

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 89/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«TORRONE DI BAGNARA»

N. CE: IT-PGI-0005-01101-27.03.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Torrone di Bagnara».

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

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

La denominazione «Torrone di Bagnara» designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla cottura e lavorazione di miele, zucchero e mandorle non pelate tostate, cannella e chiodi di garofano in polvere e con la copertura di zucchero in grani o cacao amaro.

Il «Torrone di Bagnara» si presenta, a secondo della copertura, in due versioni:

Martiniana (copertura con zucchero in grani);

Torrefatto glassato (copertura con cacao amaro).

Al momento dell'immissione al consumo il «Torrone di Bagnara» presenta le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

forma: parallelepipedo rettangolare con spigoli smussati;

dimensioni:

lunghezza: compresa tra 4 e 12 cm;

larghezza: compresa tra 1,5 e 2,5 cm;

altezza compresa tra 1,5 e 2,5 cm;

peso: compreso tra 14 e 35 g;

aspetto esterno: superficie increspata e di colore marrone — c.d. a *manto di monaco* — ricoperta di zucchero in grani (nella versione «Martiniana») oppure lucente, liscia e levigata, di colore marrone scuro per la copertura di una miscela di zucchero e cacao (nella variante «Torrone glassato»);

aspetto interno: colore marrone, con presenza diffusa di mandorle ben distribuite;

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

consistenza: croccante e friabile;

sapore: Al primo morso la pasta appare friabile e croccante per effetto della giusta tostatura delle mandorle e dell'alta temperatura alla quale è stata sottoposta la massa zuccherina. Al palato la dolcezza dell'impasto è bilanciata dal sapore delle mandorle tostate e da una netta sensazione di brulè con leggero retrogusto speziato che, nella versione «Torrefatto glassato» ingloba anche la percezione di cacao amaro.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Torrone di Bagnara» prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti obbligatori

Ingredienti per la pasta di torrone:

- massa zuccherina composta di zucchero semolato e miele di arancio o millefiori chiaro o di sulla,
- mandorle non pelate dolci,
- cannella in polvere, chiodi di garofano in polvere.

Ingredienti per la copertura:

- versione «Martiniana»: zucchero semolato per glassatura, zucchero in grani per spolvero,
- versione «Torrefatto Glassato»: zucchero semolato, ed eventualmente zucchero fondente in parziale sostituzione per la glassatura, Cacao amaro in polvere con 22-24 % di burro di cacao.

Ingredienti facoltativi per le due versioni

Albume o albumina d'uovo; Vanillina; Oli essenziali di agrumi; Coadiuvante per l'ottenimento dello sciroppo di zucchero.

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di lavorazione degli ingredienti e di cottura del «Torrone di Bagnara» avvengono nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Il «Torrone di Bagnara» è commercializzato in confezioni monoprodotta o pluriprodotta. A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire entro un massimo di 4 ore dal raffreddamento. Ciò consente di evitare possibili contaminazioni batteriche e garantisce che il prodotto non assorba umidità dall'ambiente esterno, cosa che provocherebbe, oltre al rischio di formazione di muffe durante la conservazione, un immediato eccessivo ammorbidimento del prodotto con conseguenze negative sia sull'aspetto esterno (scioglimento della glassatura o formazione di screpolature in superficie) che sulla consistenza interna (compromissione della croccantezza). In questa fase è necessario, inoltre, evitare manipolazioni intermedie del prodotto per impedire che la superficie perda la lucentezza (nel Torrefatto glassato) o parte dello zucchero di copertura (nella Martiniana).

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Il «Torrone di Bagnara» commercializzato in confezioni monoprodotta deve essere avvolto in un incarto, che riporta le diciture «Torrone di Bagnara», «Indicazione Geografica Protetta» per esteso (l'acronimo IGP può essere aggiunto), e/o il simbolo dell'Unione, il logo del prodotto sotto riprodotto.

Nel caso in cui il «Torrone di Bagnara» venga commercializzato in confezioni pluriprodotta, vale a dire vassoio o scatola contenenti più pezzi di torrone incartati singolarmente, le indicazioni di cui sopra devono essere presenti sulla confezione (vassoi o scatola) e su ogni involucro che avvolge il singolo pezzo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di una delle due denominazioni aggiuntive relativo al tipo di copertura («Martiniana» o «Torrone glassato»), di indicazioni anche di carattere storico che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale.

