

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Susumelle di Reggio Calabria

Art. 1 Denominazione

Il nome “*Susumelle di Reggio Calabria*” è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione delle “*Susumelle di Reggio Calabria*” è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio amministrativo della Provincia di Reggio Calabria, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materia prima e ingredienti

La ricetta tradizionale per la preparazione delle “*Susumelle di Reggio Calabria*” prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti per 14 kg di prodotto finito	Dosi	Tolleranza
Miele di castagno o di zagara o millefiori	3 Kg	+/- 0,5 Kg
Zucchero semolato	1,5 Kg	+/- 0,25 Kg
Frutta candita e/o uvetta passita	0,6 Kg	+/- 0,1 Kg
Farina di frumento 00	5 Kg	+/- 1 Kg
Acqua per l'impasto	L. 1	+/- 0,3 l
Spezie (garofano e/o cannella in polvere)	q.b.	
Agenti lievitanti (bicarbonato di ammonio o di sodio)	100 gr	+/- 40 gr
Zucchero semolato per la glassatura	2 Kg	+/- 0,5 Kg
Cacao amaro in polvere (22-24% burro cacao) per la glassatura	150 gr	+/- 50 gr
Acqua per la glassatura	0,45 l	+/- 0,1 l
Miele di castagno o di zagara o millefiori per la glassatura	200 gr	+/- 100 gr

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti.

3.2 Metodo di produzione

Per l'ottenimento del prodotto è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

- amalgamare kg 3 di miele e kg 1,5 di zucchero semolato per almeno 2 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo;
- aggiungere all'impasto 1 litro di acqua, 0,6 kg di frutta candita, il bicarbonato di ammonio o di sodio, le spezie (garofano e/o cannella entrambi in polvere) ed amalgamare per un tempo massimo di tre minuti;
- aggiungere all'impasto ottenuto kg 5 di farina ed amalgamare per un massimo di due minuti;
- porzionare, a mano o meccanicamente, in pezzi delle dimensioni di cui al successivo punto 3.3.1;
- adagiare le forme di pasta ottenute in teglie ed avviarle alla cottura in forni preriscaldati ad una temperatura compresa tra i 180 e i 200°C, a seconda della tipologia di forno utilizzata, per un periodo di tempo compreso tra i 15 e i 20 minuti;
- estrarre dal forno il prodotto a cottura ultimata e farlo raffreddare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti;
- spennellare la parte superiore del prodotto con il miele;
- sciogliere 2 kg. di zucchero semolato in 0,45 litri di acqua ,cacao,e, successivamente, cuocere il composto ottenuto ad una temperatura di 115/125°C fino ad ottenere uno sciroppo di zucchero;
- immergere singolarmente la faccia superiore ed, eventualmente, anche quella inferiore delle susumelle nello sciroppo di zucchero;
- asciugare per almeno 60 minuti le susumelle a temperatura ambiente.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: ellittica, con la parte inferiore piatta e quella superiore convessa

Dimensioni:

- lunghezza: compresa tra 4 e 10 cm;
- larghezza: compresa tra 2 e 6 cm;
- altezza: compresa tra 1 e 2 cm;
- peso: compreso tra 30 e 60 gr.

3.3.2 Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: superficie liscia, levigata e lucente, di colore compreso tra il marrone chiaro ed il marrone scuro.

Aspetto interno: colore dal nocciola chiaro al nocciola scuro, con presenza frutta candita e/o uva passita ben distribuite. La consistenza dell'impasto è morbida, con il trascorrere del tempo tende ad asciugarsi.

3.4 Confezionamento

Le “*Susumelle di Reggio Calabria*” devono essere commercializzate confezionate in confezioni monoprodotto o pluriprodotto di materiale idoneo all'uso alimentare.

Art. 4 Etichettatura

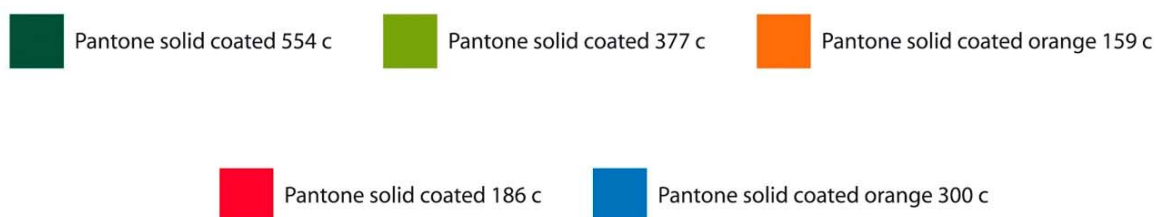
La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome “*Susumelle di Reggio Calabria*”;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

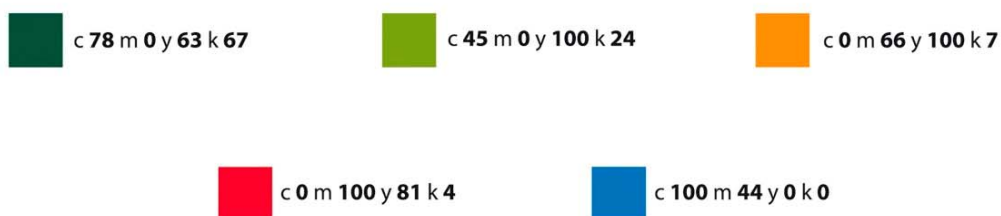
- il logo del marchio collettivo, come da riproduzione sotto riportata:



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:



Percentuali di quadricromia



Si consiglia di utilizzare il marchio al nero 100% qualora ci fosse l'esigenza. Evitare le scale di grigio



Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

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 comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione "*Susumelle*" è in traducibile.

La traduzione in altra lingua può essere tuttavia aggiunta.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 e autorizzato dalla CCIAA di Reggio Calabria.

