



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari- Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 343/1 del 14.12.2012 IT

DECRETO 14 ottobre 2013 del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali

Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG. (13A08515) (GU Serie Generale n.251 del 25-10-2013)

ALLEGATO I

Allegato I del Regolamento (UE) n. 1151/2012.

Prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 2, paragrafo 1.

II - Specialità tradizionali garantite

II . 1 Piatti pronti

ITALIA

"Pane ca meusa" (STG)

ALLEGATO II

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

Art. 8 - Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

"PANE CA MEUSA"

N.

1. NOME E INDIRIZZO DELL'ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE

Nome : Associazione

Indirizzo :

Tel.

Fax :

E-mail :

PEC:

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

3.1. Nome da registrare

"Pane ca meusa"

La registrazione è richiesta nella sola lingua italiana.

La dicitura "Prodotta secondo la tradizione " e l'acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della "Pane ca meusa" STG, sono tradotti nella lingua del paese in cui ha luogo la produzione.



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



3.2. Indicare se il nome

X è di per sé specifico

- indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare

Il nome "Pane ca meusa" è tradizionalmente utilizzato per designare questo prodotto, come attestano le varie fonti di cui al punto 3.7.

3.3. Tipo di prodotto

Classe II – Piatti pronti

3.4. Descrizione del prodotto alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1

Il prodotto alimentare "Pane ca meusa" STG si presenta come un prodotto pronto da consumare, costituito da un pane da forno a forma sferica (vastedda), spolverato nella parte superiore di sesamo, il cui diametro varia da 8 a 10 cm, il peso da 150 a 200 grammi con un ripieno di frattaglie di bovino costituite esclusivamente da polmone e milza soffritti in strutto (sugna) e completato dall'aggiunta di succo di limone (schitta). In alternativa può essere arricchito con un strato di ricotta di pecora o con un filamento di caciocavallo stagionato (maritata).

Il prodotto finito presenta un colore esterno grigio delle frattaglie, mentre il pane che lo contiene (vastedda) ha subito un taglio che lascia una estremità appena intera per permetterne la completa apertura senza distacco delle parti.

Il prodotto alimentare "Pane ca meusa" STG è caratterizzato dal ripieno costituito da frattaglie di bovino adulto composto da polmone e da milza in rapporto 2:1 con qualche parte di trachea (scannarozzato) preventivamente fatte bollire in acqua e la cui cottura viene ultimata con strutto nello speciale recipiente in acciaio inox per un tempo non superiore ad un minuto per non alterare la caratteristica consistenza della frattaglia che, così, si presenta al morso, morbida e ben tranciabile.

La consistenza del "Pane ca meusa" deve essere tale da fare mantenere l'integrità della parte di frattaglie, tagliate in strisce di spessore sottile, durante la fase di friggitura e subito dopo.

3.5. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto che reca il nome indicato al punto 3.1

Le materie prime di base caratterizzanti la "Pane ca meusa" sono:.

Polmone di bovino, milza di bovino, trachea di bovino (facoltativa), strutto raffinato. Farina00, acqua, sale marino, semi di sesamo per la "vastedda".

Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della "Pane ca meusa" sono:

- caciocavallo Ragusano o di Godrano (Palermitano) o di altre parti della Sicilia, caratterizzati dalla forma di parallelepipedo la cui sezione longitudinale è una tipica forma rettangolare di lunghezza 40 - 55 cm, mentre la sezione frontale è pressoché un quadrato perfetto il cui lato varia tra i 13 ed 18 cm, pesa normalmente più di 10 chili. Il caciocavallo Ragusano presenta una crosta liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattuggia. Spessore massimo: 4 mm. Può essere cappata con olio di oliva. La pasta è a struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura,



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



talvolta unite a scarse occhiature; al taglio il colore si presenta bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso. Il sapore è decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura, tendente al piccante e al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattuggia. L'aroma è gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione.

