

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AMARETTI DI MODENA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Amaretti di Modena* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento degli *Amaretti di Modena* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

La preparazione tradizionale degli *Amaretti di Modena* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti obbligatori	Quantità
Mandorle dolci (*)	1.000 g
Mandorle amare (**)	da 50 g a 120 g (1)
Albume	da 300 g a 600 g
Zucchero	da 700 g a 1000 g
Ingredienti facoltativi	
Miele in parziale sostituzione dello zucchero	massimo 10%
Conservante: acido sorbico, potassio sorbato	nei limiti di legge

(*) semi di *Prunus communis*/var.*dulcis*

(**) semi di *Prunus communis*/var.*amara*

(1) il quantitativo utilizzato di mandorle amare dovrà essere tale da rispettare i limiti di legge riguardanti la presenza di acido cianidrico nei prodotti alimentari.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione e porzionatura

Le mandorle pelate vengono tritate finemente e mescolate allo zucchero e all'albume eventualmente montato.

La porzionatura viene fatta a mano od eventualmente a macchina.

3.2.2 *Cottura*

In forno ad una temperatura tra 180° e 220°C per 13-20 minuti.
Estratto dal forno, il prodotto viene fatto raffreddare.

3.3 *Caratteristiche del prodotto*

3.3.1 *Caratteristiche fisiche*

Forma: semisferica irregolare

Dimensioni: diametro compreso tra 4 e 8 cm.

3.4 *Confezionamento e conservazione*

Gli *Amaretti di Modena* vengono immessi al consumo in confezioni aventi peso fino ad un massimo di 500 g, eventualmente in atmosfera modificata.

Art. 4 Etichettatura

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

- il nome *Amaretti di Modena*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura "*Amaretti di Modena*" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", tutto maiuscolo, in corpo 9,3.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



**AMARETTI
DI MODENA**

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c

ORO – Pantone 871c

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

E' consentito l'utilizzo della menzione aggiuntiva "*ricetta tradizionale*" unicamente per il prodotto porzionato esclusivamente a mano e per il quale non si fa uso del conservante previsto tra gli ingredienti facoltativi.

La designazione *Amaretti di Modena* è in traducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.