

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

### **Marchio collettivo geografico**

### **“Tortello Maremmano”**

#### **Art. 1**

##### **Denominazione**

Il Marchio Collettivo Geografico (di seguito MCG) “*Tortello Maremmano*” è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

#### **Art. 2**

##### **Descrizione del prodotto**

Il “*Tortello Maremmano*” è un prodotto salato di pasta sfoglia ripiena e di forma quadrata che, al momento dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

##### *Caratteristiche fisiche:*

Forma: rettangolare o quadrata con sfoglia ripiegata su se stessa;

Dimensioni: ogni lato da 7 a 9 cm;

Peso: da 50 a 70 gr.

##### *Caratteristiche organolettiche:*

*Aspetto esterno:* colore giallo tipico della pasta all'uovo con tonalità meno intense in corrispondenza dell'impasto interno emergente in leggera trasparenza;

*Aspetto interno:* accostamento dei colori bianco e verde, rispettivamente della ricotta e delle erbe sminuzzate;

*Consistenza dell'impasto:* media tendente al morbido.

#### **Art. 3**

##### **Area di produzione**

La zona di produzione del “*Tortello Maremmano*” è rappresentata dall'intero territorio amministrativo della Provincia di Grosseto.

## Art. 4

### Materie prime e ingredienti

La ricetta tradizionale del "Tortello Maremmano" prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per la pasta sfoglia e per il ripieno:

#### 4.1 Ingredienti per la pasta sfoglia per 1 Kg di prodotto:

<b>Ingredienti per 1 kg di prodotto finale</b>	<b>Dosi</b>	<b>Tolleranza</b>
<i>Farina di grano tenero tipo "0" e "00" o Miscela di farine di grano tenero tipo "0" e "00" e semola di grano duro in proporzioni variabili</i>	<i>240 g</i>	<i>+/- 50 g</i>
<i>Uova o ovoprodotto di misto d'uovo pastorizzato</i>	<i>85 g</i>	<i>+/- 20 g</i>
<i>Acqua</i>	<i>20 cl</i>	<i>+/- 5 cl</i>

#### 4.2 Ingredienti per il ripieno:

<b>Ingredienti per Kg di prodotto finale</b>	<b>Dosi</b>	<b>Tolleranza</b>
<i>Ricotta di affioratura raccolta a mano di pecora o misto pecora</i>	<i>550 g</i>	<i>+/- 50 g</i>
<i>Spinaci o bietole o ortica o borraggine o maggiorana, freschi o surgelati e scottati. Tali erbe, tutte o in parte, possono essere anche mescolate insieme in proporzioni variabili</i>	<i>50 g</i>	<i>+/- 20 g</i>
<i>Uovo o ovoprodotto di misto d'uovo pastorizzato</i>	<i>35 g</i>	<i>+/- 5 g</i>
<i>Formaggio pecorino o Grana padano o Parmigiano Reggiano</i>	<i>30 g</i>	<i>+/- 10 g</i>
<i>Sale</i>	<i>5 g</i>	<i>+/- 2 g</i>
<i>Pepe</i>	<i>q. b.</i>	
<i>Noce moscata</i>	<i>q.b.</i>	

Non è consentito l'uso di coloranti o conservanti.

Non è consentito l'utilizzo di materie prime che contengono OGM.

## Art. 5

### Descrizione del metodo di produzione e confezionamento

#### 5.1 Preparazione del ripieno

Per la preparazione dell'impasto le erbe destinate al ripieno vengono scottate in acqua bollente, scolate, sminuzzate e amalgamate con ricotta da affioramento misto pecora o pura pecora, uova sbattute o ovoprodotto di misto d'uovo pastorizzato, pecorino o grana padano o parmigiano reggiano, noce moscata, sale e pepe.

#### 5.4 Preparazione della sfoglia

Le farine, le uova o l'ovoprodotto di misto d'uovo pastorizzato vengono amalgamate con l'acqua nell'impastatrice o a mano; la successiva fase di gramolatura fa sì che l'impasto ben lavorato diventi omogeneo ed elastico.

