

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)

Art. 1 Denominazione

Il nome *SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)* 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 *SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)* è rappresentata esclusivamente dalle località comprese nel territorio del comune di Finale Emilia, provincia di Modena, come meglio individuate dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

La preparazione tradizionale della *SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti (6 porzioni):

Ingredienti obbligatori	Quantità
farina di grano tenero "0" oppure "00"	g 400
strutto suino	g 150
Parmigiano-Reggiano stag. almeno 30 mesi, grattugiato	g 200
burro	g 30
acqua e sale	q.b.
Ingredienti facoltativi	
Margarina (sostituisce lo strutto e il burro) da specificare in etichetta "senza aggiunta di grassi animali"	g 180

Tolleranze +/- 10 %

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione e porzionatura

Lavorare la farina con l'acqua e il sale fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo che poi si lascerà riposare per circa un'ora coperto con un canovaccio da cucina. Riprendere l'impasto e suddividerlo in sei parti uguali. Prendere la prima delle palline e

tirlarla aiutandosi con un mattarello (è ammessa anche la lavorazione a macchina della sfoglia). Questa è un'operazione piuttosto difficile per la quale è richiesta una certa abilità manuale, poichè l'impasto deve essere ridotto ad un velo molto sottile evitandone la rottura. Prendere lo strutto e ungere bene tutta la sfoglia, quindi ripiegarla in otto parti come si farebbe con un fazzoletto da naso appena stirato fino a riottenere un piccolo ammasso rettangolare. Lasciare riposare, poi con il mattarello (o con la macchina), tornare a tirare la stessa sfoglia e ungere nuovamente con lo strutto e ripiegare. Questa operazione va ripetuta almeno quattro volte per ogni pallina d'impasto. Al termine deporre in una teglia ben imburrata i veli di pasta intercalandoli con un'abbondante infarinatura di formaggio Parmigiano-Reggiano grattugiato (è ammesso anche l'utilizzo di Parmigiano-Reggiano in scaglie). Sopra l'ultimo velo deporre il burro in fiocchi e decorare la superficie, aiutandosi con la punta di un coltello, fino a formare una griglia di quadri o delle losanghe rettangolari.

3.2.2 Cottura

In forno, caldo, a 200° per una mezz'ora e comunque finchè in superficie non si sarà formata una crosta dorata e croccante.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: Ha forma solitamente rettangolare, la superficie, dorata e croccante, è decorata con la punta di un coltello fino a formare una griglia di quadri o di losanghe rettangolari. La torta assume l'aspetto di una millefoglie, ma non a pellicole fragili, bensì tenere e sciropate dal formaggio filante: solo la superficie è rosata e croccante.

Dimensioni: Viene venduta in forma solitamente rettangolare, in teglie da 4, 6 o 8 porzioni (vedi par. 3.4) e porzionata anche singolarmente nel caso della vendita al dettaglio.

3.4 Confezionamento e conservazione

Il prodotto può essere venduto confezionato o sfuso (al dettaglio).

Il prodotto confezionato è venduto in forma solitamente rettangolare, fresco o congelato:

- In porzioni da g 300 (pari a una resa di g 260 circa cotta) , equivalente alla porzione per due persone;
- In porzioni da g 900 (pari a una resa di g 780 circa cotta), equivalente alla porzione per sei persone;

Il prodotto sfuso è venduto solo fresco, a peso e in porzioni variabili.

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 *SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)*;
- 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 "*SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)*" 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 *SFOGLIATA DI FINALE EMILIA (Torta degli Ebrei)* 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.