

# PINZA

FASCETTA NUMERATA  
(per chiusura involucro prodotto)



MARCHIO COLLETTIVO  
(per esterno confezione)



***PINZA DI TRIESTE***

***DISCIPLINARE***

**Articolo 1**  
**Denominazione del prodotto**

- 1.1 L'indicazione "Pinza di Trieste" è riservata al prodotto che abbia i requisiti specificati nel presente disciplinare.

## **Articolo 2**

### **Descrizione del prodotto**

- 2.1 La “Pinza di Trieste” è un prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione, lievitazione e successiva cottura in forno.
- 2.2 Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto si caratterizza per:
- Aspetto esterno: dal colore biondo dorato al castano dorato;
  - Forma: semicircolare a cupola;
  - Peso: in pezzature variabili, comprese tra i 250 ed i 1.000 grammi;
  - Consistenza: soffice;
  - Profumo: al taglio l'odore predominante è delicato di uova e burro;
  - Sapore: fragrante, leggermente dolce;
  - Umidità: non superiore al 28%;
  - Zuccheri: non superiori al 25%.

**Articolo 3**  
**Zona di produzione - Territorio delimitato**

- 3.1 La “Pinza di Trieste” è ottenuta esclusivamente nel territorio censuario ed amministrativo dei Comuni di Trieste, Muggia, San Dorligo della Valle, Monrupino, Sgonico e Duino Aurisina nella regione Friuli Venezia Giulia.
- 3.2 Al medesimo territorio sono riconducibili tutte le prescrizioni a qualsiasi titolo contenute nel presente disciplinare.

## **Articolo 4**

### **Origine del prodotto in relazione alla zona geografica**

- 4.1 Pinza (o pinsa) è un vocabolo che compare anche in Trentino, Veneto e Istria (Slovenia/Croazia). E' attestato per la prima volta in Italia nel 1256 con il significato di focaccia. Ha la stessa origine della parola pizza, che anticamente indicava anch'essa una focaccia e, solo in epoca relativamente recente, si è trasformata nel dolce che conosciamo.
- 4.2 L'etimologia della parola è fonte di discussione: forse dal greco antico "*pissa*" (pece, panetto di pece) ; c'è chi pensa si tratti del latino *pinsa* derivato dal verbo *pinsare* (schacciare), passata poi a *pinza-pizza* per influenza del greco moderno *pitta* (focaccia); ma non è da escludere che abbia un'origine ebraica , da "*pita*" (pane), come a p. 93 del manuale di cucina ebraica di A.Ganor e R. Maiber "Taste of Israel".
- 4.3 La pinza è senza dubbio il più diffuso dei dolci pasquali della Venezia Giulia (province di Gorizia e Trieste). Complessa e lunga la lavorazione per la preparazione dell'impasto, ma soprattutto per la lievitazione. Un tempo 36 ore erano la regola tra l'inizio dell'esecuzione e la cottura; come ci ricorda Gianni Kokorovec della pasticceria "La Bomboniera": "*... erano tredadue braccia attorno al tavolo, dalla mattina alla sera, per impastare. Non si usavano le macchine, facevamo tutto a mano. Ogni giorno uscivano dal forno a legna della pasticceria circa 200 chili di pinza. E non erano mai abbastanza...*".
- 4.4 La Pasqua è la festa più grande e più antica del cristianesimo. Le antiche credenze attorno a questa bella festa primaverile erano vive e lo sono tuttora a Trieste e nel suo entroterra.
- 4.5 Dopo la prima messa del mattino la famiglia si riuniva attorno al tavolo apparecchiato a festa per consumare la colazione che aveva un carattere quasi rituale. La tavola, addobbata con delle uova decorate, doveva essere ricca di pietanze pasquali come la gelatina (*ziuca*), il prosciutto cotto o arrostito nel pane, la *pinca*, il *pres'nc*, la *bela potica*, la radice di rafano. La pinza aveva per l'occasione, come unico companatico, il prosciutto cotto, al quale si aggiungevano o fiori di finocchio o radice di rafano grattugiata.
- 4.6 Silvio Rutteri, nel volume "Trieste, spunti del suo passato" – Eugenio Borsatti Editore – Trieste, 1950 ci ricorda come fosse: "*... un punto d'onore fare le pinze in casa. Incominciando il primo lievito alle quattro del mattino, le massaie lavoravano a più riprese la pasta ricca di uova, zucchero e burro. Per riuscire a "rostirle" nel migliore dei modi le massaie dovevano ricorrere al forno di fiducia e, al venerdì santo – e non solo nei rioni di periferia – si vedevano le donne con un vassoio in testa che portavano le pinze coperte da un canovaccio ad affrontare l'ultima prova. Le più diffidenti mettevano bigliettini su ogni focaccia o favevano qualche segno particolare: era intollerabile l'idea che le pinze fossero infornate tutte assieme dal fornaio*".
- 4.7 La pinza triestina per il suo metodo di preparazione trova alcuni riscontri simili nei manuali di cucina della Repubblica Ceca e di quella Slovacca e della cucina

