

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2000/C 366/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: Articolo 5

DOP () IGP (x)

N. nazionale del fascicolo: 1/2000

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tel. (39-6) 481 99 68

Fax (39-6) 42 01 31 26.

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Associazione per la valorizzazione del pane tipico ferrarese

2.2. Indirizzo: Via Darsena, 178, I-44100 Ferrara

Tel. (39-2532) 77 84 11

2.3. Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: classe 2.4 prodotto della panetteria.

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. **Nome:** «Coppia Ferrarese»

4.2. **Descrizione:** l'Indicazione geografica protetta «Coppia Ferrarese» designa una tipologia di pane, in formato di coppia, ottenuto con farina di grano tenero tipo «O», strutto di puro suino, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale alimentare, acqua e malto.

La «Coppia Ferrarese» è formata da due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro nel corpo centrale, ciascuno con le estremità ritorte in modo da formare un ventaglio di quattro corna, le cui estremità sono chiamate «crostini».

La «Coppia Ferrarese» ha un peso compreso tra gli 80 g ed i 250 g, un colore dorato con venature quasi bionde in corrispondenza delle zone ritorte ed una umidità massima compresa tra il 12 % ed il 15 % a seconda della pezzatura prodotta. L'odore è penetrante e appetitoso. Il sapore è sapido.

4.3. **Zona geografica:** la zona di produzione della «Coppia Ferrarese» comprende l'intero territorio della provincia di Ferrara.

- 4.4. **Prova dell'origine:** la «Coppia Ferrarese» è parte integrante della cultura e della storia della città di Ferrara. Già nel 1287 negli statuti comunali, che codificavano norme già in uso da tempo, i fornai erano tenuti a confezionare il pane nelle forme con gli «orletti» che, evolvendosi nel pane «ritorto», sono ritenute le antenate della classica coppia ferrarese.

Inoltre il pane, sempre contrassegnato dal marchio del fornaio, non doveva diminuire di peso durante la cottura e doveva risultare ben cotto. Erano indicate anche le multe a chi contravveniva a queste norme. Le originali ed apprezzate forme di «pane intorto» sono, peraltro, citate nei fastosi banchetti rinascimentali della corte estense. Vi è una estesa bibliografia che documenta il rapporto esistente tra il pane «Coppia Ferrarese» e la città ed attraverso tantissime vicende, spesso legate alla povertà e a determinati momenti storici, che si è dipanata la storia di questo particolare tipo di pane.

I panificatori che operano sul territorio della provincia di Ferrara sono circa 330 e sono imprese a carattere familiare. La produzione complessiva giornaliera si attesta attorno ai 500 q di pane fresco di cui il 60 % circa è rappresentato dalla «Coppia Ferrarese».

La struttura di controllo, individuata al punto 4.7 verificherà che la procedura sia seguita con le modalità indicate e che il pane sia posto in vendita entro le 24 ore dalla produzione senza aver subito, in nessuna delle fasi di lavorazione alcun processo di conservazione. Ove il pane sia commercializzato in confezioni che ne garantiscano la perfetta conservazione, senza l'utilizzo di sostanze conservanti o additivi, potrà essere commercializzato anche oltre le 24 ore.

- 4.5. **Metodo di ottenimento:** le modalità di produzione seguono, secondo la tradizione, una sequenza particolare riassumibile in quattro fasi ben distinte:

- 1) fase di impastamento, in cui tutti gli ingredienti, opportunamente dosati vengono lavorati nell'impastatrice unitamente al lievito-madre o «di madre».
- 2) Fase di formazione, che deve realizzarsi immediatamente dopo l'impastamento e comunque prima che intervenga la lievitazione, si ultima quando l'impasto ha assunto la forma definitiva.
- 3) Fase di lievitazione, che dura da un minimo di 70 fino a 90 minuti.
- 4) Fase di cottura, da realizzarsi preferibilmente in forni a tubi, dove il pane ferrarese permane per un tempo variabile tra i 18 ed i 20 minuti ad una temperatura non superiore ai 240 °C.

L'impasto degli ingredienti per ottenere la cosiddetta «pasta dura» avviene mediante l'immissione, in una impastatrice a forcella, di farina di grano tenero di tipo «O», acqua, strutto di puro suino, olio extravergine di oliva, lievito naturale denominato «di madre», lievito, sale, malto, come tale o sotto forma di estratto. Il movimento lento dell'impastatrice evita il riscaldamento dell'impasto.

