

Disciplinare di produzione TORTA CO' BISCHERI





Art. 1 Denominazione

Il nome “*Torta co' bischeri*” è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della “*Torta co' bischeri*” è rappresentata esclusivamente dal territorio amministrativo dei comuni di San Giuliano Terme e Vecchiano, appartenenti alla provincia di Pisa.

Art. 3 Descrizione del prodotto

La “*Torta co' Bischeri*” designa il prodotto di pasticceria ottenuto dalla lavorazione delle materie prime elencate nella tabella sottostante:

RIPIENO	PASTA
ACQUA PER RISO	UOVA
RISO ¹	ZUCCHERO SEMOLATO
UOVA	FARINA ³
PINOLI ²	BURRO
CANDITI	AROMI (EVENTUALI): ESSENZE LIMONE E/O ARANCIA
CACAO IN POLVERE	BICARBONATO DI AMMONIO
CIOCCOLATO (33-36%)	LIQUORE (EVENTUALE): DEL TIPO “ STREGA”
ZUCCHERO SEMOLATO	
ZUCCHERO VANIGLIATO	
UVETTA	
AROMI (EVENTUALI) NOCE MOSCATA	
LIQUORE (EVENTUALE): DEL TIPO “ STREGA”	

¹ Riso di produzione nazionale, di tipo non parboiled.

² Pinoli del territorio della provincia di Pisa.

³ Farina tipo “00” di produzione nazionale.

3.1 Provenienza delle materie prime impiegate

L'origine delle materie prime utilizzate per la lavorazione della “*Torta co' bischeri*” non è elemento essenziale e discriminante ai fini della produzione, fatta eccezione per:

- *pinoli*, la cui provenienza deve essere il territorio della provincia di Pisa;
- *farina di tipo “00”*, la cui provenienza deve essere il territorio nazionale;
- *riso non parboiled*, la cui provenienza deve essere il territorio nazionale.

3.2 Metodo di ottenimento

3.2.1 Dosi e composizione del ripieno e pasta

Tipologia e dosi degli ingredienti sono indicati nelle tabelle sottostanti e si riferiscono ad una quantità del prodotto finito di circa 14 kg.

Tutti gli ingredienti sono calcolati con una tolleranza massima del $\pm 15\%$.



Tab.1 RIPIENO

INGREDIENTI	VARIETA'	DOSI
ACQUA PER RISO		Q.B.
RISO	DI ORIGINE NAZIONALE NON PARBOILED	0,800 KG
UOVA		≅ 27 (A SECONDA CATEGORIA DI GRANDEZZA)
PINOLI	TERRITORIO PROVINCIA PISA	0,500 KG
CANDITI	CEDRO/LIMONE/ARANCIA	0,800 KG
CACAO IN POLVERE*		SE SOLO CACAO: - AMARO 0,5 KG - DOLCE 1 KG
CIOCCOLATO*		SE CIOCCOLATO E CACAO AMARO: - CIOCCOLATO 0,440 KG - CACAO AMARO 0,500 KG
ZUCCHERO SEMOLATO		1,2 KG - VOLENDO SI PUO' SOSTITUIRE META' DOSE CON ZUCCHERO VANIGLIATO
UVETTA		1,2 KG
AROMI (EVENTUALI)	NOCE MOSCATA	Q.B.
LIQUORE (EVENTUALE)	DEL TIPO "STREGA"	Q.B.

Tab.2 PASTA

INGREDIENTI	VARIETA'	DOSI
FARINA	"00" DI ORIGINE NAZIONALE	4 KG
UOVA		≅ 27 (A SECONDA CATEGORIA DI GRANDEZZA)
ZUCCHERO SEMOLATO		1,2 KG
BURRO		1 KG
BICARBONATO DI AMMONIO		≅ 0,060 KG
AROMI (EVENTUALI)	ESSENZA ARANCIO E LIMONE	Q.B.
LIQUORE (EVENTUALE)	TIPO "STREGA"	Q.B.

3.2.2 Impastamento

Descrizione metodo ottenimento RIPIENO

Dopo aver fatto bollire il riso vi si aggiunge il cioccolato a pezzi, il cacao in polvere (quando previsto) e lo zucchero, poi poco alla volta tutti gli altri ingredienti lasciando come ultimi pinoli ed uvetta. Le uova vengono aggiunte a impasto raffreddato. Per l'ottenimento del composto, i vari ingredienti possono essere lavorati manualmente oppure con impastatrici meccaniche del tipo "planetario" o "bracci rotanti". Nel caso di utilizzo di impastatrici meccaniche i tempi di lavorazione saranno i seguenti:

- 5' a velocità ridotta per evitare rottura dei pinoli ed uvetta;
- 5' ad alta velocità

Nel caso di lavorazione manuale, gli ingredienti verranno amalgamati fino all'ottenimento di un composto omogeneo.



