

|   |
|---|
| <p>Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta<br/>“Pagnotta del Dittaino”</p> |
|---|

### Art. 1 - Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "Pagnotta del Dittaino" è riservata al pane che risponde alle condizioni ed ai requisiti posti dal Reg. CEE 2081/92 e stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Art. 2 - Descrizione e caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo la dop “Pagnotta del Dittaino” si presenta nella tradizionale forma rotonda con una pezzatura compresa tra 500 e 1.100 gr ovvero come mezza pagnotta affettata e possiede le seguenti caratteristiche sensoriali:

1. crosta dello spessore compreso tra 3 e 4 mm;
2. tenacità della crosta media;
3. mollica di colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine, compatta ed uniforme;
4. elasticità della mollica (espressa come tempo di recupero del volume originario una volta rimossa la pressione delle dita) elevata con recupero veloce e totale;
5. umidità del prodotto non oltre il 38%;
6. mantenimento delle caratteristiche sensoriali (odore, sapore, freschezza protratte fino a 5 giorni dalla data di produzione).

### Art. 3 - Zona di produzione

La zona di produzione della DOP “Pagnotta del Dittaino” interessa i comuni di Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Cagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa in provincia di Enna ed i comuni di Castel di Iudica, Raddusa e Ramacca in provincia di Catania.

### Art. 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Art. 5 - Metodo di elaborazione e ottenimento

La Denominazione di Origine Protetta “Pagnotta del Dittaino” è propria del pane ottenuto mediante il particolare processo di lavorazione che prevede l'impiego del lievito naturale, della semola rimacinata di grano duro ottenuto nel territorio di cui all'art. 3.

Le caratteristiche qualitative della semola devono essere in linea con i seguenti parametri. La materia prima utilizzata nella produzione della “Pagnotta del Dittaino” è la semola rimacinata di grano duro proveniente dalla molitura del grano duro, prodotto nell'areale di coltivazione di cui all'art. 3, appartenente alle varietà Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, presenti per almeno il 70% sul totale dello sfarinato utilizzato. Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati.

Il grano duro da impiegare nel processo di produzione della semola deve rispondere ai seguenti requisiti minimi qualitativi:

| Parametro                | Valore         |
|--------------------------|----------------|
| Peso elettrolitico       | > 78 kg/hl     |
| Proteine (N tot. X 5,70) | > 12% su s.s.  |
| Umidità                  | < 12,5%        |
| Glutine                  | > 8% su s.s.   |
| Indice di giallo         | > 17 b minolta |

Il grano duro raccolto nell'areale delimitato deve essere sottoposto a trattamenti di prepulitura e, quindi, stoccato in silos e conservato senza l'ausilio di pesticidi e prodotti chimici di sintesi. La macinazione deve essere effettuata mediante tecniche e fasi del tutto analoghe a quelle attualmente in uso nell'areale delimitato e qui di seguito descritte.

Il grano duro viene sottoposto a vari trattamenti di pulitura attraverso passaggi forzati in macchinari che, mediante aspirazione delle parti più leggere e cernita con vibrosetacci, lo liberano dalle impurità, da eventuali corpi estranei e dalle cariossidi striminzite o con peso specifico molto basso. Alla pulitura seguono due trattamenti di bagnatura alternati da due periodi di riposo, per complessive 24 ore, per favorire un'efficace imbibizione della cariosside al fine di agevolare la svestizione delle parti tegumentali della cariosside ed evitare la bruciatura delle semole durante la macinazione. L'umidità massima della cariosside al secondo riposo deve essere del 17,5%. Alla fase della bagnatura segue la macinazione ad opera dei laminatoi, che provvedono a frantumare le cariossidi e quindi la cernita dei frammenti ad opera dei setacci dei *plansichter* e delle *semolatrici* che provvedono a deviare i vari frammenti in altri laminatoi, in base alla granulometria degli stessi. La semola da impiegare nel processo di produzione del pane deve possedere le seguenti caratteristiche minime:

| Parametro                        | Valore           |
|----------------------------------|------------------|
| Umidità                          | < 15,5%          |
| Ceneri                           | 0,70-0,90% s.s.  |
| Glutine                          | > 10% su s.s.    |
| Indice di giallo                 | > 23 b minolta   |
| Proteine                         | > 10,50% su s.s. |
| Indice di caduta F.N.            | < 480 sec.       |
| Assorbimento                     | > 60%            |
| Tempo di sviluppo                | 2 min.           |
| Stabilità                        | > 5 min.         |
| Grado di rammollimento a 12 min. | < 65 U.F.        |

La DOP "Pagnotta del Dittaino" si ottiene dalla cottura completa di una pasta convenientemente lievitata preparata con semola di grano duro, acqua, lievito naturale e sale nelle percentuali di seguito stabilite:

| Ingredienti      | Quantità   |
|------------------|------------|
| Semola           | 100 kg     |
| Acqua            | 58-70 l*   |
| Lievito naturale | 15-18 kg** |
| Sale             | 1,7kg      |

\* Varia al variare del contenuto in glutine e della percentuale di umidità della semola.

