

Le caratteristiche del «Pane Toscano» DOP sono quindi derivanti nell'antico e tipico metodo di panificazione in uso nel territorio toscano che esclude l'utilizzo del sale come ingrediente dell'impasto e prevede, per i processi di lievitazione, l'impiego di lievito naturale a pasta acida, l'utilizzo di farina di grano tenero, di tipo «0», o «1», o «2», contenente il germe di grano, ed ottenute da frumento di varietà selezionate e coltivate da ormai quasi cent'anni in Toscana e loro derivazioni.

Questi tre elementi sono strettamente interconnessi tra di loro, e svolgono un ruolo determinante nel definire le qualità organolettiche distintive del prodotto, la sua serbevolezza e le caratteristiche della crosta e della mollica. La presenza del germe di grano, che ormai sembra totalmente assente nelle farine dei pani generici, non solo ha riflessi positivi sulle caratteristiche nutrizionali del «Pane Toscano» DOP, ma influenza anche i processi di lievitazione, in relazione alla sua ricchezza in enzimi che intervengono nei processi di degradazione degli zuccheri composti. L'utilizzo del lievito madre a pasta acida, ottenuto dall'interazione dell'ambiente su acqua e la solita farina impiegata per il Pane Toscano DOP, permette lo svolgimento di una fermentazione acido-lattica con la conseguente formazione di composti che durante la cottura trasferiscono al pane un aroma e un sapore caratteristici. Infine, il mancato impiego del sale, oltre ad influenzare i processi fermentativi, caratterizza in modo netto il sapore di questo prodotto della tradizione toscana.

Numerose fonti storiche confermano, inoltre, il ruolo determinante che il «Pane Toscano» ha avuto nella caratterizzazione e nel successo della cucina toscana. La produzione di questo pane è continuata attraverso i secoli fino ai nostri giorni costituendo un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico e culturale del territorio toscano.

Art. 7. Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da una struttura di controllo conformemente a quanto previsto dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) 510/2006. Tale struttura designata è CSQA Certificazioni Srl - via San Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI) - Italia, Tel. +39.0445.313011 Fax +39.0445.313070 www.csqa.it csqa@csqa.it

Art. 8. Etichettatura

L'immissione al consumo del «Pane Toscano» DOP deve essere effettuata in forme intere o preaffettato in confezioni per alimenti, e anche in atmosfera modificata. È consentito anche l'utilizzo di confezioni di carta multistrato finestrata, e altri involucri di materiale idoneo per il confezionamento del pane affettato. Le confezioni dovranno riportare, oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, le seguenti informazioni:

il logo della denominazione «Pane Toscano»;

il simbolo grafico comunitario della «DOP» in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 1898/2006, che dovrà comparire nello stesso campo visivo riportante la denominazione «Pane Toscano»;

nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del panificatore singolo e/o associato.

È vietata l'aggiunta di ogni altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, scelto e similari.

È tuttavia consentito:

l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore

riferimenti al processo produttivo quali: varietà di frumento, «macinato a pietra», «cotto a legna»;

eventuali informazioni a garanzia del consumatore circa l'uso e le caratteristiche organolettiche del «Pane Toscano» DOP, nonché richiami storici e culturali.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta a condizioni che le loro dimensioni, relativamente all'altezza, non siano superiori a quelle della denominazione «Pane Toscano».

In alternativa al confezionamento è inoltre, consentito l'immissione al consumo del «Pane Toscano» DOP senza alcun involucro. In questo caso il prodotto dovrà essere identificato mediante l'apposizione, direttamente sul pane e prima della cottura, del solo contrassegno di materiale idoneo per alimenti riportante il logo della denominazione e le altre informazioni obbligatorie. Inoltre, nei locali di vendita il «Pane Toscano» DOP deve essere collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un cartellino riportante, oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, le seguenti informazioni:

il logo della denominazione «Pane Toscano» e/o la scritta «Pane Toscano» seguito dall'acronimo DOP o dalla dicitura «denominazione di origine protetta» e dalla dicitura «a lievitazione naturale»;

il simbolo grafico comunitario della «DOP» in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) 628/2008, che dovrà comparire nello stesso campo visivo riportante la denominazione «Pane Toscano»;



Il logo del «Pane Toscano» DOP è composto da un'immagine raffigurante il perimetro della regione Toscana. Tale immagine è compenetrata dalla scritta «pane Toscano» disposta su un'unica riga. Il carattere tipografico della scritta «pane» è Times grassetto minuscolo, mentre per la scritta «Toscano» è stato utilizzato un lettering appositamente disegnato per questo logo. Al di sotto della scritta «pane Toscano» è riportato, su un'unica riga, l'acronimo DOP, in carattere Times grassetto maiuscolo. Al di sotto dell'acronimo DOP è riportata, su due righe, la scritta «a lievitazione naturale», in carattere Times grassetto corsivo minuscolo, le dimensioni dei caratteri all'interno dovranno essere conformati alle disposizioni vigenti. Gli indici colorimetrici sono i seguenti:



perimetro della regione Toscana, scritta «pane» e acronimo «DOP»: Pantone 498 EC;

scritta «Toscano» e «a lievitazione naturale»: Pantone 139 EC.

Il logo potrà essere adattato proporzionalmente alle varie esigenze d'utilizzo. Relativamente alle dimensioni minime di utilizzo si precisa quanto segue: il riquadro in cui può essere iscritto il perimetro della Toscana non inferiore a 3 cm.

21A01638