#### 5.5 Realizzazione del prodotto finale:

Preparata la classica pasta sfoglia con uova e farina, si procede a dividerla in strisce della lunghezza desiderata e della larghezza pari al doppio della dimensione del tortello voluto; si stendono poi le strisce di sfoglia su un piano preventivamente spolverato con farina e vi si dispongono delle palline di ripieno ad intervalli regolari, avendo cura di occupare la metà della striscia. Ultimata tale operazione, si provvede a chiudere l'intera striscia, sovrapponendo l'altra metà sopra il ripieno. Si tagliano trasversalmente le strisce e si ottengono così i tortelli. Tali operazioni possono essere svolte manualmente con l'ausilio di una rotella taglia pasta o forchetta; è consentito l'impiego di macchina formatrice.

Sono ammesse le operazioni di pastorizzazione pre e post confezionamento. La pastorizzazione pre confezionamento consiste in un trattamento termico a vapore di almeno 75°C al cuore del prodotto, al quale fa seguito l'abbattimento della temperatura al cuore del prodotto a 3°C (in caso di surgelazione fino a -20°C). La pastorizzazione post confezionamento consiste in un trattamento termico ad aria calda di almeno 68°C al cuore del prodotto, per almeno 5 minuti. Il prodotto viene quindi condizionato in cella frigo. Il condizionamento consiste nello stoccaggio a temperatura controllata tra 0° e 4°C - (In caso di surgelazione fino a -20°C)

#### 5.6 Confezionamento e conservazione del prodotto

Trattandosi di un prodotto delicato, dovranno essere ridotti al minimo i rischi potenziali sul piano sia della sicurezza che della percezione qualitativa per il consumatore, derivanti da ulteriori manipolazioni, esposizioni ad agenti fisici ed atmosferici e consistenti in deterioramento della pasta, insorgenza di screpolature o liberazione dell'acqua interna con conseguente aumento della carica batterica e imbrunimento del colore del ripieno (viraggio dal colore bianco verde tipico al marrone grigiastro). Pertanto il prodotto dovrà essere commercializzato già confezionato oppure imballato sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballato per la vendita diretta. Per consentire che siano preservate le caratteristiche fisiche ed organolettiche del "Tortello Maremmano" le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate al massimo entro 60 minuti dal termine della fase di produzione.

### **Art. 6**

#### **Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo descritto nel presente disciplinare dovrà essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità di tutte le fasi del processo di produzione del prodotto. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, dovranno assoggettarsi al controllo da parte dell'organismo di controllo di cui al successivo art. 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## **Art. 7**

### **Organismo di controllo**

La verifica del rispetto del disciplinare sarà svolta direttamente dal titolare del MCG oppure da organismo terzo indipendente autorizzato dalla Autorità competente alla certificazione dei prodotti e designato dal titolare del MCG.

## **Art. 8**

### **Etichettatura**

Il “Tortello Maremmano” potrà essere commercializzato confezionato o sfuso.

In quest’ultimo caso anche l’imballo o il preimballo per la vendita diretta dovranno contenere, poste bene in vista, le stesse informazioni e gli stessi elementi previsti per la confezione. Il peso netto del prodotto commercializzato confezionato non potrà essere inferiore ai 100 g o superiore ai 1000 g.

La confezione deve riportare la dicitura “*Tortello Maremmano*” nonché le seguenti altre informazioni:

- Il nome o la ragione sociale dell’azienda produttrice e/o confezionatrice;
- Il logo del prodotto;

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 vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

Il logo del prodotto consiste in un segno di formato rettangolare orientato in senso orizzontale.

Al centro compare la stilizzazione del prodotto; l’immagine è inclusa in una cornice che riporta la scritta “TORTELLO MAREMMANO” con il testo composto in carattere tipografico Arial Regular Maiuscolo.

Il Logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. La dimensione del lato minore non potrà essere comunque inferiore a cm.2

La designazione “*Tortello Maremmano*” è intraducibile.