

Herstellungsspezifikation der geschützten geografischen Angabe “Südtiroler Schüttelbrot / Schüttelbrot Alto Adige“

Art. 1

Bezeichnung

Die geschützte geografische Angabe “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.”/ “Schüttelbrot Alto Adige IGP” ist dem Produkt vorbehalten, das den in dieser Herstellungsspezifikation festgelegten Bedingungen und Anforderungen entspricht.

Art. 2

Produkteigenschaften

“Südtiroler Schüttelbrot” / “Schüttelbrot Alto Adige” ist ein trockenes Roggenbrot in flacher und unregelmäßig runder Form, mit ungleichmäßiger Porung. Es ist knusprig, lange haltbar, aromatisch, leicht säuerlich, mit 4 bis 6% Feuchtigkeitsgehalt.

Art. 3

Produktionsgebiet

Das Produktionsgebiet von “Südtiroler Schüttelbrot” / “Schüttelbrot Alto Adige” umfasst das gesamte Gebiet der Autonomen Provinz Bozen.

Art. 4

Ursprungsnachweis

Jede Phase des Produktionsprozesses wird überwacht und für jede Phase werden die Inputs und Outputs dokumentiert. Auf diese Weise und durch die Eintragung in die von der Kontrollstelle verwalteten Verzeichnisse der Hersteller und Verpacker wird die Rückverfolgbarkeit des Produktes gewährleistet. Alle in den entsprechenden Verzeichnissen eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen der Überwachung durch die Kontrollstelle gemäß den Bestimmungen der Herstellungsspezifikation und des entsprechenden Kontrollplans.

Art. 5

Herstellungsverfahren

5.1 Zutaten

Für die Herstellung von “Südtiroler Schüttelbrot” / “Schüttelbrot Alto Adige“ werden die folgenden Zutaten verwendet: Roggenmehl (mind. 50%), Weichweizen- und/oder Dinkelmehl, Salz, Weizen- oder Gerstenmalz, Hefe oder im Betrieb hergestellter Natursauerteig, Gewürze (Kümmel und/oder Fenchelsamen und/oder Brotklee und/oder Anis und/oder Koriander). Es kann auch pflanzliches Fett hinzugegeben werden.

5.2 Produktionsprozess

Nachdem die Zutaten vermischt und geknetet wurden, lässt man den Teig ruhen. Die Teiglinge werden auf ein Brett oder ein Backblech gelegt und gären für 20 bis 100 Minuten bei einer Temperatur zwischen 25° und 40° C. Nach der Gärung werden die Teiglinge geschüttelt, damit sie ihre flache Form erhalten. Danach werden sie bei 160° - 250° C für mindestens 20 Minuten im Ofen gebacken. Nach dem Abkühlen werden die Brote händisch oder maschinell verpackt. “Südtiroler Schüttelbrot” / “Schüttelbrot Alto Adige” ist bis zu 18 Monate haltbar.

Im Falle von Auslegung des vorliegenden Pflichtenheftes, ist die italienische Fassung rechtlich verbindlich.

Als technologische Hilfsmittel können Weizen- und/oder Roggenkleie, Maismehl und/oder Maisgrieß sowie Brotkrumen eingesetzt werden.

Art. 6

Verbindung mit dem geografischen Gebiet

"Südtiroler Schüttelbrot" / "Schüttelbrot Alto Adige" ist ein Vorratsbrot. Dazu werden die Teiglinge nach der Gärung auf einem Brett flach geschüttelt und dann gebacken. Das Ergebnis ist ein knuspriges und lange haltbares Trockenbrot.

Erstmals urkundlich erwähnt wird das "Südtiroler Schüttelbrot" / "Schüttelbrot Alto Adige" in der Tiroler Bäckerordnung von 1610, die sich aber auf noch ältere Regelungen bezieht.

