

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 7 novembre 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige». (23A06216)

(GU n.266 del 14-11-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva del Ministro 20 gennaio 2023, n. 29419, registrata dalla Corte dei conti in data 22 febbraio 2023 al n. 212, recante gli indirizzi generali sull'attivita' amministrativa e sulla gestione per il 2023;

Vista la direttiva dipartimentale 17 febbraio 2023, n. 107781, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio in data 28 febbraio 2023 al n. 119, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attivita' amministrativa e sulla gestione per l'anno 2023» del 20 gennaio 2023, rientranti nella competenza del Dipartimento delle politiche competitive, della qualita' agroalimentare, della pesca e dell'ippica ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 22 febbraio 2023, n. 118468,

registrata dall'Ufficio centrale di bilancio in data 28 febbraio 2023 al n. 120, come modificata dal decreto direttoriale prot. 0209373 del 18 aprile 2023 e, da ultimo, dal decreto direttoriale prot. 292992 del 7 giugno 2023, registrato all'Ufficio centrale di bilancio in data 12 giugno 2023 al n. 371, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 20 gennaio 2023 n. 29419;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2020/1084 della Commissione del 17 luglio 2020 pubblicato il 24 luglio 2020 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 239, con il quale è stata registrata l'Indicazione geografica protetta «Südtiroler

Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante 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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dall'Associazione Südtiroler Schüttelbrot IGP, con sede in via Mezzo di Piani, 5 - 39100 Bolzano -, che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013 n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Provincia autonoma di Bolzano, competente per territorio, competente per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui il documento unico pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 81 dell'11 marzo 2020 è stato modificato;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 162 del 13 luglio 2023 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto 5 settembre 2023 concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 220 del 20 settembre 2023;

Vista la nota dell'Associazione Südtiroler Schüttelbrot G.G.A. nella quale si segnala che l'allegato A del decreto 5 settembre 2023 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 220 del 20 settembre 2023, di pari oggetto contiene un errore materiale all'art. 2 del disciplinare di produzione, relativamente al termine latino di cumino «cuminum cyminum» al posto del «carum carvi»;

Considerato necessario procedere alla correzione dell'errore, così come indicato dall'Associazione Südtiroler Schüttelbrot G.G.A. con la nota del 20 settembre 2023;

Ritenuto, pertanto, di dover procedere alla modifica del decreto 5 settembre 2023;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione Indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige».

2. Il disciplinare di produzione consolidato della Indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Art. 3

Il decreto 5 settembre 2023 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 220 del 20 settembre 2023 e' abrogato.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 7 novembre 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' un pane secco alla segale, di forma appiattita e rotonda irregolare, con alveolatura irregolare, croccante, conservabile, aromatico dalla marcata nota di finocchio, che puo' essere leggermente acido, con un'umidita' fino ad un massimo del 11%.

Diametro: da 3 cm a 35 cm

Spessore: da 0,3 a 1,5 cm

Il seme di finocchio (*Foeniculum vulgare*) e' la caratteristica spezia del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige».

Nella preparazione possono essere usate oltre ai semi di finocchio (*Foeniculum vulgare*), il cumino (*Carum carvi*), la trigonella (*Trigonella caerulea*), come anche il coriandolo (*Coriandrum sativum*) e l'anice (*Pimpinella Anisum L.*), utilizzati per aromatizzare il pane.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» comprende l'intero territorio della Provincia autonoma di Bolzano.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori e dei confezionatori gestiti dalla struttura di controllo, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono soggette al controllo da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Ingredienti

Per la produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige», sono impiegati i seguenti ingredienti: farina di segale (min. 50%), farina di frumento di grano tenero e/o di farro di diversi gradi di macinazione, sale, farina di malto (frumento e/o orzo e/o segale) e/o estratto di malto (frumento e/o orzo), entrambi come ingredienti facoltativi, lievito e/o, come ingrediente facoltativo, pasta madre (minimo 4%) prodotta nell'azienda, spezie (semi di finocchio, trigonella caerulea e/o cumino e/o anice e/o coriandolo). I semi di finocchio sono un elemento fisso della ricetta.