Descrizione metodo ottenimento PASTA

Per l'ottenimento della pasta, i vari ingredienti vengono lavorati con impastatrici meccaniche. Si lavoreranno le uova con lo zucchero fino all'ottenimento di un composto omogeneo al quale si aggunderà la farina, il burro precedentemente sciolto o fatto ammorbidire a temperatura ambiente e il bicarbonato di ammonio.

I tempi di lavorazione saranno i seguenti:

- dai 10' ai 20', metà dei quali dovranno essere impostati a velocità ridotta e i restanti ad alta velocità, comunque fino all'ottenimento di una pasta liscia ed omogenea.

3.2.3 Formatura

Prima della "spezzatura" l'impasto deve essere lasciato a riposo per 24 ore a temperatura ambiente. Si procede quindi alla divisione dell'impasto in singole forme di peso variabile a seconda delle teglie utilizzate per la cottura.

Si possono utilizzare teglie di diverse misure (diametro variabile a partire dai 16 cm con alzata di 4-6 cm). Le teglie possono essere imburrate e infarinate o solo infarinate.

La pasta viene quindi stesa, manualmente con il matterello o con la spianatrice meccanica, in una sfoglia di massimo 3 mm a crudo di spessore, la si dispone nel fondo della teglia fino a coprire i bordi. A questo punto vi si aggiunge il ripieno tenendo presente il rapporto sfoglia/ripieno pari a 1/10, si procede, quindi, alla formatura dei bischeri:

- manualmente con un coltello si fanno dei tagli trasversali sulla sfoglia libera e si formano dei coni (bischeri) che vengono arrotolati fino a toccare il ripieno. Tale operazione viene ripetuta fino a coprire l'intera circonferenza.

Successivamente si tagliano delle listarelle di 3-4 mm di spessore e massimo 1 cm di larghezza che andranno a decorare la superficie esterna del ripieno.

3.2.4 Cottura

La cottura varia per tempi e temperature a seconda delle pezzature delle torte e dell'utilizzo di forni con piani refrattari o meno, in particolare:

- con forno elettrico privo di piano refrattario: 180° x 60' con Ø di 16 cm;
180° x 90' con Ø fino a 30 cm
- con forno elettrico con piano refrattario: 180° x 30' con Ø di 16 cm;
180°/200° x 90' con Ø fino a 30 cm

3.2.5 Sfornatura

Al termine delle operazioni di cottura, il prodotto viene lasciato raffreddare su carta assorbente gialla. Prima della vendita è preferibile lasciar riposare il prodotto per 12-24 ore, conservandolo in locali protetti e a temperatura ambiente.

3.3 Caratteristiche prodotto finito

3.3.1 Caratteristiche fisiche

- Peso variabile a partire da 0,500 Kg a seconda della teglia utilizzata;
- Aspetto della superficie esterna: la superficie si presenta non omogenea, caratterizzata dall'alternanza tra le parti libere di ripieno e quelle ricoperte dalle striscioline decorative;
- Aspetto del ripieno interno: il ripieno interno non è un composto omogeneo e compatto vista



la presenza dei diversi ingredienti che si possono riconoscere alla vista.

3.3.2 Caratteristiche organolettiche

- Colore esterno ripieno: il velo esterno di ripieno si presenta con un colore più scuro rispetto a quello interno, i bischeri e le listarelle presentano un colore dall'ambra al dorato scuro a seconda della cottura;
- Colore interno ripieno: colore cioccolato scuro non omogeneo perché sono distinguibili gli altri ingredienti ed i loro colori anche se leggermente modificati rispetto a quelli originali.

3.3.3 Confezionamento e conservazione

Il prodotto può essere venduto intero e sfuso, in questo caso non preconfezionato, avvolto in un involucro di carta o di polipropilene microfiltrato, riportante in etichetta le informazioni di cui al successivo art. 4.

Il tempo entro il quale il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche è massimo di 1 settimana.

Art. 4 Etichettatura

La confezione del prodotto venduto intero e gli involucri per il prodotto sfuso, recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili, le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge e il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione riportata nell'*Allegato A*.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, secondo le specifiche tecniche riportate nel manuale di utilizzo del marchio che sarà fornito dal Comune ad ogni licenziatario al momento del rilascio della licenza.

Il marchio è registrato in tutti i colori.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista e qualsiasi modifica o alterazione, grafica e descrittiva, del logotipo.

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 *Torta co' bischeri* è intraducibile.

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 Pisa o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dai comuni titolari del marchio.