Il rapporto acqua-farina è calcolato al 35 % di acqua rispetto alla farina impiegata (in lavorazioni diverse, quali le paste tenere, il rapporto acqua-farina è pari al 50 % ed oltre).

Il rapporto strutto di puro suino-farina è pari al 6 % di strutto rispetto alla farina impiegata; quello di olio extravergine di oliva-farina 3-4 %.

Il rapporto lievito di madre-farina corrisponde al 10 % di farina impiegata.

Tutti gli ingredienti vengono immessi in una impastatrice a forcella per un tempo variabile da 15 a 20 minuti primi.

L'impasto così come in precedenza indicato, viene successivamente fatto raffinare con una serie di passaggi (dai 15 ai 20) in un apposito cilindro metallico.

La pasta, ultimata la fase della raffinatura, viene posta su di un desco e tagliata a strisce della altezza desiderata (da un minimo di cm 1,0 ad un massimo di 2,0) a secondo del formato del prodotto che si intende realizzare; successivamente le strisce di pasta vengono immerse nella trafila, quindi nella macchina per la formazione delle coppie, da cui escono già formate in due «mezze coppie».

L'intervento conclusivo consiste nell'unione di dui pezzi di pasta (stretta) operazione eseguita manualmente.

Il procedimento in alternativa è realizzato in maniera completamente manuale.

Le forme così ottenute vengono disposte su assi di legno, coperte da un telo ed immerse nella cella di lievitazione per 70-90 minuti a seconda della temperatura ambientale.

La lievitazione si ottiene attraverso l'impiego del lievito naturale denominato «di madre» ottenuto nel seguente modo: si miscela una farina di grano tenero di tipo «O» (W 220-P/L 0,45-0,50) con acqua (rapporto acqua-farina 45 %). Per avviare il principio della lievitazione è necessario aggiungere all'impasto aceto di vino rosso o luppolo o mosto di uva.

La dose per la realizzazione di lievito di madre in ragione di 1 kg di farina, si ottiene con l'aggiunta di 1 cucchiaino di aceto di vino rosso o di mosto d'uva o di luppolo, oltre alla quantità d'acqua indicata al punto precedente.

L'impasto va lavorato a mano, avendo cura di mantenerlo abbastanza tenero e malleabile. Al termine della lavorazione che richiede 10 minuti primi, si forma una palla che dovrà riposare per 24 ore nell'ambiente del laboratorio e lontano da fonti di calore.

Successivamente il composto andrà nuovamente manipolato, aggiungendo un quantitativo di circa 200 g di farina ed un po' d'acqua. L'acqua da immettere varierà da 9 a 10 centilitri, quindi lo stesso dovrà riposare per ulteriori 12 ore nel medesimo ambiente. Quest'ultimo procedimento andrà ripetuto ogni dodici ore, per cinque giorni consecutivi.

Un giorno prima della completa maturazione, il composto andrà immesso nell'impastatrice a forcella ed amalgamato, quindi riposto entro un contenitore ricoperto da un canovaccio di cotone.

Terminata la fase di lievitazione, il pane viene immerso in forni a platea fissa in quanto la cottura del pane avviene secondo il metodo tradizionale con riscaldamento del piano e successivo trasferimento del calore dal basso verso l'alto.

- 4.6. **Legame:** le peculiarità attribuibili al prodotto sono strettamente correlate alle condizioni ambientali. L'acqua e l'umidità dell'aria oltre che la indiscussa competenza e professionalità degli artigiani panettieri, hanno concorso a mantenere invariate nel tempo la qualità della produzione tipica che si riscontra con costanza su tutto il territorio provinciale.

Il principale legame con la zona di origine è costituito dall'impiego del lievito madre.

4.7. **Struttura di controllo:**

Nome: Cermet — Certificazione e Ricerca per la Qualità Soc. Cons. arl.

Indirizzo: Via Aldo Moro, 22, I-40068 San Lazzaro di Savena

- 4.8. **Etichettatura:** Le aziende produttrici dovranno marciare ogni forma di pane in modo da caratterizzarle rispetto agli altri formati e la confezione dovrà, inoltre, riportare il logo identificativo composto da una forma di coppia di pane di colore giallo tenue, iscritto all'interno di un quadrato di colore azzurro. In testa al quadrato, su fondo nero, insiste la scritta «Coppia» in lettere bianche, in basso, sempre su fondo nero, la scritta «ferrarese IGP».

4.9. **Condizioni nazionali:** —

N. CE: IT/00120/2000.03.17.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 3 giugno 2000.