Si possono aggiungere grassi vegetali.

5.2 Processo di produzione

Dopo aver impastato gli ingredienti, si lascia riposare la pasta. Le porzioni di pasta vengono poste a lievitare su appositi apparecchi per un periodo variabile da 20 a 100 minuti a una temperatura tra 25° e 40° C. Dopo la lievitazione le porzioni di pasta vengono scosse, così da ridurre lo spessore della pasta lievitata. Dopo di che vengono infornate a 160° - 250° C per almeno 20 minuti. Si lasciano poi raffreddare e possono essere confezionate a mano o a macchina. Lo «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si può conservare fino a diciotto mesi.

Come coadiuvanti tecnologici possono essere utilizzati crusca di frumento e/o segale, farina e/o semola di polenta e/o briciole di pane.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

La richiesta di registrazione del «Südtiroler

Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' basata sul caratteristico metodo di produzione adottato nella zona che permette al prodotto di distinguersi sul mercato dagli altri pani italiani.

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si distingue dagli altri pani italiani per il suo aspetto esteriore rotondo e sottile, per la sua struttura tipica croccante, per il basso contenuto di umidita' che conferisce una lunga conservabilita'.

Le caratteristiche della denominazione «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sono strettamente legate al metodo di lavorazione che prevede, dopo la lievitazione, una specifica fase di scuotimento e appiattimento dei panetti che assumono, prima della messa in forno, una forma rotonda e appiattita. Il prodotto deve parte del suo nome proprio a questa fase di scuotimento, detta in tedesco «schütteln».

Le forme appiattite sono poi cotte fino a divenire croccanti. Il processo di cottura adottato nella zona di produzione e' finalizzato all'ottenimento di un pane non solo croccante e friabile, ma anche con scarsa umidita' che ne permette una conservabilita' fino a diciotto mesi.

Questa caratteristica ha una connotazione locale dal punto di vista storico molto importante. Infatti, antiche scritture medioevali indicano come una delle caratteristiche del prodotto fosse gia' allora la lunga conservabilita'. Questa caratteristica ha permesso il sostentamento delle popolazioni della zona che, per il clima piuttosto rigido e relativamente secco, e per le difficolta' legate all'isolamento degli insediamenti rurali di alta montagna, hanno beneficiato della lunga conservabilita' del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» per la costituzione di scorte alimentari, per superare i momenti piu' difficili dell'anno.

Un'altra caratteristica del pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sono le spezie utilizzate nella panificazione, tra queste e' tipico l'utilizzo del seme di finocchio (*Foeniculum vulgare*), che a differenza delle altre spezie, e' sempre presente in ricetta, perche' utilizzato in passato non solo per aromatizzare il pane ma anche per favorire la digestione. La sinergia creatasi tra l'esigenza di valorizzare i prodotti del territorio, e le necessita' in passato di costituire scorte alimentari per i periodi invernali e di massimo impegno lavorativo si e' tramandata e trasformata fino a oggi. In tal senso il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» rappresenta uno strumento fondamentale dell'enogastronomia della Provincia di Bolzano, la quale e' alla base della strategia di sviluppo socio economico dell'Alto Adige.

Oggi il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' apprezzato dalla popolazione Altoatesina e da milioni di turisti perche' fa parte di una tipica merenda altoatesina, accompagnata da speck, formaggio e vino dell'Alto Adige.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare e' svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e': CSQA Certificazioni S.r.l. - via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - Italia, tel. +39 0445 313011, csqa@csqa.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

8.1. Confezionamento

L'immissione al consumo puo' avvenire in pani sfusi o in confezioni idonee per alimenti.

