



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
Cantuccini Toscani /Cantucci Toscani**

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente Disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" è il nome del prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, mandorle dolci naturali intere (non pelate), zucchero, uova, burro, miele, successivamente cotto in forno.

Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta una forma tradizionale caratteristica semi - ovale, ottenuta dal taglio in diagonale del filone dopo la cottura ed un peso non superiore a 15 grammi al pezzo.

Le dimensioni non sono superiori a 10 cm di lunghezza, 3 cm di altezza e 2,8 cm di larghezza, ossia spessore, derivante dal taglio dei filoni dopo la cottura.

Il biscotto dopo la cottura si presenta, nella parte interna, di colore beige, caratterizzato da alveolatura lievemente irregolare dovuta alla lievitazione del prodotto, intarsiata da mandorle non pelate, distribuite casualmente, mentre la superficie esterna, derivante dalla cottura dei filoni, è dorata.

La consistenza dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" è leggermente croccante, inizialmente granulosa, ma che si scioglie in bocca per l'utilizzo del burro, con un'umidità relativa compresa tra un minimo di 3% e un massimo di 7%.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

Art. 4

Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1 Ingredienti obbligatori

La preparazione dell'impasto dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, da utilizzare in quantità riferibili ad un Kg di impasto:

- farina di frumento
- mandorle dolci naturali intere (non pelate), con un'umidità relativa non superiore all'8,5%, in quantità minima del 17% e comunque tale da assicurare anche, dopo la cottura dell'impasto, una quantità minima del 20% di questo ingrediente caratterizzante rispetto ad un Kg di prodotto finito;
- uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, per non meno del 3% in tuorlo;
- burro per non meno dell'1,5%;
- zucchero semolato, cristallino o in granella dal 20% al 40%;
- miele millefiori in aggiunta allo zucchero dallo 0,3% all'1,5% e agenti lievitanti q.b..

5.2 Ingredienti facoltativi

È previsto l'impiego (q.b.) di sciroppo di glucosio o zucchero invertito (da utilizzarsi esclusivamente in fase di doratura), sale, latte intero, aromi o aromi naturali.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti. Non è ammesso l'impiego di uova e tuorli in polvere. Non è ammesso l'impiego di mandorle affettate, granella di mandorle o farina di mandorle.

5.3 Lavorazione degli ingredienti

Una volta pesati e miscelati gli ingredienti meccanicamente o manualmente, l'impasto, che lievita durante la cottura, viene modellato in forma di filoni su teglie o banda dei forni di cottura, eventualmente ingrassati per favorire il distacco del prodotto. La doratura, che conferisce ai "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" la caratteristica superficie croccante di colore più scuro rispetto all'interno, può avvenire prima (mediante spennellatura o aspersione di una miscela di acqua, uova e agenti dolcificanti) o durante la cottura in forno, mediante vaporizzazione di acqua sui filoni. La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra i 100 e i 300 °C per un massimo di 40 minuti.

5.4 Ottenimento del prodotto finito e confezionamento

Al termine della cottura i filoni sono tagliati meccanicamente o manualmente, in direzione trasversale obliqua per conferire al prodotto la caratteristica forma.

A questa fase può eventualmente seguire un secondo passaggio in forno per la durata massima di 20 minuti per favorire una maggiore essiccazione.

Successivamente i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" sono avviati al confezionamento.

Possono essere utilizzate le confezioni conformi alla normativa vigente atte a garantire la fragranza del prodotto al loro interno. Il prodotto così confezionato può essere alloggiato in scatole di cartone con coperchio richiudibile o

in altre confezioni di accompagnamento realizzate con materiali anche diversi purché idonee a garantire le caratteristiche del prodotto. In tal caso, su tali confezioni sono riportate le informazioni previste dalle norme specifiche in materia di etichettatura, di cui al successivo articolo 8.

Il confezionamento deve avvenire necessariamente nella zona individuata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione, affinché sia impedito l'assorbimento dell'umidità e sia garantita la conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto, che si presenta come biscotto secco tanto che il suo consumo più affermato è quello di essere intinto "per ammorbidirlo" nel Vin Santo.

Nel solo caso del prodotto venduto sfuso il confezionamento avviene secondo le esigenze del consumatore purché in conformità di quanto previsto all'articolo 8.

Art. 6 **Legame con l'ambiente**

L'intera Toscana si caratterizza per una forte presenza dell'artigianato dolciario, retaggio del ruolo importante che questa regione ha assunto nei diversi periodi storici: la nascita e la diffusione dell'arte pasticceria e dolciaria in Toscana è stata quindi supportata dai numerosi scambi di merci, spezie, idee e ricette che la posizione centrale della regione ha permesso in un lungo arco temporale.

L'importanza del settore in Regione è oggi testimoniata oltre che dal numero delle aziende e degli addetti coinvolti nelle produzioni dolciarie, anche dalla quota rilevante delle esportazioni dell'intero comparto, grazie soprattutto alla connotazione tipica e tradizionale che la produzione mantiene e rinnova con l'impiego di maestranze altamente specializzate.

Gli ingredienti semplici ma di alta qualità utilizzati nella preparazione dolciaria ed in particolare le mandorle dolci e il solo burro come grasso conferiscono al prodotto caratteristiche qualitative assolutamente distintive, in termini di qualità, fragranza e porosità, tali da supportare la reputazione dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" come biscotto tipico rustico ma allo stesso tempo raffinato. Le semplici tecniche di lavorazione sono inoltre consolidate nella tradizione pasticceria toscana e perciò adottate diffusamente dalle realtà produttive, sia artigianali che industriali.

