

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## BELSONE (Belsòn) DI NONANTOLA

### Art. 1 Denominazione

Il nome *Belsone (Belsòn) di Nonantola* 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 *Belsone (Belsòn) di Nonantola* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena.

### Art. 3 Descrizione del prodotto

#### 3.1 Materia prima e ingredienti

La preparazione tradizionale del *Belsone (Belsòn) di Nonantola* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

<b>Ingredienti obbligatori</b>	<b>Quantità</b>
Farina tipo 00 e/o 0	1.000 g
Burro	da 250 g a 350 g
Zucchero	400 g
Uova	4 uova fresche intere (circa 250 g) (1)
Polvere lievitante	40 g
Scorza di limone	q.b.
<b>Ingredienti facoltativi</b>	
Latte Intero	da 200 ml a 220 ml
Confettura mista prugna-amarene o "Mostarda di frutta" (2)	da 50 g a 100 g in relazione ad ogni unità di prodotto finito
Vaniglia o estratti di vaniglia o vanillina	q.b.
Sale	q.b.

(1) Le 4 uova fresche possono essere sostituite da 250 gr di uova fresche pastorizzate.

(2) Per "Mostarda di frutta" è da intendersi confettura di frutta mista, dolce e senza senape.

#### 3.2 Metodo di produzione

##### 3.2.1 Preparazione e porzionatura

Amalgamare bene il burro e lo zucchero. Incorporare un uovo alla volta e aggiungere la farina, la vanillina, la polvere lievitante e per ultima la scorza di limone.

Continuare a mescolare aggiungendo eventualmente il latte per ottenere un impasto sostenuto.

L'impasto così ottenuto viene steso con il matterello e spalmato con un sottile strato di confettura mista prugna-amarene e successivamente arrotolato partendo dai bordi esterni. Prima di infornare, spennellare il *Belsone (Belsòn) di Nonantola* con un uovo e un po' di latte e aggiungere lo zucchero in granelli.  
(La porzionatura viene fatta a mano).

### *3.2.2 Cottura*

Preriscaldare il forno alla temperatura di 190 °C e cuocere per circa 20-25 minuti. In caso di forno statico la temperatura consigliata è di 190°C, in caso di forno ventilato la temperatura si abbassa a 180°C.  
Estratto dal forno, il prodotto viene fatto raffreddare.

## 3.3 Caratteristiche del prodotto

### *3.3.1 Caratteristiche fisiche*

Peso: 450 g circa

Forma: ovalizzata o ad "S"

### 3.4 Confezionamento e conservazione

Il *Belsone (Belsòn) di Nonantola* viene immesso al consumo in confezione a vista, eventualmente su cabaret di cartoncino.

## **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 *Belsone (Belsòn) di Nonantola*;
- 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 “*Belsone (Belsòn) di Nonantola*” 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 *Belsone (Belsòn) di Nonantola* 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.