

COMUNE DI AGEROLA



PROVINCIA DI
NAPOLI



Disciplinare DE.CO di produzione del “*Pane Biscottato di Agerola*”

Art.1 - DENOMINAZIONE GEOGRAFICA

La denominazione “**Pane Biscottato di Agerola**” è riservata al prodotto di panetteria rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare ed ottenuto dalla lavorazione di farina di grano tenero tipo 0 o 00, farina integrale di grano tenero, (**Pane Biscottato di Agerola** di grano), farina di mais (**Pane Biscottato di Agerola** di mais), farina di segale (**Pane Biscottato di Agerola** di segale), sale marino, lievito madre (“*criscito*”) o pasta acida ed acqua potabile.

Art. 2 - ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione “**Pane Biscottato di Agerola**” è riservata esclusivamente al prodotto da forno le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo in Agerola.

Art. 3 - NORME DI PRODUZIONE

a) Caratteristiche della materia prima

Elenco e quantità degli ingredienti

Le materie prime impiegate sono utilizzate preferibilmente nel seguente rapporto:

- 100 kg farina integrale di grano tenero 0 o 00, mais o segale che deve provenire da molini nazionali;
- lievito naturale “*criscito*” 20kg (e/o quanto basta in funzione delle stagioni)
- acqua (50/60 l. per 100Kg di farina)
- sale marino (2 Kg per 100Kg di farina)

Non sono ammessi coloranti, conservanti, additivi, materie prime provenienti da prodotti geneticamente modificati.

La tipicità della “**Pane biscottato di Agerola**” sta nel fatto che gli ingredienti utilizzati che si possono definire “semplici e poveri” ed erano presenti in tutte le dispense delle famiglie agerolesi:

Le materie prime devono avere le seguenti caratteristiche (con un errore $\pm 10\%$):

- **Farina**

(**Pane Biscottato di Agerola** di grano);

- 70 % farina integrale di grano tenero e 30 % di grano tenero del tipo 0 oppure 00;

(**Pane Biscottato di Agerola** di mais);

- 50 % farina di mais e 50 % farina di grano tenero del tipo 0 oppure 00;

(**Pane Biscottato di Agerola** di segale);

- 100% farina di segale, in alcuni casi sarà prevista un max di 20 % di grano tenero del tipo 0 oppure 00;

Le caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime devono essere certificate dal fornitore.

- **Lievito**

il lievito madre o pasta acida, detto “criscito” nella seguente maniera:

Si prende un po' di impasto del giorno precedente, ridotto in polpette, oleate con olio extra vergine di oliva e lasciarle riposare in un luogo fresco avvolte in un panno di cotone o Juta e quindi conservato ad una temperatura ambiente.

Non è ammesso l'uso di lievito chimico e/o lievito di birra.

- **Sale marino**

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

Art. 4 – MODALITA' DI PRODUZIONE

Le fasi e le modalità di produzione sono preferibilmente le seguenti:

a) Impasto

si aggiungono ad 1 qle di farina, composte come all'art. 3 a1) le seguenti quantità:

- 18/20 Kg di criscito;
- 48 – 50 lt acqua;
- fino a 2 kg sale marino.

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

b) Lavorazione dell'impasto

La pasta risulta dall'unione di tutti gli ingredienti che vanno lavorati per circa 30 minuti, con impastatrice, lentamente per non riscaldare la pasta. L'impasto è pronto quando la pasta si stacca da sola dalle pareti ed ha un aspetto liscio.

Il sale si aggiunge circa a metà impasto .

c) Modellatura

A conclusione della precedente fase di lavorazione, si procede con la pesatura e la prima modellatura che vengono effettuate prevalentemente a mano.

Si divide il composto in panetti di forma ovale (circa 40 cm, di 12 cm largh. e di circa 10 cm) del peso intorno ad 1 kg, vengono poi segnati ogni circa 5 cm .

Le forme vengono quindi poste su assi o in contenitori rettangolari di legno (*tavuto*), opportunamente sagomati e periodicamente sanificati.

d) Lievitazione e prima fase di riposo

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

Lievitazione che avrà cambiamenti in base alle condizioni atmosferiche ma sarà sempre naturale.

Non è possibile ricorrere a celle climatiche per il controllo della lievitazione.

e) Infornata e cottura

Il forno alimentato a legna (in fase transitoria il forno elettrico), esente da residui di vernici, fitofarmaci e loro metaboliti.

Cottura: forno per circa 50 minuti a circa 280°.

f) Sfornatura

Il forno a fine cottura viene lasciato aperto per almeno 5 minuti per consentire la fuoriuscita del vapore. Si procede, quindi, a sfornare le pagnotte di pane, che vengono adagiate su idonei contenitori e si lascia riposare per 60 min. per venire successivamente spezzate a mano.

g) Seconda cottura

In forno a legna oppure biscottiera per circa 10/12 ore a max 200°. Il calore andrà logicamente scemando con il passare del tempo.

Art. 5 - CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato in buste traforate con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti, la dicitura “**(Pane Biscottato di Agerola di grano); (Pane Biscottato di Agerola di mais); (Pane Biscottato di Agerola di segale)**” ed il relativo marchio “DE.CO” così come descritto dal presente disciplinare .

Il logotipo “**(Pane Biscottato di Agerola di grano); (Pane Biscottato di Agerola di mais); (Pane Biscottato di Agerola di segale)**” ed il relativo marchio “DE.CO” devono essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Descrizione del prodotto finito

Il “ **Pane Biscottato di Agerola**” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Il prodotto fresco deve avere un caratteristico odore delicato di tostato, che può ricordare il profumo del legno di ulivo o di vite”.