Il caciocavallo di Godrano (o Palermitano), comunemente chiamato "*fiore a quattro facce*", è un formaggio a pasta filata ottenuto con latte vaccino prodotto da vacche di razza autoctona. La crosta è sottile, liscia e di colore ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, tenace e con sfogliature a stagionatura avanzata. L'odore fragrante e caratteristico, cambia a seconda della stagionatura, il sapore è piccante.

- ricotta di pecora ottenuta con aggiunta di latte intero al siero dopo l'affioramento e l'allontanamento del formaggio denominato Tuma.

Caratteristiche del pane:

Farina 00, semi di sesamo (giuggiulena), forma semisferica, peso 200 grammi di circa.

Caratteristiche della farina di tipo 00:

- W : 220-380
- P/L : 0,50-0,70
- Assorbimento : 55-62
- Stabilità : 4-12
- Indice di caduta E10 : max. 60
- Falling number (indice di Hagberg) : 300-400
- Glutine secco : 9,5-11 g %
- Proteine : 9 -12,5 g %

Strutto (saimi)

Strutto raffinato ricavato da materie prime rigorosamente selezionate sottoposte a processo di colatura e raffinazione. Deve presentarsi inodore, stabilizzato e quasi completamente deacidizzato.



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



DENOMINAZIONE COMMERCIALE		DENOMINAZIONE DI VENDITA	
STRUTTO		Prodotto ottenuto dalla fusione dei tessuti adiposi del suino	
INGREDIENTI			
Strutto.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
ODORE	caratteristico		
COLORE	Bianco perlaceo		
SAPORE	caratteristico		
STRUTTURA	densa		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Conformi al Reg. (CE) 852/2004 e CE 2073/2005 e s.m.i.		Conformi al Reg. (CE) 853/2004	
Muffe	≤ 30 ufc/g	Perossidi	< 4 meq. O ₂ kg
Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/g	Acidità	≤ 0,8 %
E.coli	≤ 100 ufc/g		
Staphilococcus coagulasi '+'	assente	Acido Palmitico	20-27° %
Colore	Max 0,5 R-5Y	Acido Palmitoleico	2 – 3,5 %
Coliformi totali	≤ 1000 ufc/g	Acido Laurico	Max 0,1 %
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Acido Oleico	37-45 %
Listeria monocytogenes quantva	Assente in 25 g	Nitriti e Nitrati(mg/kg)	Entro i Limiti di Legge
Mesofili aerobi	< 2.000.000 ufc/gr.	Diossine e composti diossino simili	Entro i Limiti di Legge
Anaerobi solfito riduttori	< 100 ufc/gr	Umidità:	≤ 0,5 %
S.aureus	< 100 ufc/gr	Impurità:	≤ 0,5 %
.Residui di farmaci-antibiotici-antiparassitari o altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana:	Assenti o entro i limiti normativi.	Stilbenici-tireostatici-sostanze ad azione ormonale od antiormonale:	Assenti
Additivi: assenti		Insaponificabili	0,2 +/- 0,2%
Allergeni: assenti			
Valore Energetico per 100 g : circa 890 Kcal – 3720 Kj			

Recipiente per friggitura:

Contenitore metallico di forma tonda, diametro intorno ai 50 cm, altezza circa 25 cm, posto in una sella di egual materiale (oggi acciaio inox per uso alimentare) la cui funzione è quella di sollevare il tutto per permettere, attraverso apposita apertura inserita nella parte anteriore, l'inserimento sottostante del fornello alimentato a gas dare una inclinazione che consente di avere lo strutto fuso nella zona bassa dello stesso e garantire assieme al banco di sostegno una azione ergonometrica dell'artigiano.

