

DISCIPLINARE TECNICO DI PRODUZIONE GRANITA DI LIMONE

ART. 1

DENOMINAZIONE

La denominazione comunale d'origine "Granita di limone" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

ART. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La granita di limone si caratterizza per l'impiego di frutti esclusivamente freschi raccolti nei giardini delle contrade racalmutesi: Raffo, Saraceno, Garamoli, Roccarossa. Zone ricche di acqua che permettono di avere frutti dolci e ricchi di succo, caratteristiche essenziali per ottenere il prodotto finale.

Aspetto esterno: il prodotto è costituito da minuti cristalli composti da acqua, limone e saccarosio. L'aspetto è leggermente rugoso.

Consistenza: il ghiaccio mantiene le caratteristiche visive.

Sapore: al gusto è immediatamente rinfrescante. Viene esaltato il sapore dei limoni locali che mai eccedono in note acidule, lasciando un persistente sapore agrumato.

ART. 3

AREA DI PRODUZIONE

La produzione della "granita di limone" è legata al nome della famiglia Parisi, le origini del raffinato prodotto risalgono al 1943. La granita di Limone, grazie al determinante apporto fornito dalla famiglia Parisi (proprietaria dell'omonimo bar) ha numerose e apprezzabili imitazioni ed è diffusa nel territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.

ART. 4

ORIGINE DEL PRODOTTO

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita

la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5

DESCRIZIONE METODO PRODUZIONE

Ingredienti nella preparazione della granita di limone

Premessa

La granita è composta da una miscela di succo di limone, acqua e zucchero (saccarosio).

Metodo specifico di produzione e lavorazione

a) - Criteri generali ed elementi salienti

- Nella preparazione della granita il produttore prepara la miscela con prodotti di prima qualità, genuini, naturali, sempre freschi e la compone secondo dosaggi prestabiliti.
- E' fondamentale che l'artigiano sovrintenda e coordini il ciclo produttivo completo (dalla preparazione della miscela alla mantecazione finale), nel quale l'intervento umano nel processo di elaborazione deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico automatizzato.

b) - Prescrizioni per la formulazione e la preparazione della ricetta

Le fasi per la produzione della granita sono riassunte in due tappe:

1. Formulazione della miscela - Una dose di granita prevede: **1 kg di zucchero, 1,5 kg di limoni** e **3 litri di acqua**. Gli ingredienti vengono miscelati e fatti riposare per 20 minuti.
2. Congelamento e raschiamento - il composto ottenuto viene filtrato e messo in macchina.

c) Fasi di elaborazione della granita di limone

Le fasi essenziali della preparazione della granita di limone sono rappresentate secondo il seguente diagramma:

1. **Selezione delle materie prime;**
2. **Bilanciamento degli ingredienti;**

3. **Miscelazione degli ingredienti;**
4. **Maturazione della miscela;**
5. **Congelamento;**
6. **Conservazione nelle carapine;**
7. **Prodotto finito pronto al consumo.**

Tempi, modi di conservazione e periodo di utilizzo

Terminato il processo di lavorazione all' interno della macchina Cattabriga la granita di limone viene conservata per circa quattro giorni in pozzetti di acciaio (carapine) ad una temperatura che varia tra i -12 e -14 gradi. La granita pronta al consumo deve presentare un overrun minimo.

ART. 6

COMMERCIALIZZAZIONE, CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO FINITO

La granita viene destinata al consumo sotto diverse forme: coppe di vetro, coppette di carta o nelle classiche brioches con il caratteristico "tuppo". Utilizzando contenitori di polistirolo il prodotto può essere asportato dal cliente garantendone la qualità, la freschezza e la consistenza in caso di interruzione della catena del freddo per circa 2 ore. In presenza di idonei strumenti per il trasporto e per le successive fasi di conservazione la granita, nel suo contenitore a tenuta, conserva fragranza e qualità per almeno 15 giorni.