austriaca dove porta lo stesso nome, ma viene arricchita con mandorle sfilettate e uva passa.

- 4.8 Nel 1891, la pinza viene citata da P. Artusi in “La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene”; egli chiama la pinza veneta “pagnotta ovata”, simile alle pizze emiliane, fa riferimento inoltre alla pinza friulo-giuliana quale focaccia di burro, zucchero e farina e cita il volume della Katharina Prato pubblicato dieci anni prima. Si confronti anche Madi Fast “Trieste a Tavola – Sapori della vecchia cucina triestina”, Edizioni Italo Svevo, Trieste, 1985.
- 4.9 Il Dott. Lorenzo Lorenzutti in “Granellini di sabbia, ricordi triestini dal 1850 al 1900” – Trieste, Tip. del Lloyd, 1907, pp. 278 – 281 ricorda per Trieste questi dolci tradizionali : “ *per Natale mandorlato duro, per l'ultimo dell'anno fritole e crostoli; pe Carnevale fritole, crostoli e bignè; per Pasqua “pinze”, “presniz” e “titole”; per Ognissanti “fave de morto”.*
- 4.10 Nel 1922, all'interno della mostra d'arte popolare italiana, auspice Gabriele D'Annunzio, organizzata dal Circolo Artistico, comparve un quaderno contenente 92 ricette di dolci e cibi, ricavate da antichi documenti delle monache Benedettine tra cui pinza, potizza, presniz, per opera della signora Luisa Moratto di Cherso.
- 4.11 Nel 1931, Francesco Babudri, nel volume “All'insegna del Buon Gusto nelle tradizioni Giuliane” a pag. 195 così scrive: “... *la parte sostanziale dei dolci popolari saran quelli, che di nonno in nipote, di padre in figlio si sono andati imponendo, come regola sacra, che non bisogna tradire...*”. Indica a seguire questo breve ritmo:
- de Nadal le fritole,  
de Pasqua pinze e titole,  
per la zena del porco i boni crostoli...*
- a pag. 199 continua: “... *le fugasse (focacce n.d.r.) o pinze, pasquali o pentecostali, vero trionfo d'oro colato, dove il biondo oro non era composto di zafferano, ma da autentiche uova di gallina o di dindia (tacchino n.d.r.)*”.
- 4.12 Non si deve dimenticare che , come del resto in tutta l'Italia, che le ricette più belle e saporite, specialmente per i dolci le dettavano, i farmacisti, oppure frati e monache dei diversi ordini religiosi; all'interno in un vecchio ricettario di una farmacia, a pag. 203 del suo libro, F. Badudri così scrive: “... *ho travato quest'ottava a rima baciata...*
- Pinze, gubane, crostoli, rafioi,  
savoardi e paston de rusignoi;  
bodizze, parpagnachi e pan spizià,  
pignolade, crocanti e pignocà...*
- 4.13 Enrico Rosamani nel suo “Vocabolario Giuliano”, Cappelli, Bologna, 1958, attesta il vocabolo a Trieste, Pirano, Montona e Zara (quest'ultimi tre paesi dell'Istria, ora divisa tra Slovenia e Croazia) e della ricetta per la preparazione della pinza così scrive: “*le pinze se fa con fior de farina, zuchero ovi e acquavite de casa*”. La ricetta ricordata invece da Gianni Pinguentini nel “Nuovo dizionario del dialetto triestino” , Cappelli, Bologna, 1969, è a base di farina di frumento, zucchero, burro, tuorli d'uovo, lievito di birra, sale e aromi naturali.

