



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

Allegato A

Comune di Ferrara
(Provincia di Ferrara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Ricciolina ferrarese” o “Ricciola ferrarese”

Prodotto De.C.O. n. 4 del Comune di Ferrara (FE)



Disciplinare di produzione e commercializzazione "Ricciolina ferrarese" o "Ricciola ferrarese" DeCO Ferrara

Articolo 1

DENOMINAZIONE

La denominazione di "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" è riservata al prodotto da forno rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, ed ottenuto dalla lavorazione della farina di frumento.

Articolo 2

ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione di "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" è riservata al prodotto da forno le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel territorio della provincia di FERRARA.

Articolo 3

AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Gli ingredienti principali impiegati (presenti oltre al 30% all'interno della ricetta) devono provenire al 100% dalle diverse filiere di produzione tracciate e rintracciabili nel territorio della Regione Emilia Romagna.

Articolo 4

NORME DI PRODUZIONE

Le modalità di produzione della "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" sono le seguenti:

a) **Elenco impasti:** la particolarità è quella di essere composta da l'unione in piegatura di due differenti impasti: Il Pane e la Sfoglia che vengono uniti attraverso la fase della piegatura.

Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto percentuale*:

1) impasto denominato "Pane"

- Farina di frumento 50-60%;
 - Latte 25-35%;
 - Burro 3-8%;
 - Zucchero 1-2%;
 - Sale 0,5-2%;
 - Coadiuvanti di panificazione 0,4-1%; facoltativi
 - Microrganismi della lievitazione in relazione al peso della farina utilizzata;
- *Sono concesse piccole variazioni per caratterizzazione aziendale a cura del produttore.

2) impasto denominato "Sfoglia":

2a) Pastello:

- Farina di frumento 40-45%;
- Acqua 15-20%;
- Uova intere 3-5%;
- Aceto di vino 0,5-1%; facoltativo
- Sale 0,5-1%;

2b) Burro:

- Burro 20-30%;
- Margarina 5-15%;

*Sono concesse piccole variazioni per caratterizzazione aziendale a cura del produttore.

b) Fasi e modalità di produzione:

Si devono utilizzare sistemi ed utensili previsti dal sistema HACCP.

- **Impasto Pane:** in una prima fase, inserire nell'ordine di impasto gli ingredienti occorrenti e miscelarli all'interno dell'impastatrice, in seguito aggiungere il Lievito. Fino ad ottenere un impasto omogeneo. La temperatura non dovrebbe superare i 30 °C. Formare bocce del peso desiderato e lasciare riposare chiuse in frigorifero per il tempo necessario.

- **Impasto Sfoglia:** inserire nell'ordine di impasto gli ingredienti occorrenti del Pastello e miscelarli all'interno dell'impastatrice, quindi tranne burro e margarina. La temperatura non dovrebbe superare i 30 °C. Fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare bocce del peso desiderato, lasciare riposare il tempo necessario in frigorifero. In seguito inserire in ogni boccia di pastello, precedentemente allargata, la quantità necessaria di burro e margarina, ed effettuare le pieghe necessarie (con alternanza di piega a 3 e a 4), fino ad ottenere i panetti di Sfoglia.

- **Lavorazione: Unione impasti Pane + Sfoglia:** in un secondo tempo, per ogni boccia di Impasto di Pane inserire un panetto di sfoglia ed unirli attraverso la piegatura (con alternanza di piega a 3 e a 4). La relazione tra i due impasti (pane e Sfoglia) può variare in base alle varianti dalla ricciola sfogliata (20% pane +80% sfoglia) alla ricciola di pane (80% pane +20% sfoglia) e nelle sue varianti intermedie.

- **Modellatura:** l'impasto deve essere modellato manualmente o mediante l'uso di apposite macchine per poter ottenere lo spessore e la forma desiderata a spirale.

Il prodotto ottenuto può essere abbattuto.

- **Infornatura e cottura:** forni a piano, rotativi, tunnel, convezione altri previsti dal piano HACCP alimentati elettricamente, a gas o legna. La cottura programmata va da 180 °C a 250 °C.

- **Conservazione:** il prodotto ottenuto deve essere conservato prima o dopo il confezionamento in ambienti idonei e/o in celle frigorifere con adeguate temperature in relazione ai tempi di conservazione ammessi.

Articolo 5

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Le modalità di confezionamento ed etichettatura della "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" sono le seguenti:

a) Caratteristiche dimensionali e descrizione del prodotto finito:

- La "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" avrà la forma di una spirale e un peso compreso tra i 70 ed i 120 grammi.
- Il prodotto deve avere un caratteristico odore di burro e di pane.

b) Confezionamento ed etichettatura:

- A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, il prodotto finito è confezionato con etichetta riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti unitamente ad un nome prodotto ammesso per ragioni di commercializzazione, la dicitura "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" ed il relativo marchio "**De.C.O.**"
- La dicitura "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" ed il relativo marchio "**De.C.O.**" devono essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Articolo 6

COMMERCIALIZZAZIONE

Prima dell'immissione al consumo il "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" può essere venduto cotto o crudo, anche congelato, sfuso o confezionato in materiali igienicamente idonei, purché identificabile come prodotto De.C.O. e con etichetta a norma di legge riportante la denominazione "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*".

Articolo 7

MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE

Per la preparazione del "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" sono ammessi laboratori artigianali e industriali promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio.

La preparazione del "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" è effettuata a mezzo di processi meccanici, fisici e manuali idonei a garantire l'ottenimento di prodotti trasformati privi di alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche. È opportuno che il responsabile del controllo qualità di riferimento adotti accorgimenti idonei a scongiurare il verificarsi dei fenomeni di criticità in grado di alterare la qualità del "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*".

Articolo 8

STOCCAGGIO

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione. I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

Articolo 9

TRASPORTO

Prima che i contenitori del "*Ricciolina ferrarese*" o "*Ricciola ferrarese*" siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l'insussistenza di eventuali anomalie (rottture, ammaccature, etichette rotte o illeggibili) che possono compromettere la sicurezza e l'estetica del prodotto.

Nel caso in cui non sia possibile ricorrere a mezzi propri dell'azienda, il trasporto avverrà per mezzo di vettori scelti valutando, accanto ai tempi e alla puntualità di consegna, soprattutto le garanzie igienico sanitarie offerte. La fase di trasporto deve ottemperare alle norme vigenti

Articolo 10

ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA

Al ricevimento del carico il responsabile del punto vendita deve effettuare controlli sul carico per verificare:

- le quantità e le tipologie consegnate;
- l'integrità del pallet e delle confezioni;
- la vita residua e il termine di scadenza del prodotto.

Articolo 11

CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del presente disciplinare su tutte le fasi del ciclo di produzione e di trasformazione della materia prima.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- durante le varie fasi di produzione presso gli stabilimenti;
- presso i locali ove avviene lo stoccaggio.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori o dei trasformatori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.