ART. 7

LEGAME CON IL TERRITORIO

Mutuata dallo "sherbet" di origine araba, anticamente la granita veniva preparata unendo il succo degli agrumi al ghiaccio preservato nelle "nivere", di cui rimane una traccia anche nel territorio di Racalmuto. La granita è da secoli presente nella storia cittadina e di quasi tutto il territorio siciliano come salutare refrigerio per la calura estiva. Dell'origine araba conserva la semplicità di preparazione, la nutriente bontà dei suoi ingredienti semplici e genuini. Quando fu possibile abbassare, con più facilità, la temperatura degli ingredienti il consumo della granita si diffuse tra la gente comune che, dimostrò di apprezzarne le caratteristiche. L' utilizzo di ingredienti locali, così come rappresentato in questo disciplinare, rende la Granita di Limone uno dei prodotti tipici d'eccellenza della tradizione "gelataia" locale.

ART. 8

AUTOCONTROLLO

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione della "Granita di Limone" deve rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.

ART.9

CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.C.O. riguardante su tutte le fasi del ciclo di produzione della "Granita di Limone. Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a secondo della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione stabilirà di volta in volta.

RACALMUTO 05/07/2021

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE. C.O.



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

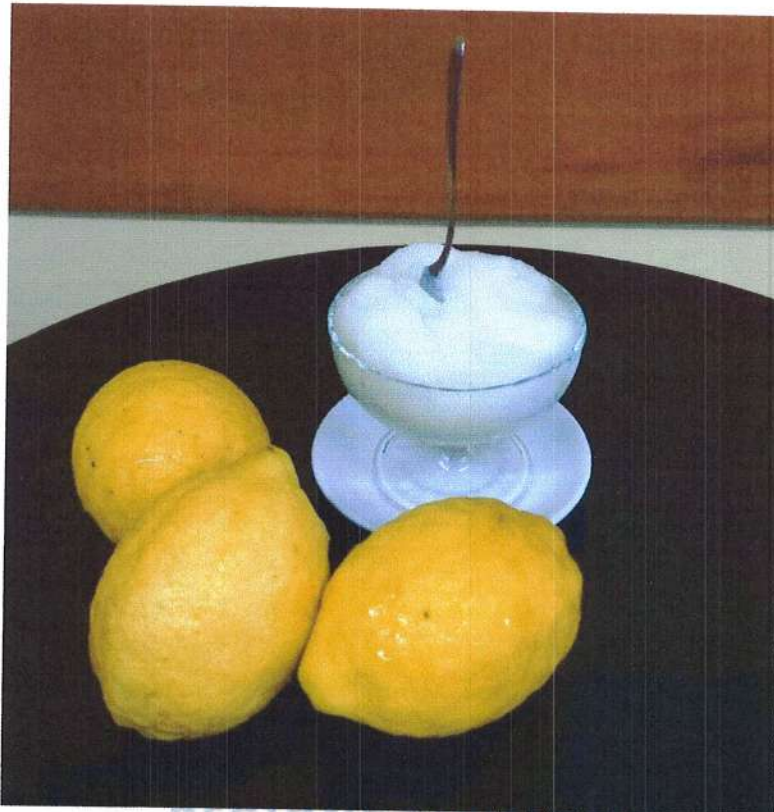
S.U.A.P.



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.

ALLEGATO
FOTO DEL PRODOTTO



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.

S.U.A.P.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO DE.C.O. COSÌ COME REDATTA DALLA COMMISSIONE AL TERMINE DELLA RIUNIONE DEL 05/07/2021. LA SCHEDA È PARTE INTEGRANTE DEL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO.

Granita di limone	
Indicazione del prodotto	<i>La granita di limone si caratterizza per l'impiego di frutti esclusivamente freschi raccolti nei giardini delle contrade racalmutesi: Raffo, Saraceno, Garamoli, Roccarossa. Zone ricche di acqua che permettono di avere frutti dolci e ricchi di succo, caratteristiche essenziali per ottenere il prodotto finale.</i>
Descrizione fisica del prodotto	<i>Il prodotto è costituito da minuti cristalli composti da acqua, limone e saccarosio. L'aspetto è leggermente rugoso.</i>
Dimensioni e peso	<i>Consistenza: il ghiaccio mantiene le caratteristiche vive. Sapore: al gusto è immediatamente rinfrescante. Viene esaltato il sapore dei limoni locali che mai eccedono in note acidule, lasciando un persistente sapore agrumato.</i>
Area di Produzione	<i>La granita di Limone, ha numerose e apprezzabili imitazioni ed è diffusa nel territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.</i>



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.