

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Torrone a poggia di Reggio Calabria

Art. 1 Denominazione

Il nome “*Torrone a poggia 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 del “*Torrone a poggia 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 del “*Torrone a poggia di Reggio Calabria*” prevede due versioni: *scura* con superficie esterna di colore marrone scuro e *bianca* con superficie esterna di colore bianco avorio.

La **versione scura** prevede l'impiego dei seguenti ingredienti.

Ingredienti per 10 kg di prodotto finito	Dosi	Tolleranza
Miele di sulla o di zagara o millefiori	2 Kg	+/- 0,5 Kg
Zucchero semolato per la pasta di torrone	0,6 Kg	+/- 0,1 Kg
Mandorle dolci con buccia	5 Kg	+/- 1 Kg
Zucchero semolato per la glassatura	2 Kg	+/- 0,5 Kg
Acqua per la glassatura	0,4 l	+/- 0,1 l
Cacao amaro in polvere (22-24% burro cacao) per la glassatura	q.b.	
Cannella in polvere	q.b.	

La *versione bianca* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti.

Ingredienti per 10 kg di prodotto finito	Dosi	Tolleranza
Miele di sulla o di zagara o millefiori	2 Kg	+/- 0,5 Kg
Albume d'uovo	150 gr	+/- 50 gr
Zucchero semolato per la pasta di torrone	0,45 Kg	+/- 0,1 Kg
Mandorle dolci senza buccia	5 Kg	+/- 1 Kg
Zucchero semolato per la glassatura	2 Kg	+/- 0,5 Kg
Acqua per la glassatura	0,4 l	+/- 0,1 l
Olio essenziale di limone	q.b.	
Ingredienti facoltativi	Dosi	Tolleranza
Pistacchi senza buccia in alternativa parziale alle mandorle	0,5 Kg	+/- 0,1 Kg

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti.

3.2 Metodo di produzione

Per l'ottenimento della *versione scura* del “*Torrone a foglia di Reggio Calabria*” è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

- cuocere a bagnomaria kg. 2 di miele e kg 0,5 di zucchero ad una temperatura di 90/100°C per un periodo di tempo compreso tra 50 e 60 minuti provvedendo a mescolare gli ingredienti in modo che la cottura risulti uniforme;
- ultimare la cottura del composto ottenuto ad una temperatura di 90/100°C per altre 3/5 ore fino a quando l'impasto risulti non essere appiccicoso al palato, mescolando sempre lo stesso;
- amalgamare al composto kg 5 di mandorle con buccia precedentemente tostate e la cannella in polvere fino ad ottenere la pasta di torrone (cd. “cotta”);
- versare il composto in apposite forme e farlo raffreddare fino ad una temperatura di 50/60°C;

- porzionare, a mano con l'ausilio di un coltello o meccanicamente, in pezzi delle dimensioni di cui al successivo punto 3.3.1;
- sciogliere 2 kg. di zucchero semolato ed il cacao amaro in polvere in 0,40 litri di acqua e, successivamente, cuocere il composto ottenuto ad una temperatura di 115/125°C fino ad ottenere uno sciroppo di zucchero;
- immergere singolarmente i torroncini nello sciroppo di zucchero;
- asciugare per 10/15 minuti i torroncini ad una temperatura ambiente.

Per l'ottenimento della versione *bianca* del “*Torrone a poglia di Reggio Calabria*” è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

- cuocere a bagnomaria kg. 2 di miele e kg 0,5 di zucchero ad una temperatura di 90/100°C per un periodo di tempo compreso tra 50 e 60 minuti provvedendo a mescolare gli ingredienti in modo che la cottura risulti uniforme;
- aggiungere all'impasto gr 150 di albume ed amalgamare;
- ultimare la cottura del composto ottenuto ad una temperatura di 90/100°C per altre 3/5 ore fino a quando l'impasto non risulti essere più appiccicoso al palato mescolando sempre lo stesso;
- amalgamare al composto kg 5 di mandorle senza buccia precedentemente tostate, gr 500 di pistacchi senza buccia e l'olio essenziale di limone fino ad ottenere la pasta di torrone (cd. “cotta”);
- versare il composto in apposite forme e farlo raffreddare fino ad una temperatura di 50/60°C;
- porzionare, a mano con l'ausilio di un coltello o meccanicamente, in pezzi delle dimensioni di cui al successivo punto 3.3.1;

- sciogliere 2 kg. di zucchero semolato e l'olio essenziale di limone in 0,40 litri di acqua e, successivamente, cuocere il composto ottenuto ad una temperatura di 115/125°C fino ad ottenere uno sciroppo di zucchero;
- immergere singolarmente i torroncini nello sciroppo di zucchero;
- asciugare per 10/15 minuti i torroncini ad una temperatura ambiente.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: parallelepipedo rettangolare con spigoli netti

Dimensioni:

- lunghezza: compresa tra 8 e 10 cm;
- larghezza: compresa tra 2 e 4 cm;
- altezza: compresa tra 1 e 2 cm;
- peso: compreso tra 40 e 60 gr.

3.3.2 Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: per la versione *bianca* superficie liscia, levigata e lucente, di colore bianco avorio; per la versione *scura* superficie liscia, levigata e lucente, di colore marrone scuro, per la glassatura con un composto liquido di zucchero e cacao amaro in polvere.

Aspetto interno: colore bianco, con presenza diffusa di mandorle secche e ben distribuite ed, eventualmente di pistacchi nella sola versione bianca. La consistenza dell'impasto è friabile, con il trascorrere del tempo diventa più tenera.

3.4 Confezionamento

Il “*Torrone a poglia di Reggio Calabria*” deve essere commercializzato confezionato in confezioni monoprodotta o pluriprodotta 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 “*Torrone a poglia 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:



Pantone solid coated 554 c



Pantone solid coated 377 c



Pantone solid coated orange 159 c



Pantone solid coated 186 c



Pantone solid coated orange 300 c

Percentuali di quadricromia



c 78 m 0 y 63 k 67



c 45 m 0 y 100 k 24



c 0 m 66 y 100 k 7



c 0 m 100 y 81 k 4



c 100 m 44 y 0 k 0

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 “*Torrone a poglia*” è intraducibile.

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.