Informationen über die Herstellung von "Südtiroler Schüttelbrot" / "Schüttelbrot Alto Adige" und die Südtiroler Backkunst finden wir in mittelalterlichen Schriften, wo als Hauptmerkmal des Brotes schon damals die lange Haltbarkeit genannt wurde. Das "Südtiroler Schüttelbrot" / "Schüttelbrot Alto Adige" entstand also als dünnes, knuspriges Trockenbrot, das wegen des geringen Feuchtigkeitsgehaltes lange haltbar war. Bedingt durch das raue aber relativ trockene Klima, durch die verkehrstechnischen Schwierigkeiten und durch die Abgeschiedenheit der bäuerlichen Hochsiedlungen entwickelte sich in Südtirol schon im frühen Mittelalter eine besondere Art der Vorratswirtschaft für die harte Zeit des Jahres. Besondere Bedeutung wurde dabei den Konservierungstechniken beigemessen, was zu eigenständigen Entwicklungen im Bereich des Selchens (Speck), des Säuerns (Rübenkraut), des Pökeln (Surfleisch) und des Dörrens (Dörrobst, Brot) führte.

Als Selbstversorger war man bestrebt stets genug Vorräte im Haus zu haben, um auch längere „Durststrecken“ (Winter) durchstehen zu können und andererseits in arbeitsintensiven Zeiten (Ernte, Almwirtschaft usw.) nicht durch die Produktion von Grundnahrungsmitteln belastet zu sein. Eine Schlüsselrolle spielten dabei die Brotvorräte und vor allem die Haltbarkeit des Brotes, das im Mittelalter als Hauptnahrungsmittel der bäuerlichen Bevölkerung diente. Ein weiteres Merkmal des "Südtiroler Schüttelbrot" / "Schüttelbrot Alto Adige" sind die verwendeten Gewürze. Der Brotklee (*Trigonella coerulea*) ist fester Bestandteil alter Tiroler Bauerngärten, Anis (*Pimpinella Anisum* L.) und Fenchel (*Foeniculum vulgare*) gehören zu den meistverwendeten Brotgewürzen in Südtirol. Auch Koriander (*Coriandrum sativum*) oder wilder Kümmel (*Cuminum silvestre*) werden zum Verbessern des Brotgeschmacks und zur Förderung der Verdauung eingesetzt.

Zwischen dem Bedürfnis, die Produkte des Gebietes aufzuwerten, und der damaligen Notwendigkeit, Nahrungsvorräte für die Wintermonate und für die arbeitsintensive Zeit anzulegen, entstand eine Synergie, die bis heute besteht und weiterentwickelt wird. In diesem Sinne ist das "Südtiroler Schüttelbrot" / "Schüttelbrot Alto Adige" ein wichtiges Instrument der Südtiroler Önologonomie, auf die sich die soziale und wirtschaftliche Entwicklungsstrategie Südtirols stützt.

Heute wird das "Südtiroler Schüttelbrot" / "Schüttelbrot Alto Adige" von der Südtiroler Bevölkerung und von Millionen von Touristen als Bestandteil eines typischen Vespers mit Speck, Käse und Wein aus Südtirol geschätzt.

Art. 7

Kontrollen

Die Einhaltung der Herstellungsspezifikation wird gemäß den Bestimmungen in Art. 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 überprüft. Die für die Überprüfung der Herstellungsspezifikation zuständige Kontrollstelle ist: CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano n. 74. 36016 Thiene (VI) – Italia, Tel. +39 0445 313011, csqa@csqa.it.

Art. 8

Verpackung und Etikettierung

8.1. Verpackung

Das Brot kann lose oder in lebensmittelgerechter Verpackung verkauft werden.

