

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE TORTELLINI DI MODENA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Tortellini 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 dei *Tortellini 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 dei *Tortellini di Modena* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti della pasta	Quantità
<i>Farina di grano tenero</i>	1000 g
<i>Uova (*)</i>	min. 250 g

Ingredienti della pasta facoltativi	Quantità
<i>Semola di grano duro in parziale sostituzione della farina di grano tenero</i>	max 250 g
<i>Acqua</i>	q.b.

Ingredienti del ripieno	Quantità per 1000 g di ripieno
<i>Mortadella di puro suino (IGP)</i>	min. 150 g - max 400 g
<i>Prosciutto crudo</i>	min. 150 g - max 300 g
<i>Formaggio ParmigianoReggiano (**)</i>	min. 200 g
<i>Carne di suino ed eventualmente anche di bovino o pollo o tacchino</i>	min. 200 g
<i>Sale</i>	q.b.
<i>Noce moscata.</i>	q.b.

Ingredienti del ripieno facoltativi	Quantità
<i>Spezie: pepe</i>	q.b.

(*) le uova possono essere pastorizzate

(**) minimo 18 mesi di stagionatura

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione della pasta

Si mescolano gli ingredienti e successivamente si trasforma la pasta in sfoglia, a mano o a macchina.

3.2.2 Preparazione del ripieno

I vari componenti devono essere macinati finemente e mescolati.

Le carni fresche possono essere preventivamente cotte o brasate con eventuale uso di burro e/o olio.

3.2.3 Preparazione dei tortellini

La preparazione avviene avvolgendo piccolissimi quantitativi di ripieno con quadratini di sfoglia, successivamente piegati a mano o a macchina nella forma caratteristica del tortellino.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: forma tradizionale del tortellino come da immagine sotto riportata.

Peso: massimo 4 g di cui il 35% minimo costituito da ripieno.



3.4 Confezionamento

I *Tortellini di Modena* vengono immessi al consumo in confezioni solitamente in atmosfera protettiva di peso massimo di 3 kg.

Possono essere previste anche confezioni congelate o surgelate all'origine.

E' ammesso l'uso dei "Tortellini di Modena – Tradizione e sapori di Modena" quale ingrediente certificato per la produzione di prodotti finiti.

3.5 Conservazione

A temperatura massima di 4°C.

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 *Tortellini 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 "Tortellini 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.



**TORTELLINI
DI MODENA**

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 *Tortellini di Modena* 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.

Art.7 Attività di Somministrazione

7.1 Campo di applicazione

Il marchio *Tortellini di Modena* può essere assegnato anche alle imprese/esercizi che svolgono attività di ristorazione, situati sul territorio della provincia di Modena, alle condizioni di cui ai successivi commi.

7.2 Processo produttivo

La produzione si intende esclusivamente quella dei "*Tortellini di Modena – Tradizione e sapori di Modena*" realizzata nei locali della cucina dell'esercizio.

In riferimento a materia prima e ingredienti, metodo di produzione, caratteristiche del prodotto e conservazione, si conferma quanto previsto nell'Art. 3, in particolare ai punti 3.1- 3.2 - 3.3 e 3.5, del presente disciplinare di produzione.

7.3 Cottura e preparazione

- Il tempo di cottura è determinato dalla reazione della pasta stessa: quando i tortellini emergono in superficie, la cottura è terminata e sono pronti per essere impiattati. Come tutte le paste fresche il tortellino deve rimanere sodo, quindi al dente, al fine di mantenere inalterata la forma iniziale e la consistenza della pasta.

- I *Tortellini di Modena* possono essere proposti in brodo o con condimenti alternativi; i citati condimenti alternativi si intendono freschi - non surgelati - e rintracciabili tramite lotto di produzione.

7.4 Somministrazione e presentazione

Il prodotto *Tortellini di Modena* deve essere somministrato nei locali dell'esercizio che ha ottenuto l'autorizzazione all'uso del marchio di cui al presente articolo.

L'eventuale formaggio Parmigiano-Reggiano grattugiato fresco (minimo 18 mesi di stagionatura), deve essere servito a parte.

Nel caso i *Tortellini di Modena* vengano somministrati in brodo, la temperatura del brodo dovrebbe oscillare tra 82° e 84°C.

Nel caso di condimenti diversi dal brodo, la modalità di presentazione della portata viene lasciata alla libera interpretazione dello chef.

7.5 Comunicazione

Il logo *Tortellini di Modena - Tradizione e sapori di Modena*” deve essere riportato nel menu a fianco del piatto proposto.

E' prevista la possibilità di esporre sulla porta d'ingresso dell'esercizio autorizzato all'uso del marchio camerale la vetrofania raffigurante il marchio sopracitato.