

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta Pane Coccoi

Art. 1

DENOMINAZIONE

La Indicazione Geografica Protetta Pane Coccoi è riservata al pane prodotto nel territorio di cui all'articolo 3 che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

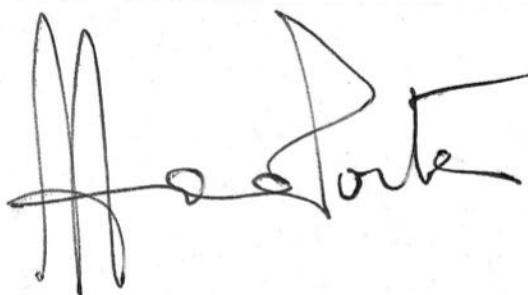
All'atto dell'immissione al consumo e fino al termine del periodo di commercializzazione, il Pane Coccoi, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche e merceologiche:

.1 CARATTERISTICHE ORGOLETTICHE

Aspetto e consistenza	Crosta esterna croccante, sonoro nella frattura manuale e durante le prime masticazioni. Mediamente consistente e croccante con asperità nelle screpolature. Si potrebbe trovare della semola sparsa, più o meno tostata, in corrispondenza dei tagli. L'interno è una mollica solubile a pasta fitta e porosa, morbida e vellutata.
Colore	Tonalità dal bianco avorio al giallo ambrato.
Odore	Tostato: composti odorosi associati alla cottura del pane percepito sulla crosta
Gusto	Dolce e saporito: sapore percepito durante la masticazione, associato alla presenza della semola e del sale.

.2 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Forma	Il pane si presenta in diverse varianti sia come forme che come pezzature. Le decorazioni sono più o meno complesse a seconda dell'estro del panificatore che le realizza e dell'occasione di consumo. L'elemento comune a tutti e di immediata individuabilità è la sforniciatura che genera pitzus o biccos assimilabili a cornetti e/o merletti frutto delle operazioni di taglio effettuate manualmente con coltello, forbici o rotella dentata.
Peso	Da g 30 a g 1000 per pezzo



Art. 3
ZONA DI PRODUZIONE

I confini della zona di produzione del “Pane Coccoi” corrispondono ai limiti amministrativi della Regione Autonoma della Sardegna.

Art. 4
ELEMENTI CHE COMPROVANO L'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, 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 OTTENIMENTO

Di seguito vengono illustrate le principali fasi del processo produttivo del Pane Coccoi.

Caratteristiche delle materie prime

Le materie prime utilizzate per la produzione del Pane Coccoi sono le seguenti:

- Semola di grano duro
- Farina di grano duro (Fiore di farina)
- Acqua
- Lievito naturale
- Sale marino

E’ facoltativo l’uso di uno o più uova intere con guscio di gallina o uno o più uova intere di quaglia, in alternativa uva sultanina, in alternativa mandorle senza guscio per i decori.

Le dosi e le percentuali degli ingredienti (acqua, lievito naturale e sale) sono indicate in percentuale e riferite al peso totale degli sfarinati utilizzati che è pari a 100:

Ingrediente	
Semola di grano duro	80 ÷ 90
Farina di grano duro (Fiore di farina)	20 ÷ 10
Sfarinato	Totale g100
Lievito naturale	1-3 % per impasti diretti (10-30 g) 10 ÷ 15 % per impasti indiretti (100-150g)
Acqua	40 ÷ 55 % (400-550 g)

Ingrediente	
Semola di grano duro	80 ÷ 90
Farina di grano duro (Fiore di farina)	20 ÷ 10
Sfarinato	Totale g100
Lievito naturale	1-3 % per impasti diretti (10-30 g) 10 ÷ 15 % per impasti indiretti (100-150g)
Acqua	40 ÷ 55 % (400-550 g)
Sale	1,8 ÷ 2,2 % (18-22 g)

FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

La preparazione del Pane Coccoi è distinta nelle seguenti fasi:

- pre-impasto per la preparazione del lievito naturale per impasti indiretti
- impastamento;
- preparazione pastoni e cilindratura;
- formatura;
- decorazione e sforbiciatura;
- lievitazione;
- sforbiciatura e cottura;
- confezionamento.

La panificazione del Pane Coccoi può avvenire con metodo diretto o indiretto. Con il sistema di lavorazione diretto non si esegue il pre-impasto e si integra il lievito naturale direttamente durante le fasi di impastamento. Il lievito non dovrà essere a contatto diretto con il sale.

