

ALLEGATO B) alla deliberazione di
Giunta Comunale n. 197 del 07/09/2006

DISCIPLINARE
DI PRODUZIONE
DELLA
TORTA PACIARELA

Articolo 1. Denominazione del Territorio

La denominazione di Torta Paciarèla di Gessate è riservata al prodotto ottenuto in conformità di questo disciplinare e soltanto nel territorio comunale di Gessate.

Articolo 2. Identificazione

Il prodotto da forno denominato Torta Paciarèla di Gessate è identificato dal seguente logo che viene apposto su ciascuna confezione individuale, nello stesso campo visivo che identifica la data di validità consigliata:

"Prodotto da forno, da consumare fresco, entro il " e la indicazione "senza conservanti"

Logo

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comune di Gessate.

Il marchio verrà depositato a cura dell'Amministrazione Comunale entro 60 giorni dall'approvazione della delibera di Giunta presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi della Camera di Commercio di Milano ed omologato secondo i termini di legge.

E' vietato l'uso del marchio su prodotti diversi dalla Torta Paciarèla di Gessate.

E' vietato qualunque uso "generico" del marchio che possa far supporre che altri prodotti o tutti i prodotti di una data pasticceria, panetteria o ristorante siano oggetto di controllo e tutela da parte del marchio.

E' consentito l'uso del marchio sulla carta intestata o sulla carta da confezione della panetteria, ma esclusivamente con la seguente formula, ben evidente e leggibile: *Panetteria (o pasticceria o ristorante) autorizzata alla produzione della Torta Paciarèla di Gessate"*

Articolo 3. Ingredienti

- Pane ben cotto
- Zucchero vanigliato
- Burro
- Latte
- Amaretti
- Cacao amaro e dolce
- Cioccolato fondente
- Pane anice
- Uva sultanina
- Cedro candito
- Sale

Si possono utilizzare in aggiunta:

- Liquori o essenze
- Uova fresche
- Scorza di limone
- Margarina

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente, ed in particolare di: lievito, amido, grassi vegetali e derivati, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

Infine, non è consentito l'uso di ingredienti provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

Articolo 4.

Il processo di produzione della Torta Paciarèla di Gessate prevede le seguenti fasi di lavorazione:

Dopo l'impasto sono fondamentali le fasi della:

a) Cottura

La cottura è di circa 150 minuti a 230° per pezzatura da 4 Kg.

b) Raffreddamento

Il raffreddamento deve avvenire a temperatura ambiente per circa un'ora e mezza.

c) Riposo

Al termine del raffreddamento la torta deve riposare per almeno 2 ore.

Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito

La Torta Paciarèla di Gessate è un prodotto da forno a pasta non lievitata, morbida avente una tipica forma piatta. Si contraddistingue per l'inconfondibile gusto conferitole dalla armonizzazione dei vari ingredienti.

Articolo 6. Commercializzazione e vendita

La Torta Paciarèla di Gessate può anche, eventualmente, essere confezionata con il solo sacchetto di polietilene trasparente. All'atto della vendita sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio.

La Torta Paciarèla di Gessate non può essere venduta oltre 10 giorni dalla data di produzione, intesa come data di termine della fase di raffreddamento.

L'etichetta esterna deve riportare la data di produzione e la data di consumo consigliato.

Articolo 7. Autocontrollo e certificazione

La produzione della Torta Paciarèla di Gessate avviene sotto controllo del Comitato di Controllo della Denominazione Comunale di Origine istituito dal Comune di Gessate.

Chiunque è interessato nell'ambito delle categorie pasticcerie, panetterie o ristoratori deve presentare una domanda di utilizzo del marchio indirizzata al Sindaco del Comune di Gessate dichiarando di accettare il disciplinare ed attenersi scrupolosamente.

Il Sindaco una volta acquisito il parere vincolante del "Comitato di Controllo della Denominazione Comunale di Origine Torta Paciarèla di Gessate" rilascerà la suddetta autorizzazione.

Il Comune si riserva di far versare un importo ai soggetti autorizzati all'utilizzo del marchio a titolo di rimborso delle spese sostenute.

Articolo 8. Sanzioni

Chiunque autorizzato all'utilizzo del marchio non si attiene al disciplinare e comunque alle norme che il Comune ha stabilito potrà essere sanzionato con la revoca dell'autorizzazione, su proposta del Comitato di Controllo.

Chiunque utilizza il marchio in assenza di autorizzazione, o dopo che la stessa è stata revocata, oltre alle sanzioni previste dalle norme penali e civili vigenti dovrà pagare una sanzione pecuniaria alle casse comunali dell'ammontare da 250,00 €. a 5000,00 €..

Il sottoscrittore del presente disciplinare si impegna a seguirlo nella sua interezza e a sottoporre la propria attività al controllo della Denominazione Comunale di origine istituito dal Comune di Gessate.