L'angolo di inclinazione del contenitore è di circa 10°. Il recipiente è completato oltre che dal citato fornello estraibile a gas, da una forchetta a due rebbi ben delineati simile alla



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



forchetta da fonduta da cui si distingue per i due rebbi più corti e da una schiumarola di diametro intorno ai 10 cm piatta priva di bordo, rialzata con leggerissima concavità e munita di fori da circa 20 mm di diametro. La lunghezza degli attrezzi è circa pari al raggio del contenitore circolare.

La preparazione del "Pane ca meusa" comprende esclusivamente le seguenti fasi di lavorazione, da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio:

Cottura delle frattaglie:

La lessatura delle frattaglie non presenta particolarità, tranne l'avvertenza dell'utilizzo del sale in rapporto vicino alle condizioni di isotonia al fine di mantenere inalterata la consistenza delle frattaglie. Il tempo di lessatura, legato alle dimensioni dei pezzi, deve essere tale da far raggiungere la temperatura di stabilizzazione - denaturazione enzimatica di 80°C. Dopo la lessatura, le frattaglie sezionate devono assumere un colore uniforme e presentare assenza di sangue visibile. È ammessa la conservazione in frigorifero a temperatura tra i 2 - 4°C per un periodo di giorni 4 dalla cottura. Le frattaglie al momento dell'uso vengono tagliate a strisce sottili tra i 15 ed i 20 mm di spessore.

Fase di frittura

Le frattaglie poste nella prescritta proporzione di 2 parti di polmone ed 1 una di milza, verranno poste dopo essere state riportate a temperatura ambiente, se provenienti da refrigerazione, nell'apposito attrezzo inox. La frittura viene effettuata con strutto avente punto di fumo intorno a 250°C.

- Tempo di frittura : circa 1 minuto

Tale fase richiede una particolare maestria artigianale. L'artigiano pone in fase di riscaldamento il misto di polmone e milza nella parte superiore e provvede a far fondere una quantità sufficiente di strutto per la friggitura delle frattaglie che verranno immediatamente dopo poste all'interno della "vastedda". In tale fase il maestro artigiano utilizzando la forchetta a due rebbi, preleva le varie parti da far soffriggere, le immerge nello strutto bollente, tenendole il tempo necessario per produrne la suggellatura superficiale e li depone sul pane aperto a cui è stata tolta la quasi totalità della mollica, adagiando le fettine di frattaglie come in un letto. Finita la farcitura, il maestro artigiano utilizza la schiumarola per comprimere il ripieno, ribaltando subito dopo il pane farcito, in modo da far scolare il grasso fuso in eccesso nell'apposito contenitore.

Rifinitura:

Tradizionalmente l'acquirente era accolto con l'abbanniata (forma di pubblicità vocale ad alta voce in cui il venditore esalta la bontà del prodotto) ed una volta che il cliente mostrava interesse veniva ricevuto con la frase "a' Ssa trase ca c'a cuonzuo! Come a vuole schitta o maritata" Entri sua signoria che le preparo (il pane ca meusa sottointeso). Lo desidera soltanto con limone o con ricotta o caciocavallo? La domanda era ed è posta prima di servire perché nel caso dell'aggiunta della ricotta, essa è posta sul fondo del pane spalmata con coltello piatto di idonee dimensione formando un letto in cui si adagerà la milza. Dopo la premitura sopra descritta, se richiesto verranno posti sottili fili di caciocavallo o verrà spremuto il limone. Il piatto pronto viene servito avvolto in numerose tovaglioli di carta semioleata che lasciano libera la parte esposta del ripieno.



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



Conservazione

Il "Pane ca meusa" va consumato appena preparato e non può essere congelato o surgelato o posto sottovuoto per una successiva vendita.

3.6. Carattere specifico del prodotto agricolo o alimentare

Gli elementi chiave che definiscono il carattere specifico del prodotto in argomento sono numerosi e direttamente riconducibili ai tempi e alle modalità delle operazioni, nonché all'abilità e all'esperienza dell'operatore artigiano. In particolare il processo di lavorazione del "Pane ca meusa" si caratterizza dall'utilizzo dello speciale recipiente e dall'abilità nell'immersione e allontanamento delle frattaglie dal bagno di strutto bollente.

