



Camera di Commercio
Modena

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE GNOCCO FRITTO DI MODENA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Gnocco Fritto 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 dello *Gnocco Fritto 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 dello *Gnocco Fritto di Modena* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti obbligatori	Quantità	Tolleranze
<i>Farina di grano tenero tipo "0" e/o "00"</i>	10 kg	-
<i>sale fino</i>	550 g	+/- 250 g
<i>acqua</i>	q.b.	-

Ingredienti facoltativi	Quantità per 10 kg di farina
<i>strutto raffinato e/o margarina</i>	max . 1 kg
<i>latte</i>	q.b.
<i>farine di grano maltato e/o zucchero</i>	max. 0,4 kg
<i>lievito naturale o lievito di birra</i>	q.b.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Impastatura

Gli ingredienti vengono lavorati insieme, a mano o meccanicamente. L'impasto così formato viene lasciato riposare il tempo necessario.

3.2.2. Porzionatura

L'impasto viene sfogliato in stese dello spessore desiderato compreso tra 1 e 6 mm., successivamente porzionato in rettangoli/quadrati/cerchi di dimensioni varie aventi lati/diametro tra 5 e 15 cm.

3.2.3 Cottura

La cottura avviene mediante immersione in strutto alla temperatura massima di 180°C, per un tempo variabile, finchè la superficie non diventa dorata.

3.3 Caratteristiche del prodotto

Forma: rettangolare/quadrata/circolare non regolare.

Peso: massimo 100 grammi.

Superficie esterna: ondulata e dorata.

3.4 Confezionamento e conservazione

Lo *Gnocco Fritto di Modena* viene immesso al consumo sfuso o confezionato in numero variabile di pezzi.

Le tecniche di conservazione ammesse sono l'atmosfera modificata, la surgelazione e il congelamento; è ammesso il trattamento in superficie con alcool etilico.

Il prodotto può essere immesso al consumo confezionato anche prima della cottura, (conservando le caratteristiche definite al requisito Porzionatura al punto 3.2.2).

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 *Gnocco Fritto 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 “*Gnocco Fritto 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.



GNOCCHO FRITTO 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.

La designazione *Gnocco Fritto 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.