



Elenco degli obblighi

Pane di segale vallesano

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 30 settembre 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 2 settembre 2005, 6 aprile 2011 e del 27 maggio 2014.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Pane di segale vallesano, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

L'area geografica del *Pane di segale vallesano* è il Cantone Vallese. La produzione dei cereali (segale e frumento) e la loro trasformazione in farina e pane avvengono nell'area geografica.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

Il *Pane di segale vallesano* pesa 250 grammi, 500 grammi o 1 chilogrammo con una tolleranza del 10 per cento. La sua forma è rotonda con il fondo piatto. È di colore grigio-marrone.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ La struttura del *Pane di segale vallesano* presenta una porosità compatta e un aspetto umido.

² Il suo gusto è leggermente acido con una nota dominante di acido lattico o acetico a seconda del metodo di fabbricazione.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 5 Materia prima

¹ Le uniche materie prime utilizzate sono: farina di segale e di frumento, lievito, sale e acqua.

² I cereali devono essere prodotti secondo un metodo rispettoso dell'ambiente (prova che le esigenze ecologiche sono rispettate e norme di produzione estensiva o biologica).

Art. 6 Composizione della materia prima

La farina destinata alla fabbricazione del *Pane di segale vallesano* deve essere integrale e composta unicamente da almeno il 90 per cento di segale e dal 10 per cento di frumento al massimo.

Art. 7 Qualità della materia prima

¹ La qualità dei cereali e della farina deve consentire la fabbricazione di un *Pane di segale vallesano* di qualità.

² La qualità dei cereali deve rispettare le seguenti norme qualitative di Swissgranum per i cereali panificabili concernenti:

- il tempo di caduta
- il peso all'ettolitro
- il carico
- l'umidità
- la segale cornuta
- l'assenza di imperfezioni organolettiche evidenti.

Per la fabbricazione del *Pane di segale vallesano* non si prende in carico né la segale di peso all'ettolitro inferiore a 69.0 né il frumento di peso all'ettolitro inferiore a 73.0.

Le norme di qualità dei cereali si applicano per produttore e per partita di cereali.

³ I cereali non possono essere stoccati nel mulino per più di 8 anni dalla mietitura.

⁴ Si effettua un controllo finale della farina per partita, in cui vengono rilevati gli aspetti organolettici e l'umidità (< 15 %). La farina non conforme viene declassata.

⁵ La durata massima di stoccaggio della farina tra la molitura e la panificazione è 6 mesi.

⁶ Il mulino prende le misure necessarie affinché i cereali e la farina destinati alla fabbricazione di *Pane di segale vallesano* siano stoccati separatamente dagli altri cereali e farine onde poterli distinguere chiaramente.

Art. 8 Lievito

¹ Per una fabbricazione continua, il lievito è costituito dalla pasta dell'ultima panificazione, nella misura di ¼ della quantità di pasta prevista. La proporzione diminuisce con l'età del lievito.

² Il lievito può essere sostituito da poolisch, ottenuto mescolando e facendo fermentare i seguenti ingredienti (proporzioni relative all'art. 9):

- 500 g di farina;
- 1'000 g d'acqua tiepida (temperatura < 40° C);
- 10 - 15 g di lievito.

Elenco degli obblighi per *Pane di segale vallesano* (DOP)

³ Il poolisch deve subire una fermentazione di almeno 12 ore, di cui almeno 2 in laboratorio a temperatura ambiente, onde favorire rispettivamente lo sviluppo degli acidi lattici e acetici.

Art. 9 Ingredienti

Gli ingredienti utilizzati e le rispettive dosi sono riportati di seguito:

Pasta con lievito	Pasta con poolisch
- 1'000 g d'acqua - 35 g di sale - 700 g di lievito madre ¹ - 15 g di lievito - 1'400 g di farina - 30 g di madre secca, a titolo facoltativo	- 1'500 g di poolisch (cf. art. 8 cpv. 2) - 1'000 g di farina* - 10 g di lievito - 35 g di sale

* È ammessa una tolleranza del 10 per cento per la quantità di farina in funzione della qualità raccolto di cereali.

Art. 10 Fasi di panificazione

La fabbricazione del *Pane di segale vallesano* è caratterizzata dalle fasi riportate di seguito

- a) Impastamento: tutti gli ingredienti succitati devono essere miscelati in modo omogeneo e poi impastati in modo adatto al tipo di farina utilizzata per preservarne il tenore di glutine piuttosto esiguo.
- b) Lievitazione: dopo l'impastamento, la pasta ottenuta deve riposare fino a maturazione.
- c) Formatura: dall'impasto si ricavano delle pagnotte a forma di cono di circa 300, 600 o 1'200 grammi che vengono infarinate.
- d) Lievitazione finale: le pagnotte devono riposare finché sulla superficie non compaiono delle screpolature nette.
- e) Cottura: il *Pane di segale vallesano* viene messo a cuocere in forni a suola. La temperatura e la durata di cottura (un'ora circa) dipendono dalle cognizioni tecniche del panettiere. La cottura si conclude facendo scendere la temperatura, lasciando lo spiraglio aperto.

Sezione 4 Test del prodotto finito

Art. 11 Sistema di tassazione del *Pane di segale vallesano*

I criteri di tassazione del *Pane di segale vallesano* sono i seguenti:

- a) forma, aspetto esteriore;
- b) colore;

¹ La quantità può variare in funzione dell'età del lievito.

Elenco degli obblighi per *Pane di segale vallesano (DOP)*

- c) struttura;
- d) gusto e aroma.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 12 Etichettatura

Tutte le pagnotte vendute sotto la denominazione *Pane di segale vallesano* presentano un'etichetta rotonda con la menzione DOP, distribuita sotto la responsabilità dell'organismo di certificazione.

Art. 13 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita dall'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.