8.2. Etichettatura

Le confezioni dovranno riportare le seguenti informazioni:

per il mercato italiano l'indicazione del tipo di pane, dunque «pane croccante alla segale»;

l'elenco degli ingredienti (con evidenziazione degli allergeni);

la quantita' netta;

il termine minimo di conservazione;

le condizioni di stoccaggio, come p.es. «conservare in luogo asciutto»;

la dichiarazione nutrizionale;

il nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del panificatore.

Per il pane sfuso:

la dicitura «Südtiroler Schüttelbrot IGP» e/o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» e' posta su un apposito cartellino da esporre sullo scaffale di vendita.

La designazione dell'indicazione geografica protetta «Schüttelbrot Alto Adige» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot» (lingua tedesca) non puo' essere tradotta in altre lingue. Essa deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP», che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato, e dal simbolo dell'Unione europea.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché non abbiano significato laudativo ovvero significato discriminatorio degli altri produttori.

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» immesso al consumo, deve essere accompagnato da apposita etichetta conforme alla vigente disciplina generale ed ai requisiti di seguito descritti dal presente disciplinare.

8.3. Logo

Il logo della denominazione «Schüttelbrot Alto Adige» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot» (lingua tedesca) puo' essere riprodotto solamente completo di tutti gli elementi grafici come di seguito descritti:

il logo ha una forma ovale e riporta al centro il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol;

per il carattere tipografico della scritta «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) e «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italiana) e' stata utilizzata la tipografia appositamente disegnata per il marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol, denominata «Südtirol-Type»;

il logo e' incorniciato da una linea bianca per renderlo visibile e per dividerlo da sfondi scuri;

il logo e' composto centralmente da colori riportati dal marchio ombrello Alto Adige/ Südtirol e da Pantone 7532 C ovvero Pantone 4625 C per i colori marroni.

Il logo «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) deve rispettare la seguente disciplina:

il logo deve essere sempre riprodotto sull'etichetta frontale ovvero principale del prodotto;

il logo deve essere riprodotto sulle etichette con una larghezza non inferiore a 2 cm e in modo da occupare al massimo il 25% della superficie dell'etichetta;

e' obbligatoria l'indicazione del nome, della ragione sociale oppure del marchio principale di almeno uno dei soggetti che aderiscono al sistema di controllo della indicazione geografica protetta.

Parte di provvedimento in formato grafico

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

n. UE: PGI-IT-02392 - 14 febbraio 2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (Denominazioni)

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

2. Stato membro o Paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1 Tipo di prodotto

Classe 2.3.: prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' un pane secco alla segale, con alveolatura irregolare, conservabile, aromatico dalla marcata nota di finocchio, che puo' essere leggermente acido, con un'umidita' fino al massimo dell'11%.

Diametro: da 3 cm a 35 cm

Spessore: da 0,3 a 1,5 cm

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» di forma appiattita e rotonda irregolare.

Lo «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» si puo' conservare fino a diciotto mesi.

3.2 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per la produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige», sono impiegati i seguenti ingredienti: farina di segale (min. 50%), farina di frumento di grano tenero e/o di farro di diversi gradi di macinazione, sale, farina di malto (frumento e/o orzo e/o segale) e/o estratto di malto (frumento e/o orzo), entrambi come ingredienti facoltativi, lievito e/o, come ingrediente facoltativo, pasta madre (minimo 4%) prodotta nell'azienda, spezie (semi di finocchio, trigonella caerulea e/o cumino e/o anice e/o coriandolo). I semi di finocchio sono un elemento fisso della ricetta.

Si possono aggiungere grassi vegetali.

3.3 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

L'intero processo di produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» avviene nell'area geografica delimitata al punto 4.

3.4 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

L'immissione al consumo puo' avvenire in pani sfusi o in confezioni idonee per alimenti.

3.5 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le confezioni dovranno riportare, oltre a quelle previste dalla normativa, le seguenti informazioni:

per il mercato italiano l'indicazione del tipo di pane, dunque «pane croccante alla segale»;

il nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del panificatore.

