 <p>1214 CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA LUCCA</p>	<b>Disciplinare di produzione del</b> <b>Pane di Altopascio Tradizionale</b>	<b>Marchio Collettivo</b> <b>Pane di Altopascio</b> <b>Tradizionale</b>
---	---	---

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “PANE DI ALTOPASCIO TRADIZIONALE”

### Art. 1 Denominazione

Il nome “*Pane di Altopascio Tradizionale*” è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del “*Pane di Altopascio Tradizionale*” è rappresentata esclusivamente dal territorio del comune di Altopascio e dei comuni limitrofi di Porcari, Montecarlo e Castelfranco di Sotto, come meglio localizzati nella cartografia allegata.

### Art. 3 Descrizione del prodotto

Il “*Pane di Altopascio Tradizionale*” designa il prodotto di panetteria ottenuto dalla lavorazione di farina di grano tenero tipo ‘0’, lievito naturale ed acqua.

#### 3.1 Caratteristiche della materia prima

##### *3.1.1 Caratteristiche della farina impiegata*

La farina impiegata per la panificazione del “*Pane di Altopascio Tradizionale*” deve avere i requisiti chimico-fisici di seguito elencati:

Tipologia di farina impiegata	Caratteristiche	Farina per lievito	Farina per impasto finale
		Requisiti (intervalli tollerati o valori massimi)	Requisiti (intervalli tollerati o valori massimi)
Farina di grano tenero tipo ‘0’	Contenuto in proteine	inferiore a 12	inferiore a 12
	Indice di Hadberg o falling number (capacità fermentativa)	300-310	300-310
	Sforzo al taglio – indice di Chopin (W)	250-270	170-200
	Rapporto tra tenacità ed estendibilità dell’impasto (P/L)	0,45-0,50	0,45-0,50

Le farine ammesse per la lavorazione del “*Pane di Altopascio Tradizionale*” **devono provenire prevalentemente dal territorio della Regione Toscana.**

 <p>1214 CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA LUCCA</p>	<b>Disciplinare di produzione del</b> <b>Pane di Altopascio Tradizionale</b>	<b>Marchio Collettivo</b> <b>Pane di Altopascio</b> <b>Tradizionale</b>
---	---	---

E' vietato l'impiego di farine derivanti da OGM (altresi Organismi Geneticamente Modificati).

### 3.1.2 Caratteristiche del lievito

Il lievito naturale impiegato per la produzione del "Pane di Altopascio Tradizionale" è ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti:

- farina, in dosi pari a 100 Kg (+/- 2%);
- "sconcia", in dosi pari a 30 Kg (+/- 2%);
- acqua, in dosi pari a 45 Kg (+/- 2%).

Gli ingredienti miscelati nelle proporzioni sopra indicate devono essere girate in vasca spirale a velocità lenta per 8+/-2 minuti; **l'impasto ottenuto viene fatto lievitare fino a raddoppiare il volume.**

L'impasto ottenuto viene lasciato lievitare 24 ore a temperatura controllata di 8-10 gradi.

## 3.2 Metodo di ottenimento

### 3.2.1 Dosi e composizione dell'impasto finale

Tipologia e dosi degli ingredienti obbligatori sono indicati nella tabella sottostante:

Ingredienti	Dosi	Tolleranze ammesse
Farina di grano tenero tipo "0"	100 Kg	+/- 1 %
Lievito naturale	30 Kg	+/- 1%
Acqua	65 litri	+/- 2%

### 3.2.2 Impastamento e formatura

Gli ingredienti vengono lavorati tutti assieme per 9+/-2 minuti, tramite l'utilizzo dell'impastatrice elettrica a doppia velocità, nel seguente modo: 7+/-1 minuti lentamente, 2+/-1 minuti velocemente.


Prima della spezzatura l'impasto deve essere lasciato a riposo per 10-20 minuti.

Si procede quindi alla divisione dell'impasto nel peso voluto (spezzatura) ed alla successiva preparazione delle forme tipiche (spianatura) nelle diverse pezzature.

### 3.2.3 Lievitazione e cottura

Le forme ottenute vengono lasciate lievitare per un periodo di tempo variabile, da 60 a 120 minuti, a temperatura ambiente e ricoperte con teli di cotone o canapa.

La cottura avviene in forno a 220-240°C per 50-80 minuti a seconda della pezzatura della forma.