8.2. Etikettierung

Die Verpackung muss folgende Angaben aufweisen:

- für den italienischen Markt die Angabe des Brottyps, also „pane croccante alla segale“ (knuspriges Roggenbrot);
- die Zutatenliste (mit Hinweis auf Allergene);
- die Nettomenge;
- das Mindesthaltbarkeitsdatum;
- die Lagerbedingungen, wie z.B. “an einem trockenen Ort aufbewahren”;
- die Nährwerttabelle;
- den Namen oder die Firmenbezeichnung und die Anschrift oder den Sitz des Bäckers.

Für lose verkauftes Brot

- muss die Bezeichnung “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.” und/oder “Schüttelbrot Alto Adige IGP” auf einem am Verkaufsregal angebrachten Schild angegeben werden.

Die Bezeichnung der geschützten geografischen Angabe «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (in deutscher Sprache) oder «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (in italienischer Sprache) darf nicht in andere Sprachen übersetzt werden. Sie muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben. Unmittelbar nach der Bezeichnung müssen der Wortlaut „geschützte geographische Angabe“ und/oder die Abkürzung „g.g.A.“, welche in der Verkehrssprache des Produktes anzugeben ist, sowie das Symbol der Europäischen Union folgen.

Zulässig ist die Verwendung von Angaben, die sich auf Eigenmarken beziehen, sofern sie weder eine lobende Hervorhebung noch diskriminierende Aussagen gegenüber anderen Herstellern enthalten.

Das in Verkehr gebrachte “Südtiroler Schüttelbrot” / “Schüttelbrot Alto Adige” muss mit einem Etikett versehen sein, das den geltenden allgemeinen Bestimmungen und den nachstehend beschriebenen Anforderungen dieser Herstellungsspezifikation entspricht.

8.3. Logo

Das Logo der Bezeichnung “Südtiroler Schüttelbrot” (in deutscher Sprache) oder “Schüttelbrot Alto Adige” (in italienischer Sprache) darf nur vollständig mit allen wie folgt beschriebenen grafischen Elementen dargestellt werden:

- Das Logo hat eine ovale Form und weist in der Mitte die Dachmarke Südtirol / Alto Adige auf.
- Für den Schriftzug “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.” (in deutscher Sprache) und “Schüttelbrot Alto Adige IGP” (in italienischer Sprache) wird das eigens für die Dachmarke Südtirol / Alto Adige konzipierte und als “Südtirol-Type” bezeichnete Schriftzeichen verwendet.
- Das Logo wird von einer weißen Linie umrandet, um es gut sichtbar zu machen und von dunklen Hintergründen abzuheben.
- Das Logo besteht im Mittelteil aus den Farben der Dachmarke Südtirol / Alto Adige sowie aus Pantone 7532 C bzw. Pantone 4625 C für die braunen Farbtöne.

Im Falle von Auslegung des vorliegenden Pflichtenheftes, ist die italienische Fassung rechtlich verbindlich.

Das Logo “Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.” (in deutscher Sprache) oder “Schüttelbrot Alto Adige IGP” (in italienischer Sprache) muss den folgenden Regeln entsprechen:

- Das Logo muss immer auf dem Front- bzw. Hauptetikett des Produktes angebracht werden.
- Das Logo muss auf den Etiketten mit einer Breite von mindestens 2 cm so angebracht werden, dass es maximal 25% der Fläche des Etiketts einnimmt.
- Die Angabe des Namens, der Firmenbezeichnung oder der Hauptmarke von mindestens einem der Betriebe, die dem Kontrollsystem der geschützten Bezeichnung beigetreten sind, ist obligatorisch.

Logo Deutsch



Logo Italienisch



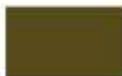
Logo auf Hintergrund



Kleinstmögliche Darstellung
2 cm



Primärfarbe



Pantone 7532 C
Pantone 4625 U

Sekundärfarbe



Pantone 291 C Pantone 200 C Pantone 152 C Pantone 390 C Pantone 575 C Pantone 109 C

Im Falle von Auslegung des vorliegenden Pflichtenheftes, ist die italienische Fassung rechtlich verbindlich.