\*\* Varia al variare della temperatura ambiente.

Il lievito naturale utilizzato per la produzione della DOP “Pagnotta del Dittaino” deriva da un “lievito madre” opportunamente rinnovato. I rinnovi si effettuano con la seguente cadenza: ogni 24 ore una parte di “lievito madre” si impasta con due parti di semola ed una di acqua al fine di ottenere, dopo 10 minuti di impasto, una massa dalla quale si ricavano quattro masse lievitanti. Di queste una verrà utilizzata come “madre”, e quindi rinnovata dopo 24 ore e le rimanenti 3 parti verranno aggiunte negli impasti, come “lievito naturale”, dopo almeno 5 ore di maturazione. Tutti gli ingredienti sopra menzionati (semola, acqua, lievito naturale e sale) devono rispettare le normative igienico-sanitarie prescritte dalla legislazione vigente.

L'impasto si effettua a mezzo di un'impastatrice a braccia tuffanti per un tempo di 12 minuti. L'impasto appena formato deve possedere le seguenti caratteristiche:

| <b>Parametro</b> | <b>Valore</b> |
|------------------|---------------|
| Temperatura      | 26-27 °C      |
| Acidità          | 5-5,3 pH      |

L'impasto riposa in vasca per 15 minuti e quindi si provvede alla formatura dei pani in pasta di peso di Kg 1,200 ± 20 e di forma sferica che può avvenire manualmente ovvero con l'ausilio di macchine arrotondatrici. Le forme in pasta sono quindi disposte su pianali aventi una superficie liscia, uniforme, lavabile e sanificabile al fine di evitare, durante la fase di lievitazione, contaminazioni indesiderate di lieviti e batteri ubiquitari che potrebbero alterare il regolare processo di lievitazione condotto dai lieviti naturali. La fase della lievitazione si articola secondo quanto di seguito riportato:

| <b>Parametro</b> | <b>Valore</b> |
|------------------|---------------|
| Tempo            | 170- 180 min. |
| Temperatura      | 30-32°C       |
| Umidità          | 58-63%        |

Raggiunta l'ottimale lievitazione le forme in pasta entrano nel forno di cottura, sia esso a legna o a gas, a riscaldamento indiretto.

La fase della cottura si articola secondo quanto di seguito riportato:

| <b>Parametro</b> | <b>Valore</b> |
|------------------|---------------|
| Tempo            | 60 min.       |
| Temperatura      | 230°C         |

All'ingresso del forno di cottura le forme in pasta lievitate sono investite da un getto di vapore sulla superficie per conferire la particolare colorazione alla crosta. Alla cottura segue la fase del raffreddamento.

Le operazioni di coltivazione e raccolta del grano e le operazioni di produzione e confezionamento della DOP “Pagnotta del Dittaino” devono avvenire all'interno dell'areale di produzione definito all'articolo 3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto.

## Art. 6 - Legame con l'ambiente

La DOP “Pagnotta del Dittaino” si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica in particolare per la consistenza della crosta e per il colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine compatta ed uniforme della mollica. Altra particolare caratteristica della DOP “Pagnotta del Dittaino” è la capacità di mantenere inalterati per ben 5 giorni le caratteristiche sensoriali quali odore, sapore e freschezza.

Tali particolari caratteristiche sono indubbiamente riferibili e quindi strettamente correlate al grano duro

che interviene come materia prima principale e predominante nel processo di produzione e che grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di riferimento assume valori qualitativi elevati.

I terreni sui quali si effettua la coltivazione del grano duro si presentano con un impasto mediamente argilloso. Il clima è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da un regime pluviometrico fortemente irregolare durante l'arco dell'anno, con concentrazione delle precipitazioni nel periodo autunno-vernino e valori medi annui di circa 500 mm, e da temperature medie mensili più elevate nei mesi di luglio e agosto, mentre quelle minime si registrano in gennaio e febbraio con valori che, solo in casi eccezionali, si abbassano fino a raggiungere valori tali (0°C) da poter arrecare danni alla coltivazione.