Il logo del prodotto riporta in alto la scritta su una sola riga «Torrone di Bagnara»; nella parte centrale è rappresentata la stilizzazione della Rocca di Bagnara che sovrasta la figura di una sirena il cui corpo è formato da una linea curva.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'area geografica di produzione del «Torrone di Bagnara» è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Bagnara Calabria, in provincia di Reggio Calabria.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica è rappresentata da un borgo marinaro, collocato alla base di una parete alta e scoscesa, la cui conformazione non ha mai consentito una attività agricola, al di fuori di sottili filari di viti coltivate a terrazzo, né reso agevoli i traffici con l'entroterra. Lo sviluppo economico di Bagnara si è pertanto sempre sviluppato sul mare, attraverso il quale sono state commercializzate le produzioni locali tradizionali. Queste produzioni locali venivano spesso scambiate con zucchero e spezie, la cui disponibilità è all'origine della nascita nella prima metà dell'800 delle locali spezierie. Le spezierie sono le antenate delle odierne aziende industriali o artigianali di produzione del «Torrone di Bagnara». Esse infatti sono state l'incubatoio delle maestranze che si sono sviluppate nel borgo e che si caratterizzano ancora oggi per una conoscenza specifica sia degli ingredienti che delle modalità produttive.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Torrone di Bagnara» è commercializzato in due versioni storicamente prodotte nell'omonimo comune, «Martiniana» e «Torrefatto glassato». La caratteristica che ha permesso l'affermazione della denominazione «Torrone di Bagnara» tra i consumatori è riconducibile alla particolare consistenza friabile e croccante. Questa caratteristica è legata al tradizionale sistema di cottura di base a fuoco vivo e ad alte temperature che non è riscontrabile nei torroni comuni, la cui lavorazione avviene a «a bagnomaria» e comunque a temperature più basse. Questa modalità di produzione è inoltre responsabile di altre caratteristiche organolettiche peculiari come il colore interno marrone e la specifica sensazione di brulè al palato. Altra caratteristica riscontrabile nel «Torrone di Bagnara» è l'utilizzo tra gli ingredienti di spezie, retaggio storico della specificità dell'area geografica che arricchisce e distingue il gusto del «Torrone di Bagnara».

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il «Torrone di Bagnara» ha acquisito nel tempo una grande reputazione. Essa risale al 1846, quando «Torrone di Bagnara» viene citato espressamente come specialità di una famiglia di «dolcieri» tuttora in attività, diventata poi alla fine del secolo fornitrice della Real Casa Savoia. Per tutto l'800 numerosi sono i documenti che attestano una attività produttiva intensa e una altrettanto intensa attività di spedizione del prodotto. Nel 1885 lo scrittore N. Marcone afferma: «I torroni di Bagnara fanno il giro del mondo, e veramente sono tali da meritare siffatto onore» («Un viaggio in Calabria. Impressioni e ricordi»). La reputazione del «Torrone di Bagnara» continua per tutto il sec. XX. Nel 1983 così si esprime il canonico A. Giuffrè nella sua «Storia di Bagnara»: «La specialità di questo prodotto dolciario (il torrone) ... ha reso famoso il nome di Bagnara».

Inoltre, quotidiani locali, guide gastronomiche e riviste indicano il «Torrone di Bagnara» come prodotto tipico dell'area geografica delimitata. L'articolo intitolato «Le tante vie del torrone» pubblicato sulla Gazzetta del sud del 14 dicembre 1995 che identifica il comune di Bagnara come il punto di partenza della cosiddetta «via del torrone» e cita alcuni nomi di famiglie storiche produttrici del «Torrone di Bagnara». La guida «Atlante dei prodotti tipici dei Parchi Italiani» (anno 2002, pag. 215) nella sezione dedicata ai dolci calabresi cita Bagnara Calabria quale località famosa per l'antica tradizione della produzione del torrone riportando informazioni sulle sue varianti e sugli ingredienti utilizzati. La pubblicazione «Calabria sapori di una terra antica — le specialità enogastronomiche regionali d'eccellenza ed i prodotti tipici di qualità» (pag. 11, Ed. Regione Calabria, 2004) cita il «Torrone di Bagnara» come dolce tipico della Calabria. A cementare questo legame si tiene ogni anno alla fine di novembre la tradizionale «Festa del Torrone», che contribuisce a perpetuare la fama del prodotto.

Aspetti storico-culturali

Nel secondo dopoguerra la fioritura di una serie di piccole imprese ha determinato la nascita di un vero e proprio «Distretto del Torrone di Bagnara», caratterizzato dalla particolare vitalità degli operatori. Ciò ha consentito, negli anni, l'acquisizione di tecniche specifiche, nonché lo sviluppo e il mantenimento di conoscenze e abilità, richieste sia nella lavorazione degli ingredienti sia nella presentazione finale del prodotto nelle due versioni «Martiniana» e «Torrefatto Glassato» tramandate poi di generazione in generazione e non riscontrabili in altre zone.

Permane, inoltre, la presenza nel lessico specialistico locale di termini gergali che risalgano all'antica tradizione produttiva, come ad esempio «manto di monaco» per indicare il colore del torrone, «cotta», per indicare la pasta di torrone calda e ancora informe, «torroniera», per indicare la peculiare caldaia utilizzata dai maestri pasticciari.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cfr. nota 2.