

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

CROCCANTE ARTIGIANALE DEL FRIGNANO

Art. 1 Denominazione

Il nome *Croccante artigianale del Frignano* 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 del *Croccante artigianale del Frignano* è rappresentata esclusivamente dal territorio della Comunità Montana del Frignano (Pavullo nel Frignano, Sestola, Fanano, Montecreto, Riolunato, Fiumalbo, Pievepelago, Polinago, Lama Mocogno, Serramazzone).

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 *Materia prima e ingredienti*

La preparazione tradizionale del *Croccante artigianale del Frignano* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti obbligatori	Quantità
Mandorle dolci (*) o Nocciole	1.000 g
Zucchero semolato o Glucosio	da 900 g a 1500 g
Ingredienti facoltativi	
Zucchero di canna, zucchero fondente, miele, in parziale sostituzione di zucchero semolato/glucosio	
Noci, sesamo, in parziale o totale sostituzione delle mandorle dolci o delle nocciole	
Burro o panna	max 15%
Olio di semi di arachidi	max 1%
Aromi facoltativi	
Arancia, limone, caffè solubile, cacao solubile, aceto balsamico di Modena	
Ingredienti per decorazioni concernenti la versione "artistica"	
Albume di uovo, cioccolato ed altre componenti ammesse dalla normativa vigente.	

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

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione

Le mandorle vanno utilizzate pelate, granellate o filettate, a bastoncino o a farina, eventualmente tostate; le nocciole vanno pelate (tollerato massimo 10% di non pelate) ed eventualmente tostate e granellate; le noci devono essere tritate; il sesamo viene utilizzato senza alcuna lavorazione.

3.2.2 Cottura

Vengono sciolti gli zuccheri in recipienti di rame posti sul fuoco a 140/185°C; si aggiungono quindi i frutti secchi e si amalgama il prodotto.

3.2.3 Porzionatura

Il prodotto va steso e livellato con matterello e successivamente porzionato.

La procedura sarà diversa, con modellatura prevalentemente a mano nel caso si tratti del prodotto “artistico”.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: barrette o forme di fantasia

3.3.2 Caratteristiche fisiche del prodotto “artistico”

Forma: le più svariate a discrezione del produttore e del committente.

3.4 Confezionamento e conservazione

Il *Croccante artigianale del Frignano* - anche nella versione artistica - viene immesso al consumo in confezioni sigillate di diverse forme e peso.

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 *Croccante artigianale del Frignano*;
- nel caso si tratti della versione “artistica”, potrà essere aggiunto sotto al marchio la dicitura “ARTISTICO”
- 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 “*Croccante artigianale del Frignano*” 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.



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.

La designazione *Croccante del Frignano* è intraducibile.

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.