



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

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 e panelle" (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 E PANELLE"

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 e panelle"

La registrazione è richiesta nella sola lingua italiana.

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

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 e panelle" 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 e panelle" 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 di 200 grammi circa. Il pane è farcito con un numero variabile di panelle 4-5.

Il prodotto finito presenta un colore biondo della farcitura e tipico delle panelle, 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 e panelle" STG è caratterizzato dal ripieno formato dalle panelle di seguito descritte.

La consistenza del "Pane e panelle" deve essere tale da fare mantenere l'integrità, 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 e panelle" sono:.

Per le panelle: Farina di ceci e prezzemolo fresco, sale marino.

Per il pane: Farina 00, lievito di birra, acqua, sale marino, semi di sesamo per la "vastedda".

Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della "Pane e panelle" sono pepe nero macinato e/o semi di finocchio:

Caratteristiche del pane:

Farina 00, lievito di birra, semi di sesamo (giuggiolena), forma semisferica, peso 200 grammi circa.

Farina di Ceci caratteristiche merceologiche:

origine dei ceci:	Preferibilmente Sicilia;
varietà cece:	sultano, vulcano o cece minor calibro (6-8 mm);
infestanti:	assenti
umidità:	min 12%;
ceneri:	min 1,5% s.s.;
proteine:	min 14% s.s.;
glutine:	assente;
muffe:	assenti;
Conta batterica:	assente;

Coliformi; assenti;
Salmonella; assente;

Preparazione dell'impasto per le panelle:

La farina di ceci viene sciolta in acqua fredda in rapporto di uno a tre con acqua fredda (1 kg di farina di ceci e tre litri di acqua) sale 1 cucchiaino raso (circa 20 grammi) ponendo tutta in una casseruola a due manici (fait tout) in siciliano (cazzarola). Si porta il tutto all'ebollizione mescolando con una frusta da cucina o con agitatore elettrico a basso velocità e si continua la cottura a bassa ebollizione del composto e sempre sotto agitazione costante per 10 minuti al fine di produrre affinché è necessario che perdendo la sua struttura pseudocristallina passi ad una struttura con le caratteristiche di un gel (gelatinizzazione).

Il processo di gelatinizzazione è ben riconoscibile dall'artigiano esperto in quanto l'amido, idratandosi rigonfia, ed i suoi principali componenti l'amilopectina e l'amilosio entrano in soluzione formando legami con le molecole di acqua, con un consistente aumento della viscosità ben avvertibile all'agitazione manuale.

A seguito della gelatinizzazione, le catene dell'amilosio e dell'amilopectina sono più facilmente idrolizzabili, ad opera degli enzimi digestivi rispetto un amido non gelatinizzato a zuccheri semplici.

Formatura

Stante che il raffreddamento favorisce il ripristino della struttura ordinata con conseguente "ricristallizzazione o retrogradazione" dell'amido vengono aggiunti all'impasto stesso 20 grammi circa di prezzemolo fresco nettato dai gambi (o in alternativa semi di finocchio).

L'impasto così ottenuto si spande su un piano di marmo (balata) ed operando a caldo, prima della ricristallizzazione e con l'ausilio di una spatola, si pone la pasta nelle specifiche forme per panelle di natura rettangolare. È ammessa la formatura prelevando l'impasto direttamente dalla casseruola. Le forme per panelle spesso hanno impresse in sé uno stemma che contraddistingue l'artigiano produttore e sono tipicamente in legno.

La dimensione della Panella così ottenuta ordinariamente è di forma rettangolare di 90 mm circa di base per 65 mm e 3 mm di spessore per un peso a crudo variabile dai 15 ai 20 g.

Le panelle così formate vengono riposte su un piano sino a quando la ricristallizzazione degli amidi ne permette un facile distacco. In seguito vengono poste su vassoi di acciaio inox di forma ellissoidale, ricordando le tradizionali forme dei vassoi in terracotta o ceramica denominati in siciliano spilluongu. Infine, quest'ultime vengono stoccate in frigorifero se non immediatamente utilizzate.

Fase di frittura

Le panelle vanno fritte in olio di semi alla temperatura intorno ai 180°C. L'artigiano deriva il giusto calore dell'olio spruzzando qualche goccia d'acqua con le dita. Ove la temperatura sia corretta per l'effetto dell'immiscibilità dei liquidi la temperatura di ebollizione si abbassa (legge di Dalton) e si ha una violenta evaporazione dell'acqua con olio. Essendo tale operazione pericolosa, in quanto si sviluppano vapori che possono facilmente prender fuoco, si sconsiglia vivamente di utilizzare tale metodo e di impostare nelle friggitrici indicatori o sensori di temperatura.

