



## ***U' PASTIZZ R'TUNNAR***

### ***Disciplinare di produzione***

#### **1. DISPOSIZIONI GENERALI**

Il presente disciplinare riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del Marchio "U' Pastizz R'tunнар" da parte di aziende che producono e commercializzano il tradizionale prodotto da forno che ha ottenuto il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale dal Ministero delle Politiche agricole ed è inserito, pertanto, nell'Elenco nazionale (Gazzetta Ufficiale n. 159 dell'11 luglio – Suppl. ord. n.167).

Il nome "U' Pastizz R'tunнар" è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Il marchio, finalizzato alla tutela di una tipicità agroalimentare, è di proprietà del Comune di Rotondella, che sorveglia sul corretto uso dello stesso direttamente o avvalendosi delle verifiche di un Comitato del Marchio promosso dall'Ente Comunale, secondo quanto riportato sul "Regolamento d'uso del Marchio.

#### **2. DESCRIZIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

##### **2.1. Nome**

"U' Pastizz R'tunнар"

##### **2.2. Descrizione del prodotto**

"U' Pastizz R'tunнар" ha le seguenti caratteristiche:

###### **- Fisiche:**

- colore esterno giallo con riflessi dorati;
- forma a mezzaluna;
- dimensione: calzone di dimensioni comprese tra i 15 ed i 20 cm di lunghezza e 7-12 nella massima larghezza.

- **Organolettiche e sensoriali:** di consistenza friabile all'esterno e morbida all'interno, dal sapore caratteristico di carne aromatizzata col prezzemolo, formaggio, pepe, sale, olio extra vergine d'oliva ed uova; di consistenza, sapore, odore ed aspetto buono e gradevole.

##### **2.3. Zona di produzione**

La zona di produzione de "U' Pastizz R'tunнар" comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di Rotondella appartenente alla provincia di Matera, nella Regione Basilicata, come da allegata cartografia (Allegato 1).

In caso di eventi promozionali e/o fieristici al di fuori dei confini amministrativi, su specifica autorizzazione del Comune o del Comitato del Marchio, si possono adottare deroghe.

#### **3. METODO DI OTTENIMENTO**

##### **3.1. Ingredienti**



**Sfoggia:** farina di grano duro, strutto (sugna), acqua, olio extra vergine d'oliva, sale. E' previsto anche l'utilizzo di uova.

**Ripieno:** carne suina, o di agnello, o capretto, o di pollo, o di tacchino, fresca (che non ha subito alcun trattamento salvo la refrigerazione), tagliata a piccoli pezzetti, uova, formaggio pecorino, caprino o vacchino, prezzemolo tritato, olio extra vergine di oliva, pepe e sale.

La farina, il formaggio, lo strutto, la carne, le uova e l'olio extra vergine di oliva utilizzati devono derivare esclusivamente da prodotti coltivati e allevati all'interno del territorio comunale, ovvero il più possibile limitrofo a quello di riferimento di cui all'art.2.3, ovvero della Regione Basilicata. Può essere derogato dal Comitato del Marchio, previa richiesta, l'acquisto di prodotti che non siano reperibili nel territorio regionale, ma che devono essere necessariamente di provenienza certificata italiana.

E' fatto divieto dell'utilizzo di coloranti, conservanti artificiali ed esaltatori di sapidità e dell'uso di prodotti contenenti, anche in traccia, OGM (Organismi Geneticamente Modificati) o loro derivati, come da Deliberazione di Consiglio Comunale n. 5 del 23 marzo 2010.

### 3.2. Metodo di produzione

**Preparazione dell'impasto:** impastare gli ingredienti e far riposare per un'ora quindi stendere una sfoggia formandola del diametro di 15-20 cm circa ed uno spessore massimo di circa 3-4 mm.

**Preparazione del ripieno:** le parti di carne fresca scelti devono essere tagliati a piccoli pezzetti. A questa operazione segue l'aggiunta di sale e degli altri ingredienti: uova, formaggio, prezzemolo tritato, pepe e sale ed olio extra vergine d'oliva; il tutto si lascia amalgamare per circa mezz'ora.

**Preparazione de "U' Pastizz R'tunnar":** riempire la sfoggia di pasta a metà con il composto per il ripieno e richiuderlo formando una mezzaluna, rifilarlo con una rotella dentata in modo da formare dei calzoni e bucherellare col la forchetta la superficie; infine marchiare il bordo della circonferenza della mezzaluna con il predisposto stampino metallico recante il simbolo distintivo. Prima di essere infornato, può essere spennellato con l'uovo sbattuto.

Il prodotto finito è un calzone di dimensioni comprese tra i 15 ed i 20 cm di lunghezza e 7-12 nella massima larghezza di colore giallo con riflessi dorati.

Nel metodo di produzione de "U' Pastizz R'tunnar" è consentito: l'utilizzo di matterelli e di ripiani in legno, l'utilizzo di canovacci in cotone naturale per coprire le sfoglie durante la preparazione e il prodotto quando viene sfornato. La cottura può avvenire anche in forni rustici di campagna.

