

Disciplinare di produzione
dell'indicazione di geografica protetta
“Südtiroler Schüttelbrot” / “Schüttelbrot Alto Adige”

Art. 1

Denominazione

L'indicazione geografica protetta “Südtiroler Schüttelbrot IGP” è riservato 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” 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%.

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, è garantita la tracciabilità 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 tavole o teglie 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, così 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 può 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" 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.



Art. 7
Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è 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 è: CSQA Certificazione 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 può 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 quantità 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.” 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) non può 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) 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 italiana) 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 denominazione protetta.

Logo Deutsch



Logo Italienisch



Handwritten signature

Logo auf Hintergrund



Kleinstmögliche Darstellung
2 cm

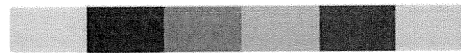


Primärfarbe



Pantone 7532 C
Pantone 4625 U

Sekundärfarbe



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