

COMUNE DI AGEROLA

PROVINCIA DI
NAPOLI



Disciplinare DE.CO di produzione del *“Tarallo di Agerola”*

Art.1 - DENOMINAZIONE GEOGRAFICA

La denominazione **“TARALLO di Agerola”** è riservata esclusivamente al prodotto di panetteria ottenuto dalla lavorazione di farina di grano tenero tipo 0 o 00, sale marino, lievito madre o pasta acida, acqua e finocchietto selvatico oppure nella variante strutto e mandorle tostate, in conformità al presente disciplinare per preservarne, origine, composizione, procedimento di confezionamento e qualità organolettiche.

Art. 2 - ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione **“TARALLO di Agerola”** è riservata esclusivamente ad un prodotto da forno di antica tradizione Agerolese che ha conservato nel tempo la stessa tecnica di produzione e le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo esclusivamente in Agerola.

Art. 3 - NORME DI PRODUZIONE

a) Caratteristiche della materia prima

Le materie prime devono avere le seguenti caratteristiche:

- **Farina**
 - 100 % farina di grano tenero dei tipi 0 e/o 00 proveniente da molini nazionali;
 - Non sono ammesse farine provenienti da prodotti geneticamente modificati.
- **Acqua**
 - L'acqua dovrà rispondere ai parametri di potabilità previsti per legge;
- **Lievito**
 - Il lievito madre o pasta acida, detto “criscito” nella seguente maniera:
Si prende un po' di impasto del giorno precedente, ridotto in polpette, oleate con olio extra vergine di oliva e lasciate riposare in un luogo fresco avvolte in un panno di cotone o juta e quindi conservato ad una temperatura ambiente.
 - Non è ammesso l'uso di lievito chimico e/o lievito di birra.
- **Sale marino**
 - Il sale marino idoneo all'uso alimentare, così come certificato dal fornitore.

Art. 4 – MODALITA' DI PRODUZIONE

Le fasi e le modalità di produzione sono le seguenti:

a) Impasto

si aggiungono alla farina di grano tenero 0 o 00, criscito, sale e acqua.
La temperatura dell'impasto non dovrà superare i 27/28 °C.

Si preferiscono le suddette quantità:

- 1 qle di farina;
- 6 Kg di criscito;
- 48 – 50 lt acqua;
- fino a 1,8 Kg sale marino.
- 200 g. di finocchietto oppure mandorle nazionali tostate.

b) Modellatura e prima fase di riposo

La pasta risulta dall'unione di tutti gli ingredienti che vanno lavorati per circa 30 minuti. Completata la fase di impasto si procede con la pesatura e la prima modellatura, si formano prevalentemente a mano panetti di forma cilindrica del peso max di circa 100 g. che vengono poi rilavorati, stesi e attorcigliati sovrapponendo i bordi terminali in modo da ottenere la forma rotondeggiante. Le forme vengono quindi poste su assi o in contenitori di legno opportunamente sagomati (*tavuto*) e periodicamente sanificati (piallatura).

E' necessario coprire la pasta con un telo di cotone, canapa, o lino di un spessore sufficiente per poter ottenere una lievitazione a temperatura omogenea. La fase di lievitazione dura circa 3 ore a lievitazione naturale, con possibili cambiamenti in base alle condizioni atmosferiche.

c) Prima cottura e seconda fase di riposo

Dopo la lievitazione si immerge ciascuna forma in acqua bollente per circa 2 minuti (finchè risale in superficie). I taralli così formati vengono infornati a 250 –280 C° per circa 60 minuti.

La forma ammessa è la seguente:

Biscotto ovale, con foro centrale (circa cm. 10x6x3) del peso finale di circa 80 g;

d) Caratteristiche del forno

Il forno è alimentato a legna (in fase transitoria il forno elettrico), esente da residui di vernici, fitofarmaci e loro metaboliti.

Le temperature potranno oscillare fra i 250 ed i 300 °C.

e) Seconda cottura e Sfornatura

La durata della cottura potrà variare fra i 30 minuti ed i 40 minuti.

Il forno a fine cottura viene lasciato aperto per almeno cinque minuti per consentire la fuoriuscita del vapore e per favorire, di conseguenza, l'asciugamento della crosta che diventa croccante. I taralli, una volta sfornati, per eliminare l'umidità, vengono messi nella biscottiera ad aria ventilata 100 C° per ½ /1 ora circa. La caratteristica principale è che vengono cotti due volte donandogli fragranza e croccantezza.

