioni sulla produzione del pane Schüttelbrot, e sull’arte della panificazione ci vengono fornite dalle antiche scritture medievali nella Provincia autonoma di Bolzano.

---

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[www.unione-bz.it/schuettelbrot](http://www.unione-bz.it/schuettelbrot)