Con il sistema indiretto, la pasta del lievito naturale viene preparata precedentemente alle operazioni di impastamento e si integra totalmente durante le fasi di impastamento. Anche con questo procedimento il lievito non dovrà essere a contatto diretto con il sale.

La lievitazione con impasto diretto avviene attraverso l'utilizzo di lievito naturale. Non è ammesso l'utilizzo di lievito chimico (es. bicarbonato e tartarato di sodio). E' ammesso il lievito di birra. Il lievito potrà essere impiegato in forma fresca o in forma secca o granulare o polverulenta.

Pre-impasto per la preparazione del lievito naturale per il metodo indiretto

Almeno 6 ore prima dell'impasto, viene preparata una porzione di sfarinato con acqua tiepida e lievito naturale da conferire in un secondo momento nell'impasto. Il preimpasto viene lasciato a maturare e riposare a temperatura ambiente.

L'impastamento

Gli sfarinati vengono miscelati con acqua e sale e lavorati gradualmente, a mano o con l'ausilio di macchine impastatrici. Successivamente viene aggiunto il pre-impasto (se il sistema utilizzato è indiretto), in alternativa si aggiunge il lievito naturale scelto (se il sistema utilizzato è diretto). L'omogeneizzazione prosegue fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Preparazione dei pastoni e cilindratura

L'impasto viene diviso in pastoni del peso desiderato.

Successivamente i pastoni vengono sottoposti a cilindratura o a lavorazione manuale. In questa operazione la massa della pasta dall'aspetto aspro e grumoso viene trasformata in una grossa sfoglia di ampio spessore, dall'aspetto omogeneo, liscio e vellutato al tatto.

La formatura

La formatura consiste nella prima messa in forma della pasta.

L'impasto viene diviso in pezzi che possono variare dai 30 g ai 1000 g, solitamente con uno strumento tagliente di metallo o plastica (spatola, coltello, forbici o rotella dentata). La singola porzione di pasta viene di seguito lavorata manualmente fino ad acquisire la forma voluta. Queste prime forme, senza decori, corrispondono a:

- una mela globosa e fondo piatto;
- un cordone o siluro con base piatta e vertici affusolati;
- un cordone a semicerchio tipo ferro di cavallo;
- un cordone chiuso tipo corona;
- un cordone ondulato tipo la lettera esse o la doppia esse.

La decorazione e sforbiciatura

Le forme subiscono un'ulteriore lavorazione in cui avviene il decoro con ausilio di strumenti quali coltello, forbici, rotelle dentate o lisce o con la semplice pressione delle dita sino ad ottenere la forma desiderata adornata con cornetti, merletti, sfrangiature, animali o uccelli che si riportano a titolo esemplificativo, ma non esaustivo e in alternativa o in maniera complementare tra loro.

E' facoltativo l'utilizzo di uno o più uova di gallina o uno o più uova di quaglia o delle mandorle senza guscio o dell'uva sultanina, come meri decori che non si uniscono all'impasto.

Nel caso, le uova si incastonano intere e con il guscio della dimensione proporzionata alla pasta decorata, sopra la superficie.

Il numero delle uova e il posizionamento sono a discrezione del produttore.

Possono essere altresì incastonate sulla superficie del pane, delle mandorle senza il guscio oppure, in un incavo all'interno del Pane Coccoi, una certa quantità di uva sultanina chiusa da strisce di pane che lascino intravvedere il ripieno.

La lievitazione

Le forme decorate vengono posizionate su piani rigidi e coperte con dei teli per un arco temporale di minimo un'ora e massimo quattro ore, in temperatura ambiente oppure tramite l'utilizzo delle apposite celle di lievitazione.

La sforbiciatura e cottura

Raggiunta la lievitazione desiderata, avviene la fase della sforbiciatura che, con l'ausilio di forbici, consiste nel tagliare la pasta al fine di realizzare la forma finale voluta.

Durante la fase di sforbiciatura è facoltativo ricoprire la forma con dei granelli di semola.

La cottura può avvenire in forni a riscaldamento diretto o a riscaldamento indiretto, con vapore o senza vapore.

E' facoltativo utilizzare un contenitore pieno d'acqua all'interno del forno, in modo da far scaturire del vapore che, a fine cottura, conferisce grande lucentezza.