La panella quando viene immersa nell'olio affonda nello stesso, ma la plastificazione delle due facce dovute al contatto con l'olio bollente produce come effetto, un rigonfiamento della panella che affiora al pelo di olio di cottura. Dall'affioramento della stessa si procede ancora con un tempo di frittura di circa 1 minuto, tale che la panella si presenti di un colore biondo brillante classificabile in **CMYK** (Cyan-Magenta-Yellow-blacK) Color Codes: (0%,14%,100%, 0%).

Tale fase richiede una particolare maestria artigianale nell'evitare che le panelle si saldino tra loro in fase di cottura. L'artigiano, infine, estrae le panelle dall'olio di frittura con l'ausilio di un speciale attrezzo tondo di diametro di circa 30 cm in acciaio con il fondo costituito da rete in acciaio con maglie o in acciaio con numerosi fori tali da formare diverse circonferenze concentriche ad eguale distanza tra esse (schiumarola), tale da estrarre integra, senza

rotture e prive di olio le panelle. Estratte le panelle le fa saltare entro l'attrezzo per due o tre volte al fine di favorire il deflusso dell'olio in eccesso dentro la friggitrice. Immediatamente le depone nel bancone di vendita costituito da un recipiente senza bordi in acciaio forato e posto leggermente inclinato verso il basso. La presenza di fori favorisce l'ulteriore allontanamento dell'olio di frittura.

Farcitura

Il maestro artigiano utilizzando la forchetta a due rebbi le panelle ad una ad una ed in rapida successione li depone sul pane aperto a cui è stata tolta la quasi totalità della mollica, infine cosparge la superficie dell'ultima panella con un pizzico di sale, in alternativa molto più raramente viene aggiunto un pizzico di pepe nero macinato.

Rifinitura:

Finita la farcitura, il maestro artigiano porge il panino al cliente dopo averlo avvolto con tovagliolo di carta nella parte posteriore lasciando libera quella anteriore in cui era stata operata l'apertura e da cui è possibile ben vedere il numero di panelle di farcitura

Conservazione

Il "Pane e panelle" 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 e panelle" che si caratterizza dalla capacità di formatura delle panelle e dalla frittura delle stesse e dal modo di farcitura del pane

3.7. Tradizionalità del prodotto alimentare:

L' utilizzo dei ceci come alimento è presente in tutta l'area mediterranea , allo stato attuale si può affermare che gli stessi comparivano in piatti presenti oltre 6000 anni fa. L'archeometria utilizzando tecniche Gascromatografiche accoppiate a rilevatore di massa ad alta efficienza continuano a dare significativi contributi.

Secondo alcuni studiosi furono gli Arabi a cavallo tra il IX° e l'XI° secolo, già esperti gastronomi, ad iniziare a macinare i semi dei ceci per ricavarne una farina che, mescolata all'acqua e cotta sul fuoco, dava una sorta di impasto crudo e dal sapore non particolarmente gradevole.

La comparsa così tardiva della farina di ceci deve essere probabilmente ricondotta alla grande carestia del 1030 *"Tutta la terra era stata talmente inzuppata dalle continue piogge che nell'arco di tre anni non si poterono preparare solchi adatti alla semina. Al tempo del raccolto le erbacce e l'inutile loglio [zizzania] avevano ricoperto tutta la campagna.*

Un moggio [circa 52 litri] di semente, quando rendeva tanto, dava al momento della mietitura uno staio [un sesto del moggio], e lo staio a malapena riempiva un pugno.

Questo flagello vendicatore era iniziato in Oriente, e dopo aver devastato la Grecia si abbatté sull'Italia, da dove si diffuse nella Gallia [Francia] arrivando poi a colpire tutta la terra degli Angli [Inghilterra].

Non vi fu chi non risentisse allora della mancanza di cibo: i grandi signori e la gente di media condizione alla pari dei miseri: tutti la fame aveva reso smunti. L'indigenza comune aveva avuto come effetto quello di far cessare la violenza dei potenti. Se qualcuno aveva del cibo, poteva venderlo al prezzo che voleva, anche il più elevato, sicuro di ottenerlo.

In più di un caso il costo di un moggio di grano salì a sessanta soldi, in qualche altro uno staio fu venduto addirittura a quindici soldi.

