

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI BISCOTTI DI PARABIAGO

## Art. 1 Nome del prodotto

La denominazione "**Biscotti di Parabiago**" è riservata biscotti rispondenti ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

## Art. 2 Area geografica di produzione

La zona di produzione dei "**Biscotti di Parabiago**" comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago, 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%
Burro del territorio	qb
Miele del territorio	qb
Uova intere del territorio	qb
Tuorli d'uovo del territorio	qb

Burro, miele e uova dovranno essere prodotti preferibilmente nel Comune di Parabiago, o nei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione. In caso di indisponibilità, tali ingredienti verranno acquisiti da un produttore nell'immediata vicinanza.

### 3.2 Metodiche di lavorazione:

Impastare la frolla stenderla ad un spessore di 5 / 6 mm.

Formare un cerchio con copapasta del diametro di 10 cm.

Prima della cottura spolverare con zucchero a velo utilizzando la mascherina con il marchio De.C.O. (galletto stilizzato).

Cuocere a 180 °C per 25 / 30 minuti.

### 3.3 Descrizione del prodotto finito

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

- forma tonda col marchio De.C.O. diametro 10 cm, spessore 5/6 cm.

Sono previste due versioni:

- Versione con foro da cm 2 sul lato
- Versione con legnetto reggibiscotto

## 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 **Biscotto di Parabiago** (galletto stilizzato) viene posto sul prodotto con apposito stencil e zucchero; il logotipo "**(Biscotto 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 "Biscotto 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.