Il Pane Coccoi può essere consumato ancora caldo, appena sfornato oppure, anche in assenza di particolari accorgimenti nella conservazione, sino ad alcuni giorni dalla cottura.

Confezionamento

Il prodotto Pane Coccoi può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfuso come previsto all'articolo 8.

Tutta la fase di trasformazione degli ingredienti in prodotto finito, e la fase del confezionamento devono avvenire entro le 12 ore dalla cottura.

Art. 6 LEGAME CON L'AMBIENTE

La domanda di riconoscimento del Pane Coccoi IGP è giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto, dovuta alle sue specificità. Nessun pane si presenta con le caratteristiche esterne del Pane Coccoi, immediatamente individuabile grazie alla lavorazione, frutto di sforbiciature, tagli, pressioni manuali e talvolta di applicazioni che restituiscono al prodotto, un'immagine unica. E' infatti il risultato di una consuetudine produttiva e di una manualità trasmessa unicamente in Sardegna, di generazione in generazione. La tipologia di decoro, più o meno complessa è la sua specificità principale che muta dal pane di consumo quotidiano a quello delle occasioni speciali, a seconda del momento della vita e dello scandire delle stagioni a cui il popolo sardo attribuisce un significato particolare, oggi come accadeva in passato. Se infatti la tipologia di Pane Coccoi ad uso quotidiano è poco complessa, ma comunque lavorata, quella realizzata in occasione di un momento particolare dell'anno o di un sacramento, è simbolica e più ricca, ma è sempre indissolubilmente espressione della cultura e dell'identità isolana e per questo specifica e unica. Non a caso il Pane Coccoi viene prodotto da sempre esclusivamente in Sardegna. Il Pane Coccoi, anche grazie all'isolamento fisico della regione, non ha mai subito ibridazioni esterne, né ha mai varcato i confini regionali per essere realizzato fuori dall'Isola.



Il legame con il territorio è ulteriormente dimostrato dalla simbologia delle forme, anche le più semplici, che richiamano frutti, oggetti o elementi della natura isolana. L'arte della lavorazione del Pane Coccoi, così complessa sia nell'impastamento, sia nella lievitazione e nel decoro veniva appreso dalle massaie sarde che si preparavano fin da piccole ad affrontare la vita in una famiglia propria dove il pane, anche quello più pregiato, il Pane Coccoi, appunto, veniva realizzato una volta alla settimana. La reputazione del Pane Coccoi è indiscutibile e legata al suo principale uso in occasioni festive: oltre ad essere il pane della domenica, era anche quello delle occasioni speciali. Questo fatto non ha però impedito al prodotto di diventare anche di uso comune e oggi non c'è panificio in Sardegna che non ne realizzi una certa quantità quotidiana, che si innalza in particolari periodi dell'anno. La sua reputazione è tale che la produzione e vendita del Pane Coccoi qualifica l'esercente ed è fattore di vanto per chi lo realizza. Per questo motivo anche l'apprendistato del panificatore sardo comprende sempre un periodo di approfondimento sull'impastamento, la lievitazione e la lavorazione del Pane Coccoi.

Dalla vocazione per la coltivazione del grano discende l'uso intenso e generalizzato del pane in tutta l'Isola di cui si trova attestazione a partire dal '700, anche nei diari di viaggio di diversi autori.

In queste testimonianze scritte, un ampio spazio è stato dedicato al Pane Coccoi.

Nelle fonti storiche e letterarie si evidenzia che il legame del Pane Coccoi con la Sardegna è antico: il nome viene fatto derivare etimologicamente da alcuni studiosi dal *latino* *cochlea* che deriverebbe dal greco antico *κοχλίας*. La forma principale del Pane Coccoi assomiglia infatti ad una corona, circolare per l'appunto. In lingua sarda "coccoi" sono dette anche determinate tipologie di chiocciole di mare e di terra.

Troviamo fonti letterarie e storiche che citano il Pane Coccoi sin dal 1805. La prima citazione è dello storico Giovanni Mameli De Mannelli che ne Le Costituzioni di Eleonora d'Arborea intitolate Carta de Logu (1805). Molte altre sono le fonti ottocentesche, tra le più eminenti quella del linguista sardo Vincenzo Raimondo Porru nel Dizionario Sardo Italiano, edito nel 1832.