- 4.14 A Trieste le prime pasticcerie vennero aperte verso la metà del Settecento; in città il termine pasticceria venne adottato però solo agli inizi dell'Ottocento: era in voga utilizzare il termine di scaleteria; si deve probabilmente a Caterina Jasbiz l'avviamento del primo laboratorio, in via del Forno.
- 4.15 La diffusione commerciale del prodotto esternamente al territorio triestino si ha a partire da metà '800 (nel 1843 erano presenti sedici tra pasticceri e offelieri), con la nascita di alcune delle principali e più famose pasticcerie della città, come ad esempio Eppinger, Pirona, Colussi, Giorgini & Fabris, presenti tuttora, magari con una ragione sociale modificata, nel tessuto cittadino.
- 4.16 Ai fini del presente disciplinare la prova dell'origine della "Pinza di Trieste" dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo; inoltre la tracciabilità del prodotto è garantita da procedure di registrazione adottate dal produttore e soggette all'omologazione da parte dell'organo di controllo; tali procedure assicurano l'univoca attribuzione del "codice di lotto" a tutto il prodotto destinato al consumo.



## **Articolo 5**

### **Metodo di ottenimento della “Pinza di Trieste”**

5.1 Gli ingredienti tradizionali da utilizzare obbligatoriamente per la preparazione della pasta dolce sono:

- farina Doppio 00;
- zucchero;
- uova intere, non è ammesso l'impiego di uova in polvere;
- tuorli d'uovo non è ammesso l'impiego di tuorli in polvere;;
- lievito di birra;
- burro, viene esclusa la margarina;
- acqua;
- sale fino;
- aromi naturali di arancio e/o di limone;
- rhum;

eventualmente pi possono addizionare:

- latte;
- aromi di vaniglia.

5.2 Può essere utilizzata la farina doppio 00 di tipo “forte” durante la preparazione della pasta.

5.3 Si mescolano in un contenitore, sia manualmente che meccanicamente:

- lievito di birra;
- acqua;
- farina Doppio 00;

per 5 – 10 minuti al fine di formare un primo amalgama uniforme e privo di grumi denominato “lievito bianco”; lo si lascia lievitare per un intervallo compreso tra 10 e 60 minuti, in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20 e 35°C.

Lo zucchero può essere eventualmente addizionato per la formazione del “lievito bianco”, in misura massima di 100 gr. per 1 kg. di farina.

5.4 Formatosi il “lievito bianco”, si procede con la formazione del primo impasto, il c.d. “rinfresco”, al quale si addizionano:

- farina Doppio 00;
- zucchero;
- uova intere;
- tuorlo d'uovo, deve essere addizionata una dose compresa tra 300 e 600 gr. per 1 kg. di farina.

Si impasta ancora per un periodo di tempo compreso tra 5 e 15 minuti. Si lascia lievitare il rinfresco per un intervallo di tempo compreso tra 15 e 45 minuti in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20 e 35°C.

5.5 Formato e lievitato il primo impasto o rinfresco, si procede alla formazione del secondo, al quale si aggiungono:

- farina Doppio 00;
- zucchero;
- burro;
- uova intere;
- tuorlo d'uovo, deve essere addizionata una dose compresa tra 300 e 600 gr. per 1 kg. di farina;
- sale fino, deve essere addizionata una dose massima di 10 gr. per 1 kg. di farina;
- aromi naturali di arancio e/o di limone;
- rhum;

possono essere eventualmente addizionati:

- aroma di vaniglia;
- latte, ma non in polvere.

Si impasta il composto nuovamente per un periodo di tempo compreso tra 10 e 30 minuti. Si lascia lievitare anche il secondo impasto, in questo caso l'intervallo è compreso tra 20 e 60 minuti, in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20 e 35°C.

5.6 E' ammessa la possibilità di predisporre la formazione di un ulteriore impasto tra il primo e l'ultimo. A tal fine la sua eventuale formazione è la seguente:

- farina Doppio 00;
- zucchero;
- burro;
- uova intere;
- tuorlo d'uovo, deve essere addizionata una dose compresa tra 150 e 300 gr. per 1 kg. di farina.

Si impasta il composto nuovamente per un periodo di tempo compreso tra 10 e 25 minuti. Si lascia anche il secondo impasto a lievitare per un intervallo compreso tra 25 e 45 minuti in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20 e 35°C.

5.7 La pasta dolce, una volta completati gli impasti e le conseguenti fasi di lievitazione, viene divisa sia manualmente che meccanicamente in panetti dalle pezzature variabili, comunque comprese tra 250 e 1.000 grammi (eventualmente +10%).