 <p>1214 CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA LUCCA</p>	<p><b>Disciplinare di produzione del</b> Pane di Altopascio Tradizionale</p>	<p><b>Marchio Collettivo</b> <b>Pane di Altopascio</b> <b>Tradizionale</b></p>
---	--	--

### 3.2.4 Sforatura

Al termine delle operazioni di cottura la bocca del forno viene lasciata aperta per far fuoriuscire il **vapore** fino ad ottenere l'indurimento della crosta. Il prodotto viene quindi riposto in ceste di materiale idoneo ad usi alimentari e conservato in locali a temperatura ambiente.

## 3.3 Caratteristiche del prodotto finito

### 3.3.1 Caratteristiche fisiche

Peso: variabile in base alla forma e alle dimensioni del prodotto:

- a) "scoletta": 500 gr +/- 10%, forma 'a filone allungato'
- b) "coppia": 1 Kg +/- 10%, forma 'a filone allungato'
- c) "coppione": 2 Kg +/- 10%, forma 'a filone allungato'
- d) "ruota": da 500 gr a 3 kg +/- 10%, forma 'rotonda non regolare'
- e) pezzatura quadrata: tra 400 gr e 1 kg +/- 10%, forma 'quadrata non regolare'.

Crosta: spessa, consistente, croccante e non elastica.

Aspetto della superficie esterna: ondulata, caratterizzata dall'alternanza tra parti lisce e rugose.

Aspetto della mollica: alveolazione irregolare.

### 3.3.2 Caratteristiche organolettiche

Sapore: 'sciocco', non amaro, tendente al dolciastro.

Colore esterno: chiaro, dorato, brillante, come il chicco di grano maturo.

Colore interno: bianco-avorio.

## 3.4 Confezionamento e conservazione

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

Il tempo massimo intercorrente tra la produzione e la vendita al cliente finale è di 24 ore.

## Art. 4 Etichettatura

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

- il nome "*Pane di Altopascio Tradizionale*"
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice;

 <p>1214 CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA LUCCA</p>	<p><b>Disciplinare di produzione del</b> Pane di Altopascio Tradizionale</p>	<p><b>Marchio Collettivo</b> <b>Pane di Altopascio</b> <b>Tradizionale</b></p>
---	--	--

- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura così descritta:

La parte superiore del cerchio riporta la scritta, lungo la circonferenza interna, “1214 Camera di Commercio Artigianato Agricoltura Lucca”.

il carattere é <sup>3</sup>Souvenir<sup>2</sup>.

Nella metà superiore del cerchio si trova il logo della Camera di Commercio con il “Tozzetto”.

Ai lati dello stesso, si aprono, a simbolo di petali, quattro ovali simili al logo della Camera ma più piccoli e schiacciati che si sovrappongono tra loro.

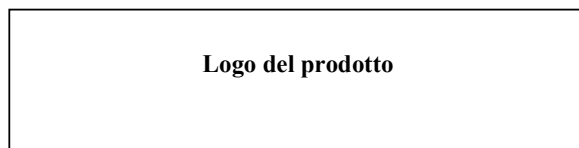
L'insieme rappresenta un “Fiore”.

Appena sotto il diametro orizzontale vi é un rettangolo (outline) con i lati piccoli stondati riportante la scritta, in positivo, “SAPORI DI LUCCHESIA” con caratteri “Lydian Mt”.

Sotto, aderente al rettangolo, dentro una compitura di colore piena, ed in forma di semicerchio appena più piccolo del cerchio esterno, vi é la scritta che varierà di volta in volta , riportante il nome del prodotto a cui sarà assegnato il marchio di qualità. (Nel presente caso la scritta é “PANE DI ALTOPASCIO TRADIZIONALE”) Il carattere é “Arial”.

Si intende registrare il marchio in tutti i colori. .

- Data di produzione



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 comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

 <p>1214 CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA LUCCA</p>	<p><b>Disciplinare di produzione del</b> Pane di Altopascio Tradizionale</p>	<p><b>Marchio Collettivo</b> <b>Pane di Altopascio</b> <b>Tradizionale</b></p>
---	--	--

La designazione “*Pane di Altopascio Tradizionale*” è in traducibile. Per esigenze pubblicitarie l’operatore è autorizzato ad affiancare al marchio in lingua italiana una sua traduzione, preventivamente autorizzata.

### **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 Lucca o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

<b>Associazione Città del Pane</b>	<b>Ulteriori dati tecnici</b>	Nome del prodotto: <b>PANE DI ATLOPASCIO TRADIZIONALE</b>
--	-------------------------------	--

*In questa parte saranno inserite le metodiche di preparazione della sconcia, riportata al punto 3.1.2 del presente Disciplinare di produzione.*