Nel 1851 l'archeologo e linguista sardo Giovanni Spano nel Vocabolario Sardo Italiano e Italiano Sardo edito a Cagliari riporta due espressioni con il lemma "coccòi": «Coccoi, m. corollo, pane a corolla» (1851: 160) e «pizzu, m. becco. Coccoi de pizzus, pane fatto a merli» (1851: 345).

Altra voce autorevole quella di Benvenuto Gasparoni, che nel saggio: Il Buonarroti. Scritti sopra le arti e le lettere del 1870, fa una disamina dei pani all'epoca dei Romani e paragona il Pane Coccoi con il pane latino detto *panis coronarius*. La testimonianza è importante perché cita la materia prima, la semola, la forma principale, la corona, e l'occasione festiva come momento privilegiato di consumo di questo pane.

Nel Novecento le fonti si moltiplicano. Nel 1931 nella prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano, descrivendo i giacimenti agroalimentari sardi si scrive che «Il sardo tiene assai alla bontà del pane. Nelle città si vende pane fatto all'uso continentale ma anche pane sardo [...] In generale è bianchissimo, di pasta dura e poco lievitata, e si conserva bene per molti giorni [...] Della stessa specie sono la cózzula del Logudoro e il coccòi del Campidano» (1931: 468).



Tra le più interessanti fonti quella dei folkloristi Pasquale Marica e Franz Silesu, del 1959, in merito alla "La Settimana Santa A Sanluri", nella prestigiosa rivista di folklore Lares.

La studiosa ogliastrina Marilena Cannas richiama il Pane Coccoi ne La cucina dei sardi: duecento piatti caratteristici edito a Sassari nel 1975.

Andiamo al 1991: nel volume collettaneo curato da ISRE (Istituto Superiore Regionale Etnografico) In nome del pane. Forme tecniche occasioni della panificazione tradizionale in Sardegna, edito a Nuoro, ricorre spesso il nome coccòi.

Concludiamo la rassegna delle fonti, che dimostra lo strettissimo legame del Pane Coccoi con la Sardegna nell'arco di due secoli, con numerosi preziosi riferimenti storici, con la scheda messa a punto dall'autorevole INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) nell'Atlante dei Prodotti Tipici: il Pane, INSOR, Roma, edito nel 1995 a Roma, a cura di Graziella Picchi dove vengono riportate importanti informazioni sul coccòi.

Art.7 CONTROLLO

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta, conformemente a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2024/1143.

Articolo 8 ETICHETTATURA

Il prodotto Pane Coccoi viene venduto sfuso o confezionato.

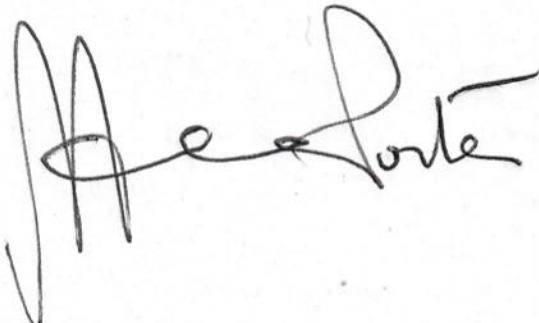
La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- La denominazione Pane Coccoi seguita dalla menzione IGP, in grassetto nero ed il simbolo dell'Unione;
- Il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice. È consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e tale da trarre in confusione il consumatore.

La denominazione Pane Coccoi è intraducibile.

L'Indicazione Geografica Protetta Pane Coccoi deve figurare in etichetta in caratteri maggiori rispetto ad altre scritte, chiari, indelebili, con colorineria in ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni che possono comparire in dimensioni dimezzate, rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la IGP.

Alla Indicazione Geografica Protetta Pane Coccoi è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.



Il prodotto può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o anche sfuso, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti il logo bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

Il logo della denominazione è il seguente:



La grandezza del logo sarà proporzionata alla dimensione della confezione, mantenendo inalterate le sottoindicate proporzioni. Il carattere utilizzato nel logo è il Tenor Sans. Il carattere utilizzato nel nome aziendale è in Maiuscolo. Tenor Sans: ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ, abcdefghijklmnopqrstuvwxyz, 1234567890, FONT PANE COCCOI IGP, COLORI, PANE COCCOI IGP, Colore Pittogramma: PANTONE #C1801C

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Massimo Porte".