

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PANE DI PARABIAGO

## **Art. 1 Nome del prodotto**

La denominazione "**Pane di Parabiago**" è riservata al pane rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

## **Art. 2 Area geografica di produzione**

La zona di produzione del "**Pane di Parabiago**" comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago e dei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione.

## **Art. 3 Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione**

### **3.1 Elenco e quantità degli ingredienti:**

Farina di Parabiago	100%
Acqua di Parabiago	65/70%
Lievito madre	q.b.
Sale	da 1,4% a 1,6%
Temperatura impasto:	25/29 °C
Tempo impastatrice spirale:	5 minuti in prima velocità, 10 minuti in seconda velocità

### **3.2 Metodiche di lavorazione:**

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale e metà dell'acqua. A metà impasto aggiungere il sale e la restante acqua gradatamente. A impasto ultimato lasciar riposare in un contenitore a temperatura ambiente per circa 50/60 minuti.

Dividere l'impasto in pani da 500 gr cadauno, dare una pre forma e dopo 15/20 minuti fare la formatura finale a "pagnotta".

Porre a riposare su assi infarinate con la chiusura rivolta verso il basso per circa 1 ora, dopo di che caricare su telai di infornamento con la chiusura sempre rivolta in basso, coprire e lasciar lievitare per circa 90/120 minuti.

Spolverare con farina bianca ponendo sopra uno stencil con il marchio De.C.O. (galletto stilizzato). Cuocere a forno medio con vapore.

Terminare la cottura con la valvola aperta.

### **3.3 Descrizione del prodotto finito**

Il "**Pane di Parabiago**" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- pagnotta tonda in pezzatura da 450 g;
- pagnotta a filoncino in pezzatura da 450 g.

## **Art. 4 Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti**

### **4.1 – Commercializzazione**

Materiali e attrezzature utilizzate sono quelle comunemente in uso nei panifici secondo la vigente normativa.

Il marchio distintivo del **Pane di Parabiago** (galletto stilizzato) viene posto sul prodotto con apposito stencil e farina bianca; il logotipo "**(Pane di Parabiago)**" e il relativo marchio "DE.CO" devono essere apposti su apposito espositore accanto al prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito può essere confezionato secondo norma di legge. In tal caso l'etichetta può riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- data di scadenza
- denominazione "Pane di Parabiago"
- marchio De.C.O. di Parabiago

## **Art. 5 Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione**

Locali di lavorazione e conservazione sono quelli comunemente in uso nei panifici secondo la vigente normativa.