

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della *Crescentina (Tigella) di Modena*

## Art. 1 Denominazione

Il nome *Crescentina (Tigella o Crescenta) 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 della *Crescentina (Tigella o Crescenta) 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 della *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

| Ingredienti obbligatori                  | Quantità | Tolleranze |
|--|----------|------------|
| <i>farina tipo "0", "00" o integrale</i> | 10 kg    | -          |
| <i>sale fino</i>                         | 200 g    | +/- 120 g  |
| <i>acqua</i>                             | q.b.     | -          |

| Ingredienti facoltativi   | Quantità per 10 kg di farina |
|---|------------------------------|
| <i>strutto raffinato e/o olio di oliva</i>                            | max . 1 kg / 1litro          |
| <i>latte</i>  | max. 2 litri                 |
| <i>farine di cereali maltate</i>                                      | max. 60 g                    |
| <i>lievito naturale e/o lievito di birra e/o bicarbonato di sodio</i> | q.b.                         |

### 3.2 Metodo di produzione

#### 3.2.1 Impastatura e porzionatura

Gli ingredienti vengono lavorati insieme, a mano o meccanicamente. Dall'impasto così ottenuto vengono ricavate porzioni di peso omogeneo alle quali vengono conferite le forme e le dimensioni stabilite al successivo punto 3.3. Segue un periodo di lievitazione di minimo 20 minuti.

### 3.2.2 *Cottura*

Le porzioni sono disposte su materiale idoneo al trattamento termico e lasciate cuocere in forno o su pietra refrattaria a 200-220°C dai 2 ai 4 minuti, fino a quando la superficie presenterà un colore leggermente dorato.

Il prodotto viene confezionato freddo.

### 3.3 Caratteristiche del prodotto

#### 3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: rotonda, non regolare.

Dimensioni: diametro compreso tra 5 e 15 cm; altezza compresa tra 1 e 1,5 cm.

Peso: massimo 100 grammi.

Superficie esterna: liscia, di colore leggermente dorato, più scuro in corrispondenza di eventuali raffigurazioni.

#### 3.4 Confezionamento e conservazione

La *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena* viene immessa al consumo confezionata in atmosfera modificata o in appositi incarti da più unità in numero variabile fino ad un massimo di 20.

Il prodotto può essere immesso al consumo confezionato anche prima della cottura, (conservando le caratteristiche dell'impasto come stabilito al punto 3.3) in appositi incarti da più unità, in numero variabile fino ad un massimo di 50.

## **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 *Crescentina (Tigella o Crescenta) 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 "Crescentina (Tigella) di Modena" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica",

tutto maiuscolo, in corpo 9,3 per le parole “Crescentina di Modena” e in corpo 7,3 per la parola “Tigella”.

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.

E' consentito l'utilizzo della seguente menzione aggiuntiva: “*produzione artigianale*” o “*prodotto artigianale*”

La designazione *Crescentina (Tigella o Crescenta) 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.