Il legame del prodotto con il territorio è dimostrato da fattori storici, economico - produttivi e culturali. L'artigianato dolciario è diffuso in Toscana sin dal sec. XIV, grazie al precoce impiego dello zucchero in cucina e in special modo nei prodotti da forno e al ruolo centrale svolto nei secoli successivi da questa Regione nello scambio di merci, spezie, idee e ricette. Il nome "cantuccio" o "cantuccino" compare per la prima volta nel 1691, nella terza edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca, che lo definiva un "*Biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo*". Questa tipologia di biscotti veniva chiaramente riferita al territorio toscano: Francesco Redi, in numerosi scambi epistolari da Pisa, usa accompagnare le sue missive con cantucci, reperiti appunto in questa parte della Toscana, oltre a farne riferimento nel suo "Libro de' ricordi", che copre gli anni che vanno dal 1647 al 1697. Nella seconda metà dell'Ottocento nella ricetta il Ferri evidenzia la presenza delle mandorle tant'è che afferma che "*non si usava a sproposito il termine cantucci per indicare i biscotti con le mandorle*" e lo scrittore Giuseppe Pitré nomina i cantucci come "*specie di biscotti*" tipici toscani nelle sue *Novelle Popolari Toscane* raccolte durante uno dei suoi viaggi in questa regione. Nei primi del Novecento, grazie anche alla produzione sempre più su vasta scala da parte dei numerosi forni attivi nella regione, i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" sono considerati una specialità nota anche al di fuori dei confini regionali, citata come esempio di biscotto tipico toscano. Testimonianza ne è fornita dalla pubblicazione del 1907 del "Il Pasticciere e confettiere moderno" manuale Hoepli di G. Ciocca.

I "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" si sono affermati oltre i confini nazionali - anche grazie alla presenza di burro e di agenti lievitanti che li rendono un prodotto a lunga conservazione particolarmente adatto all'esportazione - al punto da essere tra i biscotti secchi italiani più conosciuti al mondo, pur mantenendo una forte identità di biscotti regionali. Rilevanti sono le esportazioni del prodotto in negozi alimentari specializzati nella

vendita di prodotti italiani all'estero come testimoniano anche foto di confezioni di "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" destinate al mercato estero nonché la partecipazione di produttori a fiere internazionali specifiche del settore (1986, IBA Faire Hanburg).

L'abbinamento con il "Vin santo", anch'esso tipicamente legato allo stesso territorio, ha contribuito alla reputazione internazionale dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" di biscotti da dessert, eccezionali da intingere nei vini liquorosi. Testimonianza ne sono i numerosi ristoranti tipici toscani che offrono come dessert alla clientela i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" in abbinamento al vin santo. Rilevante è l'articolo pubblicato dalla versione on-line del quotidiano "il Giornale" del 15.11.2010 nel quale si riporta che i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" in abbinamento al vin santo venivano richiesti dal presidente degli Stati Uniti per il suo menu di capodanno.

Numerosissime sono le citazioni in blog di cucina, in ricettari presenti sul web, in guide turistiche (Guide enogastronomia "l'Italia dei Dolci", ed. Touring Club Italiano 2004), in numerosi Dizionari italiani (dal Grande Dizionario della Lingua Italiana di Salvatore Battaglia, 1962, al Dizionario della Lingua Italiana di Tullio De Mauro, 2000) ed esteri (ad es. Larousse Online multilingue) che citano i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" come biscotto tipico toscano e mostrano come questa specialità sia riconosciuta come tipica della Toscana dai consumatori di tutto il mondo ed il suo nome sia ben affermato nel linguaggio comune nazionale ed internazionale.

Il consumo su tutto il territorio nazionale di questo prodotto toscano è dimostrato, oltre che dai numerosissimi forni e panetterie che producono "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" in particolare per ricorrenze e festività, anche dalla presenza del prodotto sugli scaffali della Grande Distribuzione Organizzata nonché dalla presenza in negozi di alimentari in diverse province italiane.

Art. 7 Controlli

La verifica sulla conformità del prodotto al Disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica è Bioagricert Srl, Via dei Macabraccia n. 8, 40033 Casalecchio di Reno (BO), tel. 051.562158 e fax 051562158, mail info@bioagricert.org.

Art. 8 Etichettatura

I "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" sono commercializzati in confezioni. È ammessa la commercializzazione del prodotto sfuso direttamente al consumatore presso l'impresa di produzione, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni, come sotto specificato.

L'etichetta apposta sulle confezioni deve riportare le diciture "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" per esteso o in acronimo (IGP) nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il simbolo dell'Unione della Indicazione Geografica Protetta;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del prodotto, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

Possono altresì figurare nell'etichettatura la dicitura "*alle mandorle*" e altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Sulla confezione può essere apposta un'indicazione che evidenzia la percentuale di mandorle contenuta nel prodotto.

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Indicazione Geografica Protetta" nella lingua del paese di destinazione.

È pure ammesso l'uso di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

La denominazione "*Cantuccini Toscani*" / "*Cantucci Toscani*" è intraducibile.

Il logotipo del prodotto consiste in un richiamo classico all'iconografia toscana: uno scudo con sfondo bianco al cui interno vi è un paesaggio collinare stilizzato con cipressi in giallo oro Pantone 872 sovrastato dalla scritta "**CANTUCCINI TOSCANI**" o "**CANTUCCI TOSCANI**" in carattere tipografico Copperplate Gothic in colore rosso Pantone 187. La stessa tonalità di rosso è ripresa nella parte inferiore dello scudo, nel quale campeggia, ben visibile, la scritta "IGP" dello stesso giallo oro del paesaggio. Il logotipo, può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sotto riportata.

