

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE** **MACCHERONE AL PETTINE DELLE VALLI MIRANDOLESI**

### **Art. 1 Denominazione**

Il nome *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* 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 *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* è rappresentata esclusivamente dal territorio del comune di Mirandola, compresa via Imperiale, come meglio individuato dalla cartografia allegata.

### **Art. 3 Descrizione del prodotto**

#### ***3.1 Materia prima e ingredienti***

La preparazione tradizionale del *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

<b>Ingredienti della pasta</b>	<b>Quantità</b>
<i>Farina di grano tipo "0" e/o "00"</i>	1000 g
<i>Uova (*)</i>	min. 540 g (nr.9/10)

  

<b>Ingredienti della pasta facoltativi</b>	<b>Quantità</b>
<i>Semola di grano duro in parziale sostituzione della farina di grano tenero</i>	max 100 g (10%)

(\*) le uova possono essere pastorizzate

## 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, dello spessore di circa 2 mm.

La sfoglia così ottenuta viene tagliata in quadrati con lato di circa 4/5 cm.

Ogni quadrato viene avvolto su di un bastoncino di legno di faggio avente il diametro compreso tra 0,7 e 1,2 cm. e la lunghezza variabile tra 10 e 30 centimetri per ottenere la forma di un cilindro liscio. Segue l'operazione di rotolamento del bastoncino sul "pettine" che grazie alla pressione del palmo delle mani consente la rigatura trasversale della pasta e la saldatura dei due lembi sovrapposti. Il maccherone così ottenuto avrà tutta la superficie rigata da solchi distanziati da 1 a 3 mm. uno dall'altro.

Successivamente il prodotto viene riposto in strutture idonee all'essiccazione e lasciati ad essiccare naturalmente all'aria, o attraverso l'ausilio di mezzi meccanici, fino al raggiungimento dell'umidità igroscopica.

Carattere identificativo del *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* è la forma cilindrica senza punte. (Il maccherone al pettine generico si realizza arrotolando il quadrato di pasta lungo la diagonale ottenendo le così dette "punte", mentre per il *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* la pasta si arrotola lungo il lato.)

### 3.2.2. *Metodo di realizzazione*

Per la produzione del *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* si predilige la modalità manuale che conferisce al prodotto maggiore valore intrinseco e garantisce la rigatura trasversale ottenuta dalla pressione del palmo della mano sulle lamelle di canna palustre delle valli mirandolesi che formano il "pettine" (strumento tradizionalmente utilizzato nei telai per la lavorazione del filato di canapa).

Oggi sono presenti sul mercato "pettini" di minori dimensioni, fabbricati in legno.

E' ammessa anche la produzione industriale purché la rigatura del maccherone tenga conto della stessa distanza fra le righe, impresse dal pettine nella modalità manuale.

## 3.3 Caratteristiche del prodotto

### 3.3.1 *Caratteristiche fisiche*

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

Peso: circa 8 g.



### 3.4 Confezionamento

Il *Maccherone al pettine delle valli mirandolesi* viene immesso al consumo secondo le seguenti modalità:

- sfuso (vedasi art. 8 Comunicazione)
- confezionato
- somministrato da imprese/esercizi che svolgono attività di ristorazione.  
(vedasi requisiti previsti all'art. 7 Attività di somministrazione e art. 8 Comunicazione)

Il prodotto venduto sfuso a peso variabile può essere fresco o essiccato.

Il prodotto confezionato deve essere immesso al consumo in confezioni del peso minimo di 250 gr. e suoi multipli fino ad un massimo di 2 kg., in quattro differenti forme:

- pasta fresca
- pasta fresca in atmosfera modificata
- pasta essiccata
- pasta congelata all'origine.

Il prodotto fresco o essiccato viene confezionato in sacchetti ad uso alimentare trasparenti rivestiti da una fascia che funge da etichetta, mentre nel caso di prodotto congelato o fresco in atmosfera modificata lo stesso sacchetto deve essere contenuto in un pack di cartone fustellato o semplicemente etichettato.

Fascia, cartone fustellato ed etichetta devono riportare gli elementi ed i caratteri che identificano il prodotto, come da immagini di cui all'allegato n. 1.

### 3.5 Conservazione

Secondo quanto definito dalla legge e riportato in etichetta, e più precisamente:

- pasta fresca in atmosfera modificata, a temperatura compresa tra 0 e + 4°C
- pasta essiccata, a temperatura ambiente
- pasta congelata all'origine, a temperatura inferiore a -18°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 *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi*;
- 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 “*Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi*” cui il marchio fa da “ombrello”. E’ in positivo (blu su bianco), in carattere “Helvetica”, tutto maiuscolo, in corpo 9,3 .



MACCHERONE AL PETTINE  
DELLE VALLI MIRANDOLESI

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 *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* è in traducibile.

## **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 ISO/IEC 17065 designato dalla CCIAA stessa.

## **Art. 7 Attività di Somministrazione**

### 7.1 Campo di applicazione

Il marchio *Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi* può essere assegnato anche alle imprese/esercizi che svolgono attività di ristorazione, ubicati nel territorio identificato all'Art. 2, alle condizioni di cui ai successivi commi.

### 7.2 Processo produttivo

La produzione del "*Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi – Tradizione e sapori di Modena*" deve avvenire esclusivamente in locali autorizzati e da licenziatari del marchio.

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 3.4 del presente disciplinare di produzione.

## **Art. 8 Comunicazione**

### *- Prodotto venduto sfuso*

Il logo "*Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi – Tradizione e sapori di Modena*" deve essere riportato insieme alla lista degli ingredienti del prodotto.

### *- Prodotto somministrato*

Il logo "*Maccherone al pettine delle Valli mirandolesi – Tradizione e sapori di Modena*" deve essere riportato nel menu a fianco del piatto proposto.

Per entrambi i casi, è prevista la possibilità di esporre sulla porta d'ingresso dell'esercizio autorizzato all'uso del marchio camerale la vetrofanfa raffigurante il marchio sopracitato.