### 3.3. Elementi che comprovano l'origine ed il legame con l'area di produzione

"U' Pastizz R'tunnar" rappresenta per Rotondella un prodotto di antica tradizione gastronomica ed in passato, considerando anche lo scarso utilizzo di carni da parte delle popolazioni per tutto il '700 e l'800, la sua preparazione era legata a pochi momenti particolari dell'anno: l'uccisione del maiale, la Pasqua e la festa di Santa Maria d'Anglona ('A Maronna 'RaGnone), agli inizi di settembre. A dare una notizia certa sulla particolarità del "Pastizz" rotondellese (*Rtunnar*) è Giuseppe Nicola Molfese che lo cita nel volume "Ceneri di civiltà contadina in Basilicata", uscito nella Collana di Cultura



Lucana curata da Adalgisa e Pietro Borraro per Congedo Editore (Galatina) nel 1978, al termine di una ricerca ultraventennale avviata intorno agli anni '40. Quello indicato dal Molfese viene preparato con carne di agnello e si riferisce -in modo specifico- al periodo delle feste pasquali. L'origine del prodotto è comprovata dal soddisfacimento del requisito di iscrizione delle strutture produttive idonee alla preparazione de "U' Pastizz R'tunnar", nonché dei soggetti interessati (produttori) in apposito elenco tenuto ed aggiornato da parte del Comune (o del Comitato del Marchio).

### 3.4. Confezionamento

Il prodotto viene venduto o servito sfuso, intero, oppure avvolto in confezione ad uso alimentare, riportante in etichetta le informazioni di cui al successivo art. 4.

### 3.5. Conservazione

Il tempo massimo intercorrente tra la produzione e la vendita al cliente finale è di 24 ore a temperatura ambiente o vetrine riscaldate. Trattandosi di un prodotto alimentare deperibile, qualora il consumo non avvenga in questo arco di tempo, la conservazione può avvenire con tecnologie consentite dalle normative, tranne il congelamento.

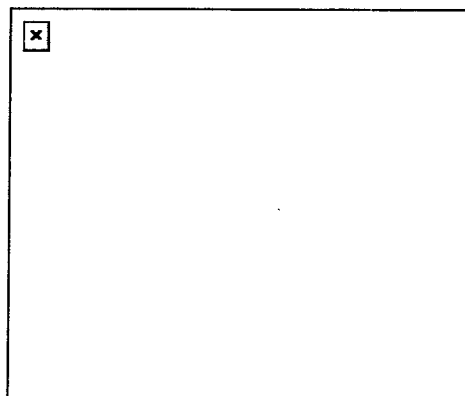
## 4. ETICHETTATURA

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente per i prodotti alimentari sfusi e deperibili e preconfezionati. Oltre a quelle previste dall'attuale legislazione, sul bancone di vendita dovrà comparire il logo del Marchio.

La denominazione "U' Pastizz R'tunnar" ed il logo devono figurare in caratteri chiari ed indelebili.

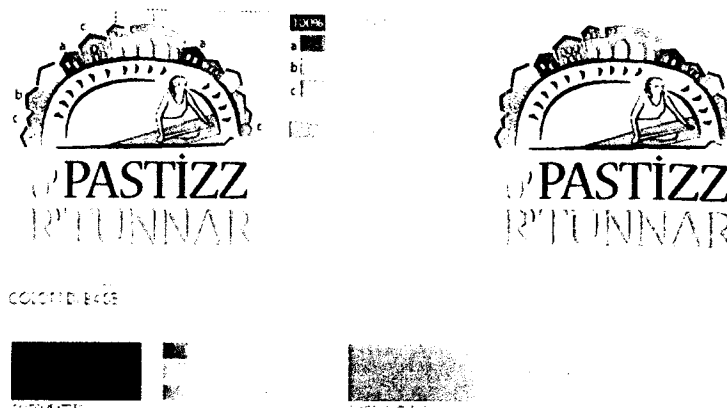
L'eventuale confezione deve recare obbligatoriamente a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- la denominazione "U' Pastizz R'tunnar";
- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- la data di produzione;
- il logo del Marchio, come da riproduzione sotto riportata:





I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:



Qualora vi fosse esigenza, la traducibilità consentita dei colori istituzionali è quella riportata nel "Manuale di utilizzo del logotipo" detenuto dal Comune di Rotondella.

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

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È 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 vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione è intraducibile. Le altre indicazioni in etichetta possono essere tuttavia accompagnate da una traduzione in altra lingua.

## **5. STRUTTURA DI CONTROLLO**

Il controllo e la vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto de "U' Pastizz R'tunnar", nonché sulla corretta applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione sono demandati al Comune di Rotondella o al Comitato del Marchio.

## **6. GARANZIE DEL SOGGETTO LICENZIATARIO**

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio (licenziatario) deve dimostrare che i prodotti da forno oggetto della contrassegnazione con il marchio "U' Pastizz R'tunnar", siano distinguibili dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda, non oggetto del presente disciplinare.

Tutta la documentazione e le prove e lo stampino metallico sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del licenziatario dal momento della loro emissione, incluse le schede di rintracciabilità delle materie prime utilizzate.

Il licenziatario si impegna a migliorare le prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente con iniziative che prevedono nel tempo una riduzione, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi.

## **7. OSSERVAZIONI**



Ove non indicato espressamente nel presente disciplinare valgono tutte le disposizioni previste dalla legislazione vigente in materia.

Inoltre, l'inosservanza del presente disciplinare è punita secondo l'attuale legislazione in materia di dichiarazioni ingannevoli e delle frodi alimentari.