3.7. Tradizionalità del prodotto alimentare:

Va premesso che in ambito in italiano la milza (meusa) è utilizzata solamente in tre regioni ed all'interno di tali regioni in ben delimitate zone geografiche. Essa compare in Toscana nella zona di Siena dove si fa un patè che accompagna i crostini e nel Trentino Alto Adige con gli GNOCI DE SMILZA (Gnocchi di Milza) ed il Polpettone di Milza in brodo e milzschnitten (crostini di milza) ufficialmente riconosciuti e inseriti nel 2013 (G.U. n.147 del 25 giugno 2013, s.o. n. 52) nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali . La ribalta internazionale del " Pane ca meusa " si può fare risalire ad un articolo apparso nel New York Times nel 1987.

La comparsa del "Pane ca meusa" è riconducibile ad un periodo storico successivo alla dominazione Araba in Sicilia ed antecedente al 1492, ma certamente sviluppatosi sotto la dominazione spagnola per l'utilizzo dello strutto. Esistono numerose risultanze storiche sullo strutto che veniva prodotto in grandi quantità nel mattatoio di Palermo e destinato non soltanto al mercato locale, ma anche esportato in paesi sotto la dominazione spagnola.

Il mattatoio era allocato al Seralcadio, nel ghetto Ebraico di Palermo individuato come quello che fu il più grande macello dell'epoca, oggi conosciuto come il mercato del capo, adiacente alla ex zona Ebraica, a sua volta adiacente all'altro mercato storico palermitano dal nome di derivazione Araba " Ballarò" .

Relativamente al "Pane ca meusa", molti storici ne hanno fatto risalire la nascita alla coniugazione del rispetto delle regole dell'ebraismo che vogliono che la macellazione venga fatta con una tecnica " compassionevole" nei confronti dell'animale anche se visivamente cruenta, il che comportava il divieto per chi macellava di avere compensi in denaro, ma era possibile trattenere per loro soltanto le interiora dell'animale ucciso ad eccezione del preziosissimo fegato. Le frattaglie non potevano essere consumate, e si ritiene che per ottenere un ricavo, fu inventato un piatto a base di pane azimo (vastella) e frattaglie consumabile dai "gentili".

Con l'avvento della dominazione spagnola nel 1302 fu importata la tecnica di estrazione e purificazione del grasso di maiale denominato strutto detto anche saimi (dallo spagnolo saim) o sugna.

Con la cacciata degli ebrei nel 1492, l'eredità passò ad artigiani locali e la "vastedda" evolvette presso una forma lievitata che è la forma attuale. Non si può escludere che la tradizione dell'asportazione quasi totale della mollica, dipenda oltre che dalla necessità di



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



creare uno spazio per accogliere le frattaglie anche da una forma di riconduzione del pane a quello azimo.

Il "Pane ca meusa" è una specialità della cucina siciliana.

La particolarità palermitana tradizionale del "Pane ca meusa" sta nell'utilizzo del polmone insieme alla milza che vengono consumate in fettine sottili soffritte, differenziandosi dagli altri prodotti tradizionali italiani sopra descritti. Il prodotto in argomento è conosciuto con il nome di "Pane ca meusa" la cui espressione viene citata, in numerosi testi letterari.

3.8 Requisiti minimi e procedure di controllo del carattere specifico del prodotto

I controlli previsti per la "Pane ca meusa" STG riguarderanno i seguenti aspetti:

- presso le aziende, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi di preparazione descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime e del prodotto finale a quelle previste nel disciplinare di produzione; accertando la perfetta conservazione e l'immagazzinamento delle materie prime da utilizzare;
- tramite acquisizione dai fornitori delle materie prime fondamentali quali: frattaglie di bovino costituite esclusivamente da polmone e milza, strutto, ricotta di pecora, caciocavallo stagionato, dei parametri analitici sotto elencati, secondo una ricerca effettuata con cadenza tipica prevista dal fornitore stesso ed in maniera tale da rispettare la frequenza minima stabilita, per ogni ingrediente dal Comune di Palermo, fermo restando per il fornitore gli obblighi normativi di informazione derivanti dalla tracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari utilizzati.

