

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CROSTATA DI PARABIAGO

Art. 1 Nome del prodotto

La denominazione "**Crostata 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 della "**Crostata 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	q.b.
Zucchero	q.b.
Uova intere del territorio	q.b.
Tuorli d'uovo del territorio	q.b.
Marmellata del territorio	q.b.

Burro, uova e marmellata 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 adeguato.
Cuocere a 180 °C per 25 / 30 minuti.

3.3 Descrizione del prodotto finito

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

- forma rettangolare.

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 della **Crostata di Parabiago** (galletto stilizzato) viene posto sul prodotto con apposito bollino tondo; il logotipo "**(Crostata di Parabiago)**" e il relativo marchio "DE.CO" devono essere apposti sull'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 "Crostata 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.