

**Disciplinare di produzione e commercializzazione
"Tenerina ferrarese" De.C.O. Ferrara**

PREMESSA

Il disciplinare di produzione intende definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione della "**Tenerina Ferrarese**";
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

**Articolo 1
DENOMINAZIONE**

La denominazione di "**Tenerina Ferrarese**" è riservata al prodotto da forno e pasticceria rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
ZONA DI PRODUZIONE**

La denominazione di "**Tenerina Ferrarese**" è riservata al prodotto da forno e pasticceria le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel **territorio provinciale**.

**Articolo 3
AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA**

Gli ingredienti principali impiegati (presenti oltre al 40% 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 "**Tenerina Ferrarese**" sono le seguenti:

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

- Farina di frumento o di riso gr 150 **0-10%**
- Burro gr 400 **20-25%**
- Cioccolato Fondente gr 600 **25-30%**
- Zucchero gr 200 **5-12%**
- uova n10 **30-32%**

*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.

- **Cioccolato e burro:** in una prima fase, sciogliere insieme senza superare la temperatura di 40°C.

- **Lavorazione:**

A) lavorare le uova con lo zucchero, incorporare la farina ed infine unire la fusione tiepida. Amalgamare bene e disporre in tortiera (lo strato non deve superare i 3 cm di altezza).

Oppure

B) - lavorare i tuorli con lo zucchero e a parte montare a neve gli albumi. Incorporare il cioccolato fuso ai tuorli lavorati, aggiungere gli albumi montati a neve e le polveri (farina o farina di riso). Mescolare delicatamente.

- **Infornatura e cottura:** forni a piano, rotativi, tunnel, convezione e altri forni previsti dal piano HACCP alimentati elettricamente, a gas o legna. La cottura programmata va da 160° a 170° per 20 minuti.

- **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 "**Tenerina Ferrarese**", sono le seguenti:

a) 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 "**Tenerina Ferrarese**" ed il relativo marchio "De.C.O."

- La dicitura "**Tenerina 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 la "**Tenerina Ferrarese**" può essere venduto sfuso o confezionato in materiali igienicamente idonei, purché identificabile come prodotto De.C.O. e con etichetta a norma di legge riportante la denominazione "**Tenerina Ferrarese**".

Articolo 7

MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE

Per la preparazione della "**Tenerina Ferrarese**" sono ammessi laboratori artigianali e industriali che, 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 della "**Tenerina 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 della " **Tenerina 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 della " **Tenerina Ferrarese**" siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l'insussistenza di eventuali anomalie (rotture, 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.