I parametri pedologici e meteorologici individuati concorrono a definire l'unicità dell'ambiente in cui si effettua la coltivazione del grano duro al punto da ottenere un prodotto dalle caratteristiche qualitative e sanitarie eccellenti (esenti da micotossine) in grado di esaltare nella DOP "Pagnotta del Dittaino" caratteristiche sensoriali uniche.

Il grano duro, come dimostrano le testimonianze storiche, è stato da sempre utilizzato per la panificazione, a differenza di altre zone d'Italia dove veniva e viene impiegata la farina di grano tenero, in grado di ottenere un prodotto che mantenesse per un arco temporale di una settimana le principali caratteristiche sensoriali.

L'origine della "Pagnotta del Dittaino" è da rinvenirsi nella lunga tradizione storica e culturale che ha caratterizzato l'area comprendente il territorio di gran parte della provincia di Enna e della provincia di Catania. Come si evince dallo studio di Corradini Federico II ad Enna, *urbs inespugnabilis*: risvolti storici, politici, economici la tradizione cerealicola ennese produceva un pane ottenuto dalla semola rimacinata di grano duro. «...Enna era ricca di acque, di boschi, di cereali (non bisogna dimenticare che la città fin dalla notte dei tempi fu la sede del culto di Demetra-Cerere, dea delle messi). La pastorizia era largamente praticata, con il vantaggio della ricca produzione di latte e derivati (cacio, ricotta) nonché la lana, le pelli, la carne. Il pane, la "pagnotta", era uno degli alimenti base realizzata con farina di frumento ...». Da sempre, quindi, la coltivazione del grano duro nell'area comprendente alcuni comuni di Enna e di Catania ha rappresentato uno dei cardini principali del locale sistema economico rivestendo una notevole valenza sia sociale che ambientale e culturale. Secondo il mito le ragioni di una vocazione cerealicola così intensa trova giustificazione nel fatto che proprio nell'area ennese, in particolare in corrispondenza del lago di Pergusa, si apriva la porta degli Inferi dalla quale la dea Demetra/Cerere usciva portando sulla terra per quattro mesi all'anno il vigoroso rigoglio vegetativo che le valse appunto l'appellativo di "dea delle messi".

Da una credenza così lontana nel tempo si è giunti, ai giorni nostri ad una realtà che vede nell'area attraversata dal fiume Dittaino, affluente del Simeto, la culla di una cultura del pane talmente radicata che, come il Barberis riporta: «...se il Piave è il fiume sacro alla Patria - come non manca di ricordare il cartello a chi imbocca il fatidico ponte in direzione di Trieste - Enna è la città sacra al pane e il suo comune potrebbe opportunamente segnalarlo ai turisti».

La coltivazione del grano duro nelle aree interne della Sicilia, comprendenti i comuni della provincia di Enna e Catania, occupa un posto di rilievo non solo per quanto riguarda la superficie investita, ma anche perché interessa contrade tradizionalmente coltivate a grano duro in asciutto. Proprio in tali comuni, sia per le condizioni pedologiche che climatiche, l'unica coltura che è stata in grado, nel corso degli anni, di garantire alla popolazione agricola locale occupazione ed equi redditi è stata il grano duro.

## Art. 7 – Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

## Art. 8 - Etichettatura e logo

La DOP “Pagnotta del Dittaino” viene confezionata con un film plastico microforato ovvero in atmosfera modificata tale da garantire l'aspetto igienico-sanitario consentendo, al contempo, la traspirazione del prodotto confezionato. In etichetta devono essere riportate le seguenti diciture:

1. il logo della denominazione “Pagnotta del Dittaino”
2. l'elenco degli ingredienti;
3. il peso;
4. il nome, indirizzo e logo della ditta di produzione;
5. la data di scadenza.

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.

Il logo della denominazione, di forma rettangolare (base 8 cm X altezza 4,8 cm, con bordo trilineo), si compone in basso a sinistra di due spighe di grano duro che, disposte in maniera perpendicolare, delimitano uno spazio nel quale si collocano due pagnotte di cui, una di forma intera sormontata da una seconda di forma dimezzata. In basso a destra è riportato il logo comunitario della dop. In alto, al centro di un rettangolo compare su un unico allineamento la scritta orizzontale “pagnotta del Dittaino” dop (Carattere Felix Titling, Dimensione 17, Stile normale, Effetto maiuscoletto).

## Art. 9

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la “Pagnotta del Dittaino DOP” anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Denominazione d'Origine Protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- gli utilizzatori del prodotto a Denominazione d'Origine Protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito alla registrazione della DOP riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvedere anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della Denominazione d'Origine Protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. CEE 2081/92.



Indici colorimetrici  
Giallo: 100% pantone yellow 109 cv;  
Blu: 100% pantone blue reflex;  
nero: 100% pantone black.