Per il pane sfuso:

la dicitura «Südtiroler Schüttelbrot IGP» e/o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» e' posta su un apposito cartellino da esporre sullo scaffale di vendita.

La designazione dell'indicazione geografica protetta «Schüttelbrot Alto Adige» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot» (lingua tedesca) deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP», che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato, e dal simbolo dell'Unione europea.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché non abbiano significato laudativo ovvero significato discriminatorio degli altri produttori.

Il logo «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (lingua italiana) o «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (lingua tedesca) deve essere sempre riprodotto sull'etichetta frontale ovvero principale del prodotto.

Il logo e' il seguente:

Parte di provvedimento in formato grafico

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» comprende l'intero territorio della Provincia autonoma di Bolzano.

5. Legame con la zona geografica

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' un pane di scorta ottenuto da porzioni di pasta lievitata che prima della cottura vengono scosse, appiattite e poi cotte, ottenendo un pane secco, croccante e conservabile nel tempo.

Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» lo troviamo citato per la prima volta nell'Ordinamento tirolese dei fornai del 1610, che tuttavia fa riferimento a regolamenti di piu' vecchia data.

Informazioni sulla produzione del pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e sull'arte della panificazione in Alto Adige ci vengono fornite da antiche scritture medievali, che indicano come la principale caratteristica fosse già allora la lunga conservabilità. Il «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» nasce quindi come un pane sottile, secco a basso contenuto di umidità, croccante e a lunga conservazione.

Per il clima piuttosto rigido e relativamente secco, come anche per le difficoltà legate ai collegamenti vari e all'isolamento degli insediamenti rurali di alta montagna, in Alto Adige, già dal primo medioevo si è instaurata una particolare forma di economia basata sulla costituzione di scorte alimentari, le quali dovevano servire per superare i momenti più difficili dell'anno. Per questo motivo grande importanza veniva data all'arte della conservazione degli alimenti, nella quale sono state sviluppate e perfezionate particolari tecniche come quella dell'affumicatura (speck),

dell'acidificazione (crauti, cavolo verza), della salamoia (carne in salamoia) e dell'essiccazione (frutta secca, pane).

Producendo in proprio cio' che serviva per vivere, si cercava sempre di avere in casa scorte sufficienti in modo da poter superare i periodi di magra, anche prolungati (inverno) e, inoltre, per non dover essere troppo impegnati nella produzione di alimenti di base durante i periodi di piu' intenso lavoro (come nel tempo del raccolto, dell'alpeggio ecc.). Un elemento determinante era quindi costituito dalle scorte di pane, e dalla conservazione del pane stesso, il nutrimento principale della popolazione contadina medioevale.

Un'altra caratteristica del pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sono le spezie utilizzate nella panificazione. La trigonella (*Trigonella caerulea*) e' un elemento fisso dei vecchi orti contadini tirolesi, l'anice (*Pimpinella Anisum* L.) e il finocchio (*Foeniculum vulgare*) sono le spezie piu' usate nella preparazione del pane in Alto Adige, come anche il coriandolo (*Coriandrum sativum*) e all'occorrenza il cumino selvatico (*Cuminum silvestre*), utilizzati per aromatizzare il pane e aggiunti in passato per favorire la digestione.

La sinergia creatasi tra l'esigenza di valorizzare i prodotti del territorio, e le necessita' in passato di costituire scorte alimentari per i periodi invernali e di massimo impegno lavorativo si e' tramandata e trasformata fino a oggi. In tal senso il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» rappresenta uno strumento fondamentale dell'enogastronomia della Provincia di Bolzano, la quale e' alla base della strategia di sviluppo socio economico dell'Alto Adige.

Oggi il pane «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» e' apprezzato dalla popolazione Altoatesina e da milioni di turisti perche' fa parte di una tipica merenda altoatesina, accompagnata da speck, formaggio e vino dell'Alto Adige.