



27 febbraio 2004

## RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE IL *Pane di segale vallesano*

### 1 Raggruppamento richiedente

Nome: Società semplice "Pane di segale vallesano" rappresentata dalla Camera vallesana dell'agricoltura (CVA).

Indirizzo: Maison du Paysan, Casella Postale 96, 1964 Châteauneuf-Conthey

Composizione: produttori, addetti alla trasformazione (mugnai), panettieri

### 2 Nome del prodotto

*Pane di segale vallesano*

### 3 Protezione richiesta

Denominazione di origine controllata

### 4 Tipo di prodotto

Pane (panificazione)

### 5 Prova della rappresentatività

Produzione: Camera vallesana dell'agricoltura (100 % dei produttori vallesani). Trasformazione: Moulins de Sion e Moulin du Rhône a Naters (100 % dei mugnai vallesani). Panificazione: Association valaisanne des artisans boulangers pâtisseries confiseurs (AVABPC) (90 % dei panettieri pasticceri vallesani).

### 6 Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

La denominazione fa riferimento al nome di un Cantone e pertanto può essere riconosciuta quale indicazione di provenienza (cfr. accordi bilaterali conclusi dalla Svizzera che sanciscono la protezione assoluta dei nomi dei Cantoni; giurisprudenza "saucisson vaudois").

### 7 Elementi storici

La presenza della segale in Europa risale all'era del rame. La panificazione di questo cereale nelle Alpi è testimoniata da Plinio il Vecchio. L'importanza del pane di segale è confermata in alcuni scritti datati addirittura 1209: il pane di segale rappresentava l'elemento essenziale dell'alimentazione quotidiana dei villaggi vallesani.

## **8 Prova del legame con l'ambiente geografico**

Il clima fortemente continentale, il suolo leggero e secco, la rigidità dell'inverno, la persistenza del manto nevoso, la siccità estiva e le grandi differenze di temperatura annuali e giornaliere favoriscono la coltivazione della segale. Quest'ultima, infatti, è il solo cereale in grado d'adattarsi a condizioni di produzione estreme e ad altitudini elevate. Nei villaggi vallesani il forno, impiegato un tempo per la fabbricazione collettiva del pane, era riscaldato soltanto due o tre volte all'anno. Pertanto serviva un prodotto rustico e conservabile, proprio come il pane di segale. Oggigiorno il *Pane di segale vallesano* simbolizza il pane nero, il pane povero. Si sposa egregiamente con formaggio, carne secca e un bicchiere di Dôle o di Goron.

## **9 Prova che i metodi sono locali, leali e costanti**

I cereali devono essere prodotti secondo un metodo rispettoso dell'ambiente. La qualità di cereali e farina deve consentire la fabbricazione di un *Pane di segale vallesano* di qualità, in base agli usi degli addetti al settore. La panificazione con lievito (o poolisch a lunga fermentazione), la cottura in forni a suola e la forma rotonda e screpolata sono gli elementi tipici di questo pane.

## **10 Elenco degli obblighi**

### **a) Area geografica**

Cantone Vallese

### **b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali**

Il *Pane di segale vallesano* è caratterizzato da: forma rotonda, fondo piatto, screpolatura esterna, colore grigio-marrone. Pesa 500 grammi o 1 chilogrammo. Presenta una porosità compatta e un aspetto umido. Il suo gusto è leggermente acidulo.

### **c) Descrizione del metodo di fabbricazione**

I cereali devono essere prodotti secondo un metodo rispettoso dell'ambiente. Non possono essere stoccati dal produttore dopo il 1° luglio dell'anno successivo al raccolto. Norme qualitative da rispettare: tempo di caduta, peso all'ettolitro, carico, umidità, segale cornuta, assenza di imperfezioni organolettiche. Si effettua un controllo finale della farina per partita. Durata massima di stoccaggio della farina: 4 mesi. La farina deve essere composta almeno dal 90 per cento di segale e dal 10 per cento di frumento al massimo.

Il lievito è costituito dalla pasta dell'ultima panificazione o da poolisch. Quest'ultimo deve fermentare almeno 12 ore, ossia 2 ore in laboratorio e 10 ore in frigo. I soli ingredienti utilizzati sono acqua, sale, farina, lievito, poolisch o lievito madre. L'impastamento degli ingredienti deve consentire di ottenere una pasta omogenea. Quest'ultima deve riposare in stufe di lievitazione fino a raddoppiare il proprio volume. Dall'impasto si ricavano delle pagnotte da 600 grammi a forma di cono appuntito che vengono infarinate. Le pagnotte vengono lasciate riposare finché in superficie non compaiono delle screpolature nette. La cottura avviene in forno a suola.

### **d) Organismo di certificazione**

La certificazione è garantita secondo la norma EN 45'011 da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Losanna 6. Detto organismo è accreditato. I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Pane di segale vallesano* e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.

**e) Etichettatura e tracciabilità**

Sull'etichetta del *Pane di segale vallesano* sono riportate le seguenti diciture:

nome: ***Pane di segale vallesano***  
e ***Denominazione di origine controllata***  
e/o ***DOC***