5.8 Ogni panetto è lavorato sia manualmente che meccanicamente per dargli la caratteristica forma a palla tramite la fase denominata di "tondatura". Una volta tondato viene riposto su una teglia su cui è stata stesa della carta da forno e, lo si lascia lievitare ancora per l'ennesima e ultima volta, per un intervallo di tempo

compreso tra 60 e 180 minuti in condizioni ambientali di temperatura compresa tra 20 e 35°C.

- 5.9 A lievitatura ultimata il prodotto viene lucidato; a tal fine deve essere pennellato manualmente almeno una volta nella sua parte superiore con uovo intero precedentemente sbattuto; è poi lasciato asciugare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti.
- 5.10 Terminata l'operazione di lucidatura ed immediatamente prima della messa in forno, il prodotto deve essere sottoposto a tre tagli equidistanti, eseguiti a raggiera a partire dal centro verso l'esterno.
- 5.11 Il singolo taglio deve avere la caratteristica di un "zig - zag" netto e deciso, in modo tale da permettere nel corso della cottura la caratteristica apertura "a fiore".
- 5.12 Eseguiti i tre tagli, nel centro del prodotto può essere inserita una noce di burro. Poi il prodotto è avviato alla cottura, la cui durata è compresa tra 30 e 60 minuti ad una temperatura compresa tra 160 e 180°C a seconda delle tipologie di forno presenti in azienda. Dalla formazione del primo impasto al completamento della fase di cottura devono trascorrere almeno 5 ore.
- 5.13 Ultimata la cottura il prodotto viene tolto dal forno e lasciato raffreddare per un intervallo di tempo compreso tra le 3 e le 12 ore.
- 5.14 La conformità del processo di raffreddamento della pinza deve essere assicurata dal raggiungimento di una temperatura al cuore del prodotto, pari o compresa entro un intervallo massimo di +5°C rispetto alla temperatura dei locali dove ha luogo il processo di raffreddamento.
- 5.15 Completato il processo di raffreddamento, la pinza deve essere immediatamente imbustata in sacchetti monoprodotti di materiale plastico.
- 5.16 Può successivamente essere messa in scatole di cartoncino per la sua immissione al consumo.

## **Articolo 6**

### **Elementi che comprovano il legame con il territorio**

- 6.1 *“Bona Pasqua, bone pinze”* è l’augurio che oggi come ieri si scambiano i triestini durante i giorni di festa legati alla S. Pasqua.
- 6.2 Trieste, in quanto città portuale, anzi per lungo tempo l’unico porto dell’impero austro-ungarico, è stata sempre punto di incontro di popolazioni, etnie, lingue e tradizioni che hanno lasciato una traccia profonda anche nell’alimentazione e nelle ricette di cucina, in special modo quelle relative ai dolci.
- 6.3 In poesia la pinza è ricordata da:  
Tullio Sartori *“Carobe de argento”*, Trieste, 1999, pag. 32, *“Pasque lontane”*:

*“Pasqua disevo pian, pian, come se  
fossi sognada più che dita la parola;  
po’ a vose alta: mama meti in tola  
la pinza e i ovi rossi”;*

*“Pasqua dicevo sottovoce, come se  
la parola fosse sognata più che detta;  
poi a voce alta: mamma metti a tavola  
la pinza e le uova rosse”*

Laura Borghi Mestroni, *“L’alegria in cassetin”*, Italo Svevo, Trieste 1989, pp. 39-40:

*“Sonava la campana, Bona Pasqua  
e zerto pinze, titole e ovi duri;”*

*“Suonava la campana, Buona Pasqua  
e certo pinze, titole e uova sode*

e sempre Laura Borghi Mestroni in *“La vita xe un valzer”* Italo Svevo, Trieste, 1981, pp. 34 – 35, *“Le pinze”*:

*“Presto Pasqua xe in arivo,  
con un salto me distrigo  
che in botega, soto, in strada,  
xe de pinze una butàda.  
Ma le xe senza colòr,  
senza aroma né savòr  
e le ga l’aria malada  
con ‘sta carta involtizada.  
Le ghe iera per Nadàl,  
Capodano e Carnevài,  
perché ormai xe tuto istesso  
co’ ‘sta storia del progresso.  
Passa feste e passa i ani,  
tuti i giorni xe compagni.  
Una volta ne le case  
Se perdeva anca la pase;  
remitùr iera in cusina  
con i ovi e la farina.  
Se sentiva per Trieste*