Art. 6 – COMMERCIALIZZAZIONE

Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito può essere anche confezionato in termodetraibile microforato con etichetta riportante:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione “Pane Biscottato di Agerola”

Art. 7 - IDENTIFICAZIONE DEI PARAMETRI DI QUALITA'

Per essere posto in vendita con la denominazione di “PANE BISCOTTATO di Agerola” non dovrà mostrare modificazioni organolettiche tali da alterare le caratteristiche di qualità precedentemente esposte.

ALLEGATI

Al presente disciplinare si allega:

Allegato A - Le “**Norme di produzione**” per la produzione e la commercializzazione del prodotto DE.CO.

NORME DI PRODUZIONE e COMMERCIALIZZAZIONE

PANE BISCOTTATO Di AGEROLA DE.CO

Norme di produzione

Il produttore del "PANE BISCOTTATO DE.CO di AGEROLA è tenuto a:

1. Presentare una Dichiarazione di inizio produzione con specificato quale prodotti (farine) intende produrre.
2. Presentare al Comune una Autodichiarazione (Dichiarazione di Produzione DE.CO) nella quale si attesta la data di produzione ottenuta, tale dichiarazione sarà consegnata entro 24 ore dalla produzione;
3. Compilare il REGISTRO DI PRODUZIONE DE.CO.

Allegare al registro di cui sopra:

1. La certificazione che le farine sono prodotte secondo le norme descritte nel disciplinare di produzione DE.CO del "PANE BISCOTTATO di Agerola";

Norme di Commercializzazione

Il produttore è tenuto a:

1. Riportare sulle fascette di identificazione del prodotto DE.CO:
 - La data di produzione
2. Rispettare un prezzo minimo stabilito e rivisto ogni anno dalla Commissione DE.CO.

All'atto dell'immissione al consumo il "Pane biscottato di Agerola" deve presentare le seguenti caratteristiche:

forma: parallelepipedo;

dimensione: da circa cm. 15 di lunghezza per 7 cm di altezza;

colore: colore marrone chiaro per il pane di grano , dorato per il pane di mais , marrone scuro per il pane di segale;

caratteristiche organolettiche: consistente (duro quello di segale) , fragrante e croccante, ben amalgamato, sapida, gustosa.

peso: peso minimo di circa 70/80 grammi;

Controlli della produzione e Provvedimenti disciplinari

La Commissione dovrà effettuare dei "controlli non programmati" al fine di valutare la corretta applicazione delle norme disciplinanti la produzione del PANE BISCOTTATO DE.CO, avvalendosi anche di strutture specifiche (laboratori, etc.)

Tali controlli saranno effettuati ad ogni livello della filiera.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel disciplinare, il produttore incorrerà in sanzioni e la Commissione stessa valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori.

In particolare adotterà i seguenti provvedimenti disciplinari:

1. Infrazione lieve: ammonizione scritta;
2. Infrazione media: sospensione dalla DE.CO (ritiro dell'utilizzo del logo);
3. Infrazione grave: espulsione dal sistema DE.CO.

I sotto riportati casi potranno comportare la sospensione dell'utilizzo del marchio DE.CO per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta:

- Mancata registrazione del prodotto sul registro
- Mancata acquisizione delle certificazioni di provenienza e della filiera
- Utilizzo di materie prime non conformi al disciplinare.

STORIA, CARATTERISTICHE DEL PANE BISCOTTATO DI AGEROLA

Il mulino ad acqua, *mola aquaria* o, se di piccole dimensioni, *molendinum*, fu un investimento tipico della nobiltà amalfitana ed atranese e degli enti ecclesiastici e monastici sin dal IX secolo. I mulini erano disseminati lungo tutti i corsi d'acqua fluviali del ducato di Amalfi, dalle zone più interne sino alla foce.

Lungo il fiume Penise di Agerola, che trova sbocco nel famoso Fiordo di Furore, almeno sin dai secoli del Basso Medioevo furono attivi alcuni mulini, in particolare tra le località Campora e Ponte. Essi erano alimentati dal corso fluviale mediante tubazioni realizzate addirittura in legno e legate ai tronchi di castagno e di pioppo. In questi mulini si macinavano cereali, tra cui segale, germanella, orzo, farro, frumentone o grano d'India, *triticum*.

Le farine prodotte erano impiegate nell'industria alimentare per realizzare in primo luogo il pane, che allora assumeva la forma circolare.

Con il germano, introdotto dai longobardi nel territorio salernitano, o col frumento si confezionavano i *biscocti*, così detti perché cotti due volte, alimento essenziale per gli uomini delle galee, che li inzuppavano nell'acqua di mare, e i soldati dei castelli amalfitani, ai quali era consegnato in sacchi pesati in *cantaria* (1 *cantarium* = 90 kg.) almeno a partire dal Duecento angioino. Nei secoli seguenti questi biscotti di grano erano proposti nelle osterie: nel Seicento a Positano l'ostessa, detta *caupona*, d'Acampora di Agerola preparava le *cauponate*, composte dai biscotti ammollati in acqua e conditi con pesce salato, capperi, olive, alloro e olio; questa ricetta deriva dalla Roma imperiale.

Caratteristiche

Hanno la forma di fettine di pane molto spesse consistenza croccante; si consumano, per lo più, bagnati per pochi secondi e poi conditi con i pomodori o, nel caso dei biscotti di granone, anche nel latte consumati, per la prima colazione.

