

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL SASSOLINO DI MODENA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Sassolino 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 del *Sassolino di Modena* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena, come meglio individuato dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

La preparazione tradizionale del *Sassolino di Modena* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti per la preparazione dell'alcolato	Quantità per 100 litri di alcolato	Tolleranze
<i>anice stellato frutti</i>	25 kg	+/- 5 kg
<i>alcol etilico di origine agricola (litri anidri)</i>	80 litri	+/- 15 litri
<i>acqua semplice oppure demineralizzata</i>	30 litri	+/- 15 litri
Ingredienti facoltativi		
<i>code aniciate</i>	15 litri	+/- 5 litri

Ingredienti per la preparazione del liquore	Quantità per 100 litri di prodotto finito
<i>alcolato</i>	min. 10% del titolo alcolometrico del prodotto finito
<i>alcol etilico</i>	qb
<i>zucchero extra fino (*)</i>	min. 25 kg – max. 35 kg
<i>acqua demineralizzata</i>	qb

Con:

- Anice stellato in frutti
- Alcol etilico di origine agricola

- Acqua semplice o demineralizzata (q.b.)
- Zucchero extra fino (min 25 Kg – max 35 Kg per 100 litri di prodotto finito)

Il processo produttivo deve garantire un rapporto di 9 gr di anice stellato in frutti utilizzati per litro di prodotto finito.

(*) Lo zucchero extra fino può essere parzialmente sostituito da glucosio.

Il prodotto non contiene né coloranti né additivi.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione dell'alcolato

L'alcolato si ottiene immergendo l'anice, precedentemente essiccato, nella soluzione idroalcolica in appositi alambicchi e lasciandolo distillare per un minimo di 8 ore fino ad un massimo di 48. Si procede quindi alla sua successiva miscelazione.

Un secondo metodo di distillazione prevede la raccolta di due porzioni di alcolato:

- la prima porzione si distilla per ottenere un alcolato con un titolo alcolometrico non inferiore a 60%vol (alcool aniciato)
- la seconda porzione viene lasciata distillare fino al recupero completo dell'alcool (code aniciate).

3.2.2 Miscelazione

L'alcolato viene unito all'acqua, all'alcool e allo zucchero e lasciato miscelare. L'aromatizzazione del prodotto deve avvenire esclusivamente con alcolato prodotto secondo i metodi indicati al punto 3.2.1 del presente disciplinare.

3.2.3 Filtrazione

Il liquido così ottenuto può essere fatto filtrare in apposite carte filtranti, progressivamente più sottili, per eliminare eventuali impurità e rendere il prodotto più brillante.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Il prodotto è incolore, limpido e brillante.

3.3.2 Caratteristiche organolettiche

Sapore: asciutto, aromatico, persistente, con forte sentore di anice.

Odore: profumato, caratteristico dell'anice.

3.3.3 *Altre caratteristiche*

Titolo alcolometrico: 39-43 % in volume.

Tenore di zuccheri: 250-350 g/litro, espressi in zuccheri invertiti.

3.4 Confezionamento e conservazione

Il *Sassolino di Modena* deve essere confezionato in recipienti di vetro aventi la capacità massima di 1 litro. Si conserva in frigorifero oppure a temperatura ambiente, meglio se lontano da fonti di calore.

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 *Sassolino 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 "Sassolino di Modena" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", corpo 9,3 e tutto maiuscolo.

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.



**SASSOLINO
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 *Sassolino 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.

Disciplinare di produzione marchio collettivo	ULTERIORI DATI TECNICI	“Sassolino di Modena”
--	-----------------------------------	-----------------------

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale del Sassolino di Modena. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto.

Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.1 Materia prima e ingredienti

L'anice stellato impiegato per la preparazione del *Sassolino* è il frutto dell'*Illicium verum hook*, pianta simile all'alloro e originaria dalla Cina. Ha l'aspetto di una stella formata da 8-12 follicoli appuntiti di colore bruno rossastro, contenenti ciascuno un seme più chiaro: ha odore anisato e sapore dolce.

Lo zucchero extra fino impiegato è di origine agricola, e conforme alla legge n. 139 del 31/03/1980.

3.2.1 Preparazione dell'alcolato

E' bene che l'alcolato percoli dall'alambicco alla cisterna *goccia a goccia*, non con getto continuo, per ottenere un distillato con maggiore concentrazione di oli essenziali.

Materiali ed attrezzature

La lavorazione del *Sassolino* non prevede l'impiego di materiali o attrezzature particolari. Tuttavia, l'indagine condotta sul campo, ha rilevato l'impiego di:

- alambicchi in rame per la distillazione dell'anice;
- cisterne in acciaio inox per la miscelazione degli ingredienti;
- carte filtranti in cellulosa, o altro materiale idoneo all'uso alimentare, impiegate per la filtratura e brillatura del prodotto.

Riferimenti normativi

Alcool etilico: Reg. CEE 1576/89

Zucchero: Legge 139/31.3.80