Frattaglie di bovino

Conformità alle caratteristiche igienico sanitarie ed organolettiche di salubrità
Ormoni naturali e sintetici
Inquinanti Organici Persistenti (Persistent Organic Pollutants, POPs)
Metalli pesanti
Principi attivi con effetto antibiotico o antinfiammatorio
Sostanze dopanti
Ricerca di presenza di carni estranee
Analisi microbiologica ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005
Ricerca della tubercolosi bovina secondo metodologie diagnostiche descritte da enti internazionali

Milza

L'ispezione visiva non deve evidenziare attorno alle arteriole follicolari, dopo il taglio, zone biancastre rotondeggianti immerse nella polpa rossa (milza a sagù cotto) o milza a granuli di tapioca o deposizione nella polpa rossa (milza lardacea o milza a prosciutto). Non devono evidenziarsi depositi di sostanza amiloide. Vanno ricercati i metalli pesanti con particolare riferimento al vanadio ed i composti diossino simili

Polmoni

L'ispezione visiva non deve evidenziare patologie
Vanno ricercati i metalli pesanti ed i composti diossino simili

Trachea

L'ispezione visiva non deve evidenziare patologie
Vanno ricercati i metalli pesanti ed i composti diossino simili



CONSIGLIO NAZIONALE DEI CHIMICI
PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA



Strutto Caratteristiche organolettiche, chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche conformi alla qualità merceologica dichiarata e rispondenti ai requisiti previsti dai Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 2073/2005 Punto di fumo N. di perossidi a crudo e dopo frittura
Sale marino Ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare, sottoposto ad una serie di trattamenti superficiali di lavaggio e purificazione. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche corrispondenti al sale marino di qualità, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche di produzione

Le metodiche analitiche applicate alla determinazione dei parametri analitici sopra descritti, dovranno essere conformi ai metodi analitici di riferimento.

3.9. Logo

L'acronimo STG, e le diciture "Specialità Tradizionale Garantita" e "Prodotta secondo la Tradizione Palermitana" sono tradotti nelle altre lingue ufficiali del paese in cui ha luogo la produzione.

Il logo che può individuare la "Pane ca meusa" è il seguente:

Scritte | Caratteri |

PANE CA MEUSA STG | Varga |

Specialità Tradizionale Garantita | Alternate Gothic |

Prodotta secondo la Tradizione Palermitana | Varga |

I colori dell'immagine dell' Pane ca meusa | ?????? | C | M | Y | K |

I colori della parte grafica e dei caratteri | PantoneProSim | C | M | Y | K |

Il rosso del rettangolo con angoli tondi | 032 | 0 % | 91 | 87 | 0 % |

Bianca con bordo in nero la scritta "PANE CA MEUSA STG" | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |

Rosa con bordo in nero la scritta "Prodotta secondo la Tradizione Palermitana" | rosybrown2 | 0% | 24 % | 24 % | 7 % |

Nera la scritta "Specialità Tradizionale Garantita" | | 0 % | 0 % | 0 % | 98 % |

+++++ TIFF +++++

4. AUTORITÀ O ORGANISMI CHE VERIFICANO IL RISPETTO DEL DISCIPLINARE

4.1. Nome e indirizzo

Nome :

Indirizzo :

Tel. :

Fax :

E-mail :

• Pubblico

X Privato

4.2. Compiti specifici dell'autorità o dell'organismo

Tutti e tre gli organismi di controllo sopra citati effettuano i controlli su soggetti diversi che operano nelle diverse parti del territorio nazionale.