

Disciplinare di produzione PANE DI PELLEGRINA

Art. 1- Nome del Prodotto

La Denominazione “*Pane di Pellegrina*” o la sua variante dialettale “*Pani i Pellegrina*” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art.2 - Zona di produzione

La zona di produzione del “*Pane di Pellegrina*” comprende esclusivamente il territorio amministrativo della frazione di Pellegrina del comune di Bagnara Calabria appartenente alla provincia di Reggio Calabria, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art.-3- Descrizione del prodotto

Il “*Pane di Pellegrina*” è ottenuto dalla panificazione di farina di frumento tenero, derivante esclusivamente da cereali coltivati e moliti all’interno della Regione Calabria, lievito naturale ed, eventualmente, di birra, sale ed acqua, senza aggiunta di additivi.

3.1- Caratteristiche fisiche

Forma: tonda / allungata

Peso: compreso tra 0,5 e 2 kg

Crosta: ruvida e croccante

Colore esterno: dal nocciola chiaro al marrone

Mollica: colore dal bianco avorio al nocciola, compatta, alveolazione irregolare

3.2 Metodo di ottenimento

La lavorazione tradizionale del “*Pane di Pellegrina*” prevede l’impiego dei seguenti ingredienti:

3.2.1 *Ingredienti per la lavorazione*

Ingredienti obbligatori per 100 kg di prodotto finale	Dosi	Tolleranza
<i>Farina di grano tenero</i>	kg 64	+/- 5 kg
<i>Lievito naturale</i>	kg 5	+/- 1kg
<i>Sale fino</i>	kg 1	+/- 50 gr
<i>Acqua</i>	lt 30	+/- 10 lt
Ingredienti facoltativi per 100 kg di prodotto finale	Dosi	Tolleranza
<i>Lievito di birra in aggiunta al lievito naturale</i>	gr 200	+/- 50 gr

3.2.2 - *Panificazione*

La panificazione tradizionale del “*Pane di Pellegrina*” prevede le seguenti fasi:

3.2.2.1- *Preparazione del lievito naturale*

Per l’ottenimento del lievito naturale è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

1. amalgamare la farina di grano tenero e acqua tiepida (10/15°C) fino ad ottenere un impasto compatto e liscio;
2. collocare l’impasto ottenuto in un contenitore coperto di materiale idoneo all’uso alimentare;
3. lasciare lievitare l’impasto ottenuto per un minimo di 10 ore fino a quando non si ottiene un impasto di consistenza tale che non risulti appiccicoso al tatto.

In alternativa al metodo sopra descritto il lievito naturale può essere ottenuto utilizzando la *pasta madre* ottenuta dalle lavorazioni del giorno precedente.

3.2.2.2 - *Impastatura e formatura*

Gli ingredienti (acqua, sale, lievito naturale ed, eventualmente, il lievito di birra vengono amalgamati tutti assieme per 30/40 minuti fino ad ottenere un impasto

omogeneo e morbido al tatto. L'impasto ottenuto, dopo essere stato fatto riposare per almeno 5 minuti, viene sezionato e formato nelle tradizionali forme del peso di cui al precedente punto 3.1 del presente disciplinare di produzione. Le forme ottenute quindi, dopo essere state adagiate su supporti di materiale idoneo all'uso alimentare coperte con teli, vengono lasciate riposare per almeno 1 ora.

3.2.2.3 - Cottura

Ultimata la lievitazione, le forme vengono fatte cuocere in forni a legna preriscaldati per 60 – 90 minuti, a seconda della pezzatura, ad una temperatura di 250/300°C.

3.2.2.4.- Confezionamento

Il prodotto viene venduto sfuso, intero, avvolto in un involucro di polipropilene microforato, riportante in etichetta le informazioni di cui al successivo art.4.

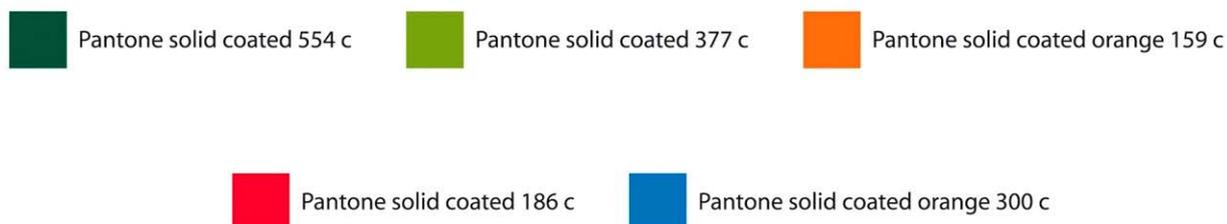
Art. 4 Etichettatura

La confezione in busta di carta reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

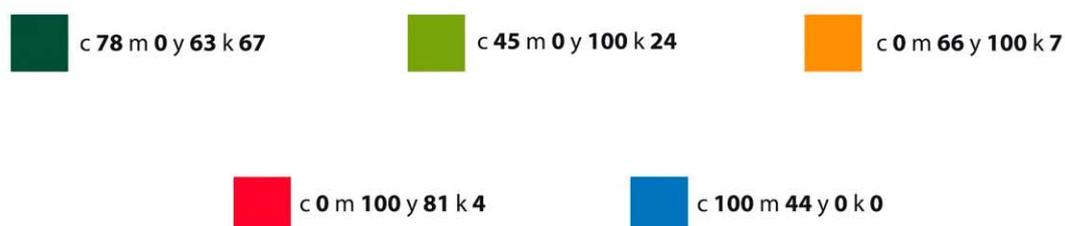
- la denominazione “*Pane di Pellegrina*” o la variante dialettale “*Pani i Pellegrina*”;
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- la data di produzione;
- il logo del marchio collettivo, come da riproduzione sotto riportata:



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:



Percentuali di quadricromia



Si consiglia di utilizzare il marchio al nero 100% qualora ci fosse l'esigenza. Evitare le scale di grigio



Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in

inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione è intraducibile. Esse possono essere tuttavia accompagnate da una traduzione in altra lingua.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Reggio Calabria o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.