

Disciplinare di produzione del "PANE CASERECCIO SAPORE DI CAMPANIA"

Art. 1

Il marchio "SAPORE DI CAMPANIA" è riservato al prodotto di panetteria ottenuto dalla lavorazione di farina di grano tenero tipo 00 o 0, farina integrale di grano tenero, rimacinato di semola di grano duro (facoltativo), sale marino, lievito madre o pasta acida, acqua proveniente da laboratori che rispettano preliminarmente la normativa cogente inerente tale attività, che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

Art. 2

caratteristiche del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche: la pagnotta deve presentare il caratteristico profumo, avere peso non inferiore a 0,5 Kg, presentare forma tradizionale rotonda e/o allungata, entrambe con caratteristiche "baciature" laterali.

La crosta deve essere croccante, possedere uno spessore non inferiore a 2 mm.; la mollica, di colore bianco perlaceo, giallo paglierino, presenta una caratteristica alveolazione, con una umidità non superiore a quanto previsto dall'art. 16 della Legge 4.7.67 n. 580 (così modificato dall'art. 22, comma 2, del D.L.vo 27.1.92, n. 109).

Art. 3

caratteristiche delle materie prime

Le materie prime devono avere le seguenti caratteristiche:

a) farina

- farina di grano tenero dei tipi 00, 0, 1, 2, integrale;
- rimacinato di semola di grano duro;
- crusca;
- farine provenienti dalla lavorazione, esclusivamente fisica, di altri cereali e non cereali.

Le caratteristiche chimico-fisiche dei grani e delle semole devono essere certificate dal fornitore.

b) acqua

L'acqua dovrà rispondere ai seguenti parametri:

- incolore, insapore, inodore,
- temperatura compresa fra 12° e 15 °C,
- ph compreso fra 7 e 8,5,
- durezza totale compresa fra 14,5 e 15,5 GF,
- contenuto calcio (Ca ++) compreso fra 46 e 55 mg/l,
- alcalinità (Ca CO₃) compresa fra 130 e 160 mg/l,
- ione nitroso assente,
- contenuto sodio minore di 5-6 mg/l;
- contenuto potassio compreso fra 1,5 e 2,5 mg/l,
- coliformi-fecali-enterococchi-spore 0 nct/100 ml.

La potabilità dell'acqua dovrà essere certificata dal fornitore.

c) lievito

il lievito madre o pasta acida, detto "criscito" viene ottenuto aggiungendo ogni 12 ore acqua all'impasto precedente e farina del tipo previsto come ingrediente, secondo la proporzione 1 pasta acida: 2 acqua: 4 farina e quindi conservato ad una temperatura sufficiente (almeno 6 °C). Non è ammesso l'uso di lievito chimico e/o lievito di birra.

d) sale marino

idoneo all'uso alimentare, così come certificato dal fornitore.

Art. 4

modalità di produzione

Le fasi e le modalità di produzione sono le seguenti:

a) Impasto

si aggiungono al criscito acqua e farina, nelle quantità:

- 1 qle di farina;
- 18/20 Kg di criscito;
- 48 – 50 lt acqua;
- fino a 1,8 Kg sale marino.

Nel caso di uso di semola rimacinata di grano duro le proporzioni saranno le seguenti:

- 1 qle di semola rimacinata di grano duro;
- 20 Kg di criscito;
- fino a 2,3 Kg di sale marino;
- 60 litri di acqua.

La temperatura dell'impasto non dovrà superare i 27/28 °C.

b) Lievitazione e prima fase di riposo

A ultimazione dell'operazione dell'impasto è necessario coprire la massa con un telo di cotone, canapa o lino di un spessore sufficiente per poter ottenere una lievitazione a temperatura omogenea. In questa condizione l'impasto deve riposare per almeno 2-4 ore.

c) Modellatura e seconda fase di riposo

A conclusione della precedente fase di lavorazione, si procede con la pesatura e la prima modellatura che vengono effettuate manualmente. Le forme vengono quindi poste su assi o in contenitori di legno opportunamente sagomati e periodicamente sanificati (piallatura).

In questa condizione le forme vengono lasciate in lievitazione, a temperatura ambiente del laboratorio, per un periodo variabile da 6-8 ore in estate a 12-14 ore in inverno; è possibile ricorrere a celle climatiche per il controllo della lievitazione.

In tal caso le forme potranno essere tenute a 4°C per 24-36 ore.

Le forme ammesse sono le seguenti:

pagnotta rotonda o ovale, del peso finale compreso fra 0,5 e 2,5 Kg;

filoni o palate, di forma allungata, con peso finale compreso fra 0,5 e 2 Kg.

d) Infornata e cottura

Il forno nel caso di riscaldamento diretto è realizzato in pietra e/o mattoni refrattari ed è alimentato a legna vergine, di essenze forestali, conifere (abete, pino) e/o latifoglie (castagno, quercia), gusci di nocciole, fascine, legna proveniente dalla potatura di fruttiferi, olivo e vite, purché esente da residui di fitofarmaci.

Per la cottura a riscaldamento indiretto si potranno utilizzare quali combustibili quelli già previsti ed il gas, l'energia elettrica, il gasolio, combustibili provenienti da biomasse vegetali.

Le temperature potranno oscillare fra i 300 ed i 400 °C (300 °C per i forni meccanici). La durata della cottura potrà variare fra i 30 minuti ed i 90 minuti.

e) Sfornatura

Il forno a fine cottura viene lasciato aperto per almeno cinque minuti per consentire la fuoruscita del vapore e per favorire, di conseguenza, l'asciugamento della crosta che diventa croccante. Si procede, quindi, a sfornare le pagnotte di pane, che vengono

adagiate su assi di legno.

Art. 5

Confezionamento ed etichettatura

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato in termodeformabile microforato con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti, la dicitura "Pane casereccio" ed il relativo marchio "Sapore di Campania" così come descritto dal Regolamento d'uso, oppure in alternativa ed esclusivamente nel caso di vendita diretta da parte del produttore nel sito di produzione senza alcun involucro, con la sola apposizione sul prodotto finito di un bollino in materiale biologico riportante le caratteristiche prima elencate e la dicitura "Pane casereccio", con il relativo marchio "Sapore di Campania".

Il logotipo "Sapore di Campania" con la dicitura "pane casereccio" deve essere apposto con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Art. 6

Commercializzazione e somministrazione al pubblico

Nel punto vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, il "PANE CASERECCIO - SAPORE DI CAMPANIA" sempre fisicamente separato dalle altre tipologie di pane.

Art. 7

Prodotti trasformati e preparazioni alimentari

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura "PANE CASERECCIO SAPORE DI CAMPANIA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio "PANE CASERECCIO SAPORE DI CAMPANIA", certificato come tale, costituisca il 100% della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio "PANE CASERECCIO SAPORE DI CAMPANIA", siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

Art. 8

Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "SAPORE DI CAMPANIA" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Art. 9

Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.