Art. 5 - CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il " Tarallo di Agerola " deve essere confezionato in buste trasparenti per uso alimentare. Sulla confezione deve essere chiaramente visibile, e concordato con la Commissione di controllo, il marchio DE.CO, il nome dell'azienda e gli ingredienti usati.

La durata di scadenza del prodotto non potrà essere superiore ai 90 giorni.

Il logotipo "Tarallo di Agerola" ed il relativo marchio "DE.CO" deve essere apposto con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Art. 6 - IDENTIFICAZIONE DEI PARAMETRI DI QUALITA'

Il prodotto per essere posto in vendita con la denominazione di "TARALLO di Agerola" non dovrà mostrare modificazioni organolettiche tali da alterarne le caratteristiche di qualità precedentemente esposte.

ALLEGATI

Al presente disciplinare si allega:

Allegato A - Le "**Norme di produzione**" per la produzione e la commercializzazione del prodotto DE.CO.

NORME DI PRODUZIONE e COMMERCIALIZZAZIONE TARALLO DI AGEROLA DE.CO

Norme di produzione

Il produttore del "TARALLO DE.CO di AGEROLA è tenuto a:

1. Presentare al Comune una Autodichiarazione (Dichiarazione di Produzione DE.CO)
2. Compilare il REGISTRO DI PRODUZIONE DE.CO.

Allegare al registro di cui sopra:

1. La certificazione che i taralli sono stati prodotti secondo le norme descritte nel disciplinare di produzione DE.CO del "TARALLO di Agerola";

Norme di Commercializzazione

Il produttore è tenuto a:

1. Riportare sulle fascette di identificazione del prodotto DE.CO:
 - La data di produzione;
 - La data di scadenza.
2. Rispettare un prezzo minimo stabilito e rivisto ogni anno dalla Commissione DE.CO.

Controlli della produzione e Provvedimenti disciplinari

La Commissione dovrà effettuare dei "controlli non programmati" al fine di valutare la corretta applicazione delle norme disciplinanti la produzione del TARALLO DE.CO, avvalendosi anche di strutture specifiche (laboratori, etc.)

Tali controlli saranno effettuati ad ogni livello della filiera.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel disciplinare, il produttore incorrerà in sanzioni e la Commissione stessa valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori. In particolare adotterà i seguenti provvedimenti disciplinari:

1. Infrazione lieve: ammonizione scritta;
2. Infrazione media: sospensione dalla DE.CO (ritiro dell'utilizzo del logo);
3. Infrazione grave: espulsione dal sistema DE.CO.

I sotto riportati casi potranno comportare la sospensione dell'utilizzo del marchio DE.CO per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta:

- Mancata registrazione del prodotto sul registro
- Mancata acquisizione delle certificazioni di provenienza e della filiera
- Utilizzo di materie prime non conformi al disciplinare.

STORIA, CARATTERISTICHE DEL TARALLO DI AGEROLA

Introduzione

Prodotto da forno, consumabile anche dopo più giorni. Si può mangiare senza aggiunta o con aggiunta di companatico.

La tipicità della " Tarallo di Agerola " sta nel fatto che gli ingredienti utilizzati che si possono definire "semplici e poveri" sono presenti in tutte le dispense delle famiglie agerolesi.

Storia del TARALLO di Agerola

Altra celebre produzione agerolese derivata dall'attività molitoria è di certo il tarallo (*tarallum*), attestato nell'XI secolo nel territorio amalfitano; sin da quel tempo esso assumeva la forma di toroide o ciambella ed era realizzato sostanzialmente in due modi diversi: nel primo mediante farina, finocchietto e sale; nel secondo con farina, strutto, mandorle e sale.

Circa l'uso alimentare del "Tarallo di Agerola " le notizie storiche trovano fondamento nell'archivio della Curia vescovile e nella documentazione conservata presso le Chiese ed i Monasteri del comprensorio.

"L 'origine dell 'alimento può ricondursi all 'età altomedievale sia per la presenza dei semi aromatici nel suo impasto sia per la procedura della doppia cottura che presume la ragione conservativa dello stesso alimento.

Caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo il " Tarallo di Agerola " deve presentare le · seguenti caratteristiche:

- forma: tondeggiante e/o ovale;
- dimensione: ha un foro centrale minimo di circa cm. 5 ed un diametro del cordone anulare minimo di circa cm. 3;
- colore: dorato, appena colorito nella parte inferiore;
- caratteristiche organolettiche: consistente ma non duro, fragrante e croccante, si mostra all'interno con una parte edibile consistente e ben amalgamata, sapida, gustosa, arricchita dal sapore gradevole dei semi del finocchietto selvatico (o delle mandorle);
- peso di circa 80 grammi.

