



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DE LA TURTA DEL DONIZET

Art. 1 Denominazione

Il nome *Torta del Donizèt* 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 dei *Torta del Donizèt de la Bergamasca* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio della Provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materia prima e ingredienti

La ricetta tradizionale della *Torta del Donizèt* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti per circa 1 Kg di pasta:

Ingredienti	Dosi in g	Tolleranza %
Burro	260	±10
Zucchero	massimo 150	/
Tuorli	n. 8	± 10
Albumi	n. 4	± 10
Farina	80	±10
Fecola	100	± 10
Albicocche candite a cubetti	minimo 80	/
Ananas candito a cubetti	minimo 120	/
Concentrato di maraschino	alcune gocce	
Vaniglia	una bacca	

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti aggiunti.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive a titolo di esempio il metodo di preparazione per l'ottenimento della torta.

3.2.1 Preparazione della Torta

Montare il burro insieme a 120 grammi di zucchero, aggiungere i tuorli uno alla volta e amalgamare bene il tutto.

Montare a neve i quattro albumi con i rimanenti 15 grammi di zucchero ed incorporare lentamente al composto precedente.

Aggiungere gradatamente la farina, la fecola e quindi i canditi di albicocca e ananas, insieme agli aromi di maraschino e vaniglia.

3.2.2 Realizzazione del prodotto finale

Imburrare uno stampo a corona per ciambella del diametro di 24/26 cm., versarvi il composto, mettere in forno a 180° per circa 40 minuti.

Lasciar raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: a ciambella

Diametro: 24-26 cm

Aspetto esterno: spolverato con zucchero a velo

3.4 Confezionamento e conservazione

La *Torta del Donizèt de la Bergamasca* può essere commercializzata confezionata in vassoi o contenitori 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 *Torta del Donizèt*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Torta del Donizèt* è in traducibile.

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 dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA.

