



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

Allegato A

Comune di Ferrara
(Provincia di Ferrara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Pane Ferrarese”

Prodotto De.C.O. n. 3 del Comune di Ferrara (FE)



PREMESSA

Il disciplinare di produzione intende definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione del "**Pane Ferrarese**";
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Articolo 1 DENOMINAZIONE

La denominazione di "**Pane Ferrarese**" è riservata al prodotto da forno rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, ed ottenuto dalla lavorazione della farina di frumento.

Articolo 2 ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione di "**Pane Ferrarese**" è riservata al prodotto da forno le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel territorio provinciale.

Articolo 3 AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Gli ingredienti principali impiegati (presenti oltre al 40% all'interno della ricetta) devono provenire al 100% dalle diverse filiere di produzione tracciate e rintracciabili nel territorio della Regione Emilia-Romagna.

Articolo 4 NORME DI PRODUZIONE

Le modalità di produzione del "**Pane Ferrarese**", sono le seguenti:

a) Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale*:

- Farina di frumento 52-65%;
- Acqua in relazione al peso della farina utilizzata;
- Olio di oliva e/o extravergine 2-15%;
- Zucchero 1-18% (facoltativo)
- Strutto di suino massimo 10% in relazione al peso della farina utilizzata (facoltativo);
- Sale 0,2-5%;
- Coadiuvanti di panificazione 0,4-5%;

- Microrganismi della lievitazione in relazione al peso della farina utilizzata (lievito di birra o lievito madre)

*Sono concesse piccole variazioni per caratterizzazione aziendale a cura del produttore.

b) Fasi e modalità di produzione:

Si devono utilizzare sistemi ed utensili previsti dal sistema HACCP.

- **Impasto:** in una prima fase, miscelare insieme tutti gli ingredienti, in seguito aggiungere il lievito. La temperatura non dovrebbe superare i 30 °C.

- **Lavorazione:** inserire nell'ordine di impasto gli ingredienti occorrenti e miscelarli all'interno dell'impastatrice. Cilindrare per rendere omogeneo l'impasto sino al termine dell'operazione. La pasta finale si presenta morbida e umida.

- **Modellatura:** l'impasto deve essere modellato manualmente o mediante l'uso di apposite macchine per poter ottenere lo spessore e la forma desiderata; Il prodotto ottenuto deve essere posto in lievitazione in ambiente adeguato con temperatura ed umidità controllate.

- **Infornatura e cottura:** forni a piano, rotativi, tunnel, convezione altri previsti dal piano HACCP alimentati elettricamente, a gas o legna. La cottura programmata va da 180 °C a 250 °C.

- **Conservazione:** il prodotto ottenuto deve essere conservato prima o dopo il confezionamento in ambienti idonei e/o in celle frigorifere con adeguate temperature in relazione ai tempi di conservazione ammessi.

Dopo la cottura del pane fresco è possibile lasciarlo biscottare

Articolo 5 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Le modalità di confezionamento ed etichettatura del "**Pane Ferrarese**", sono le seguenti:

a) Caratteristiche dimensionali e descrizione del prodotto finito:

- Il "**Pane di Ferrara**" avrà la forma di una coppia, di una mezza coppia o di un panino (che a seconda della forma potrà chiamarsi carciofo, rosetta, bauletto, tartaruga, ...) e un peso compreso tra i 15 40 ed i 300 350 grammi.
- Il prodotto deve avere un caratteristico odore delicato che deve ricordare il profumo tipico del pane.

b) Confezionamento ed etichettatura:

- A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti unitamente ad un nome prodotto ammesso per ragioni di commercializzazione, la dicitura "**Pane Ferrarese**" ed il relativo marchio "**De.C.O.**"
- La dicitura "**Pane Ferrarese**" ed il relativo marchio "**De.C.O.**" 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.

Articolo 6 COMMERCIALIZZAZIONE

Prima dell'immissione al consumo il "**Pane Ferrarese**" può essere venduto sfuso o confezionato

in materiali igienicamente idonei, purché identificabile come prodotto De.C.O. e con etichetta a norma di legge riportante la denominazione "**Pane Ferrarese**".

Articolo 7 **MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE**

Per la preparazione del "**Pane Ferrarese**" sono ammessi laboratori artigianali e industriali promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio.

La preparazione del "**Pane Ferrarese**" è effettuata a mezzo di processi meccanici, fisici e manuali idonei a garantire l'ottenimento di prodotti trasformati privi di alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche. È opportuno che il responsabile del controllo qualità di riferimento adotti accorgimenti idonei a scongiurare il verificarsi dei fenomeni di criticità in grado di alterare la qualità del "**Pane Ferrarese**".

Articolo 8 **STOCCAGGIO**

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione. I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

Articolo 9 **TRASPORTO**

Prima che i contenitori del "**Pane Ferrarese**" siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l'insussistenza di eventuali anomalie (rotture, ammaccature, etichette rotte o illeggibili) che possono compromettere la sicurezza e l'estetica del prodotto.

Nel caso in cui non sia possibile ricorrere a mezzi propri dell'azienda, il trasporto avverrà per mezzo di vettori scelti valutando, accanto ai tempi e alla puntualità di consegna, soprattutto le garanzie igienico sanitarie offerte. La fase di trasporto deve ottemperare alle norme vigenti.

Articolo 10 **ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA**

Al ricevimento del carico il responsabile del punto vendita deve effettuare controlli sul carico per verificare:

- le quantità e le tipologie consegnate;
- l'integrità del pallet e delle confezioni;
- la vita residua e il termine di scadenza del prodotto.

Articolo 11 **CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI**

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del presente disciplinare su tutte le fasi del ciclo di produzione e di trasformazione della materia prima.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- durante le varie fasi di produzione presso gli stabilimenti;

- presso i locali ove avviene lo stoccaggio.

Qualora si riscontrerà il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori o dei trasformatori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.