Quando non vi furono più animali o uccelli da mangiare, gli uomini, spinti dai morsi della fame, dovettero risolversi a cibarsi di ogni tipo di carogne e di altre cose che destano ribrezzo al solo parlarne.(..) (Rodolfo il Glabro, in G. Duby, L'anno mille, storia religiosa e psicologia collettiva, Einaudi, Torino)

Rodolfo il Glabro, monaco borgognone, è uno dei cronisti più famosi ed una delle nostre migliori fonti di conoscenza di un secolo di storia europea, l'Undicesimo.

In tale contesto ben si può comprendere la necessità di trovare dei succedanei alla farina di frumento e il cece (*Cicer arietinum*) che ha bisogno di poco per crescere e fruttificare, unito alla possibilità di coltivarlo vicino alle altre piante mediterranee sicuramente sembra un'alternativa valida.

Pur nondimeno sembra che le panelle siano comparse dopo e non si può escludere che la colonia genovese a Palermo (anche gli svevi avevano dato ai genovesi considerevoli privilegi: col trattato di Pavia del 1162 Federico Barbarossa aveva concesso loro una strada e un fondaco in tutte le città siciliane) abbia importato la **fainà**.

La presenza dei ceci come alimento comune è rinvenibile nel famoso episodio della rivolta dei Vespri in Sicilia avvenuta a Palermo nel 1282 contro gli Angioini

Relativamente al "Pane e panelle", molti storici ne hanno fatto risalire la nascita alla ricorrenza di Santa Lucia il 13 dicembre dove per usanza non si consuma farina di grano ed i prodotti da essa derivata

L'antropologo Giuseppe Pitrè scrisse che le panelle si chiamavano "piscipanelli" perché erano il surrogato di una frittura di pesce troppo cara per la gente comune: si vendevano dai primi di dicembre fino a Natale con il massimo dello smercio a Santa Lucia, ma finirono col diventare comuni tutto l'anno a colazione o a cena, e spesso erano l'unico pasto quotidiano della povera gente.

Il "Pane e panelle" è una specialità della cucina siciliana. In particolare le panelle come tali, sono state ufficialmente riconosciute e inserite 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 all'interno della tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma3, del D.M. 8 settembre 1999, n.350 al n°207 della lista dei prodotti della gastronomia della Regione Siciliana

La particolarità palermitana tradizionale del "Pane e panelle" sta nell'utilizzo della farina di ceci nella sua cottura e nella successiva friggitura e nell'accompagnamento con la vastedda. Le panelle vengono consumate in fettine sottili fritte, differenziandosi dagli altri prodotti tradizionali italiani sopra descritti. Il prodotto in argomento è conosciuto con il nome di "Pane e panelle".

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

I controlli previsti per la "Pane e panelle" 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.

Sostanze che vanno in ogni caso determinate sulle materie prime.
Avvertenza : La mancanza di uno o più parametri analitici sotto riportati non esclude la responsabilità del produttore dal rispetto dei previsti limiti di legge. I sotto riportati parametri si devono intendere come ricerca minima

per lotti di dimensione pari o superiore a quella individuata dagli organismi di controllo.
Farina di Ceci
Ricerca delle micotossine
Aflatossine, Fusarium-tossine, Tossina T-2 E HT-2
B1,B2, G1,G2;
Don o Vomitossina
Ocratossina A
Determinazione del residuo di pesticidi (assenti < LOQ)
Glifosate
Ricerca di insetticidi
Ricerca di Acaricidi
Ricerca di erbicidi
Determinazione di Metalli Pesanti
Piombo
Cadmio
Mercurio
Olio di semi vari
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
Ricerca di solventi
N. di perossidi a crudo e dopo frittura
<i>Diossine e Composti Diossino simili</i>
Somma di diossine e furani
Somma di diossine, furani e PCB diossina-simili
<i>Benzo(a)pirene</i>

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 e panelle" è il seguente:

".

Scritte | Caratteri |

PANE E PANELLE STG | Varga |

Specialità Tradizionale Garantita | Alternate Gothic |

Prodotta secondo la Tradizione Palermitana | Varga |

I colori dell' immagine del Pane e panelle (Cyan-Magenta-Yellow-black) Color Codes: (0%,14%,100%, 0%).

I colori della parte grafica e dei caratteri | PantoneProSim (Cyan-Magenta-Yellow-black) Color Codes

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

Bianca con bordo in nero la scritta "PANE E PANELLE 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

Privato

Nome :

Indirizzo :

Tel. : +

Fax : +

E-mail : —

Pubblico

Privato

Nome :

Indirizzo :

Tel. :

Fax :

E-mail : info@ismecert.com

Pubblico

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.