



COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

Allegato A

Deliberazione n. GC-2022-279 del 24/05/2022

Comune di Ferrara
(Provincia di Ferrara)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Mandurlin dal Pont”

secolare specialità di Pontelagoscuro (FE)

Prodotto De.C.O. n. 2 del Comune di Ferrara (FE)



PREMESSA

Il disciplinare di produzione definisce i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) nella produzione e commercializzazione del prodotto tipico di Pontelagoscuro, paese sito del Comune di Ferrara, denominato “*Mandurlin dal Pont*”.

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione del “*Mandurlin dal Pont*” in quanto secolare specialità gastronomica tipica di Pontelagoscuro, garantendone la tutela qualitativa e il radicamento al territorio;
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche i produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Articolo 1

DENOMINAZIONE

La denominazione di “*Mandurlin dal Pont*” è riservata al prodotto da forno rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, ed ottenuto dalla lavorazione di uova, zucchero, mandorle e farina.

Articolo 2

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di lavorazione e confezionamento dei “*Mandurlin dal Pont*” comprende il territorio del borgo di Pontelagoscuro come zona di nascita storica del prodotto e si estende per propagazione storica se osservante il disciplinare al territorio compreso nella Provincia di Ferrara.

Articolo 3

AREALE DI PRODUZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Gli ingredienti e le materie prime impiegate devono provenire da filiere italiane di produzione di cui almeno il 60% tracciate e rintracciabili nel territorio della Regione Emilia-Romagna.

Articolo 4

NORME DI PRODUZIONE

Le modalità di produzione del “Mandurlin dal Pont” possono essere differenziate in base alla temperatura e durata della doratura finale:

a) Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare nel seguente rapporto per numero di uova utilizzate:

- albume di uova fresche di gallina n. 1
- mandorle intere con la cuticola: gr. 80-100
- zucchero semolato: gr. 80-100
- farina di frumento tipo “00”: gr. 40-50
- burro e farina: q.b. per trattamento teglia
- vaniglia (eventuale): q.b.
- sale (eventuale): un pizzico
- zucchero a velo (eventuale): q.b.

b) Fasi e modalità di produzione per la tipologia più soffice:

1. (opzionale) scottare le mandorle in acqua bollente e rimuovere la cuticola, disporle su una placca e farle tostare per 10 minuti in forno a 180°;
2. Tagliare le mandorle;
3. Montare a neve l’albume aggiungendo lo zucchero poco per volta ed eventualmente il sale e la vaniglia;
4. Mettere il recipiente a bagnomaria fino a che lo zucchero è sciolto e il composto rappreso;
5. Unire le mandorle, togliere il recipiente dal bagnomaria e aggiungere la farina mescolando accuratamente per ottenere un composto amalgamato compatto;
6. Imburrare e infarinare la placca;
7. Disporre il composto sulla placca a cucchiariate formando mucchietti di diametro compreso tra 3 e 5 cm. lasciando una distanza tra i bordi delle cucchiariate di almeno 3 cm. per evitare il contatto durante la cottura dovuto alla lievitazione;
8. Dorare in forno a temperatura compresa tra 110° e 180° per il tempo necessario secondo la tipologia del forno stesso;
9. Sforare e servire freddi;
10. (opzionale) spolverare con zucchero a velo.

Articolo 5

CARATTERISTICHE E CONFEZIONAMENTO

Le modalità di confezionamento ed etichettatura del “Mandurlin dal Pont”, sono le seguenti:

a) Caratteristiche fisiche

- *forma*: piccoli biscotti approssimativamente circolari irregolari
- *peso ideale*: compreso tra 10 e 30 gr al pezzo.
- *dimensioni di massima*: diametro compreso tra 50 e 110 mm; spessore tra 12 e 20 mm.

- *aspetto esterno*: la superficie è di colore variabile tra il bianco ambrato e il beige; il bordo è leggermente dorato.
- *aspetto interno*: la pasta è di colore beige leggermente dorato.
- *consistenza*: secca, friabile, più o meno croccante secondo la temperatura e i tempi di cottura.
- il prodotto non è idoneo a essere consumato inzuppato in liquidi;

b) Confezionamento ed etichettatura

- Il prodotto può essere servito sfuso da banco oppure commercializzato confezionato;
- A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità il "Mandurlin dal Pont" potrà essere commercializzato con le seguenti modalità:
 1. Sfuso per consumazione in loco nei locali idonei quali panifici, pasticcerie, caffè, gastronomie e corrispettivi reparti nella G.D.O., esposto al pubblico in contenitori in vetro dotati di coperchio e provvisti di etichetta applicata direttamente sul contenitore o scheda su supporto da banco riportante, oltre quanto prescritto dalle norme vigenti, la dicitura "Mandurlin dal Pont" ed il relativo marchio "De.C.O.";
 2. Confezionato in sacchetti con etichetta riportante oltre quanto prescritto dalle norme vigenti, la dicitura "Mandurlin dal Pont" ed il relativo marchio "De.C.O."
- La dicitura "Mandurlin dal Pont" ed il relativo marchio "De.C.O." devono essere apposti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare;
- La denominazione "Mandurlin dal Pont" è in traducibile;

Articolo 6

COMMERCIALIZZAZIONE

I "Mandurlin dal Pont" sono commercializzati in confezioni pluriprodotto.

Le caratteristiche di freschezza e fragranza del prodotto, nonché la sua integrità, sono assicurate dal confezionamento in zona e preservate anche dal tipo di confezione.

La tipologia pluripezzo prevede l'alloggio in sacchetti, vaschette o involucri chiusi.

Articolo 7

MODALITÀ DI TRASFORMAZIONE

Per la preparazione del "Mandurlin dal Pont" sono ammessi laboratori artigianali o industriali che promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire

produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio e valorizzazione delle tradizioni. La preparazione del “*Mandurlin dal Pont*” è effettuata unicamente a mezzo di processi meccanici e fisici idonei a garantire l’ottenimento di prodotti trasformati privi di alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche che possano pregiudicare la salubrità del prodotto.

Articolo 8 STOCCAGGIO

La fase di stoccaggio deve essere condotta in condizioni tali da ridurre al minimo i danneggiamenti dovuti alla movimentazione.

I locali di stoccaggio devono essere opportunamente aerati, asciutti e devono garantire condizioni ottimali di umidità.

Articolo 9 TRASPORTO

Prima che i contenitori del “*Mandurlin dal Pont*” siano avviati al trasporto, deve essere effettuato un controllo preventivo che accerti l’insussistenza di eventuali anomalie (rottture, ammaccature, etichette rotte o illeggibili) che possono compromettere la sicurezza e l’estetica del prodotto.

Nel caso in cui non sia possibile ricorrere a mezzi propri dell’azienda, il trasporto avverrà per mezzo di vettori scelti valutando, accanto ai tempi e alla puntualità di consegna, soprattutto le garanzie igienico sanitarie offerte.

La fase di trasporto deve ottemperare alle norme vigenti.

Articolo 10 ESPOSIZIONE AL PUNTO VENDITA

Al ricevimento del carico il responsabile del punto vendita deve effettuare controlli sul carico per verificare:

- le quantità e le tipologie consegnate;
- l’integrità del pallet e delle confezioni;
- la vita residua e il termine di scadenza del prodotto.

Art. 11 CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del presente disciplinare su tutte le fasi del ciclo di produzione e di trasformazione della materia prima.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari di seguito indicati:

- durante le varie fasi di produzione presso i laboratori e gli stabilimenti;

- presso i locali ove avviene lo stoccaggio.

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a seconda della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori o dei trasformatori.

I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.