*Tra poco arriva Pasqua,  
me la cavo in fretta  
perché il negozio sotto casa  
vende un’infornata di pinze.  
Ma sono senza colore,  
senza profumo né sapore  
ed hanno un’aria malaticcia  
avvolte in questa carta.  
C’erano per Natale,  
per Capodanno e per Carnevale,  
perché ormai è tutto lo stesso  
con questa storia del progresso.  
Passano le feste e passano gli anni,  
tutti i giorni sono uguali.  
Una volta nelle case  
si perdeva anche la tranquillità;  
in cucina c’era una confusione  
con le uova e la farina.  
Si sentiva a Trieste*

*el profumo de le feste;  
se vigniva pinze bone  
iera gloria per le done,  
se la pasta non levava  
iera Pasqua rovinada.  
Ma me ciapa nostalgia!  
Voio farle in casa mia!  
Tra sufiòni e brontolade  
“Bazilar per ste monàde!”  
go impastado fin de sera  
pezo che una lavandera.  
Po’ nel forno: “Mama mia!  
Le sarà de butàr via?”  
Tanto mal no xe nissuna  
Ma imbriağa la par una!  
Do schincade xe in colomba,  
tre xe tonde ben a bomba,  
ma a la fin dopo sfornade  
le xe soto un fià brusade.  
Un odòr caldo quel giorno  
el se spandi tuto intorno.  
Che le sia come le sia...  
Ma xe Pasqua in casa mia!”*

*il profumo delle feste;  
se le pinze riuscivano buone  
era gloria per le donne,  
se la pasta non lievitava  
la Paqua era rovinata.  
Ma mi prende la nostalgia  
le voglio fare a casa mia!  
Tra sbuffi e brontolii  
“Impazzire per queste stupidaggini!”  
ho impastato sino a sera  
peggio di una lavandaia.  
Poi nel forno: “Mamma mia!  
Saranno da buttare via?”  
Nessuna è riuscita tanto male  
ma una sembra sbandata!  
Due forse sono rovinade,  
tre sono tonde perfette  
ma alla fine dopo sfornate  
risultano un po’ bruciacchiate sotto.  
Un caldo profumo quel giorno  
si spande tutt’intorno  
Che siano come siano...  
Ma a casa mia è Pasqua!*

Inoltre si confronti G. Fabricio e M. Moffa, in “La cucina tipica triestina” Lint, Trieste, 1983, ove (a pag. 145 e 146) si descrive il pranzo di Pasqua a Trieste:

*“Già alle 10 di mattina si consumava il primo spuntino, a base di prosciutto caldo bollito o cotto in crosta di pane, accompagnato da una fragrante fetta di pinza. E’ bene, al riguardo, tener conto del fatto che, già nelle prime ore del mattino le triestine si erano recate in chiesa per adempiere al precetto pasquale ed avevano fatto benedire le pinze fatte in casa, assieme alle uova colorate. Ma l’occasione era troppo propizia per non far benedire tutto ciò che in famiglia sarebbe stato consumato nel corso del pranzo pasquale, compresi i presniz, la putiza e le titole... Per finire, venivano serviti i dolci in gran varietà e quantità, dal presniz, alla putiza ed alla pinza, tutti preparati in casa e regolarmente benedetti. I dolci erano accompagnati da un passito liquoroso o Vin Santo o dal Bianco di Prosecco, proveniente dai vigneti collinari del vicino borgo omonimo.”*

E ancora, Maria Stelvio in “Cucina triestina, metodo e ricettario pratico-economico“, Lint, Trieste, 1927, alle pagg. 320 e 321 fornisce la seguente ricetta delle pinze pasquali:

*“La bravura è di saper fare belle pinze con poco lievito. Sminuzzare in terrina il lievito e frullarlo con un po’ d’acqua tiepida; mettervi 1 cucchiaino zucchero, 350 gr. farina e aggiungere tanta acqua tiepida da arrivare a pastella molle; levare il cucchiaino, coprire la terrina con salvietta e situarla in luogo caldo; quando, lievitando, si sarà raddoppiata di volume, mettervi, sempre frullando, poco a poco, ora di un genere ora dell’altro: 500 gr. farina, 100 gr. zucchero, 50 gr. burro liquefatto tiepido, 2 tuorli, 3 uova; incorporare il tutto, ben bene, ricoprire la terrina con salvietta infarinata e lasciar lievitare al caldo; allorchè la massa si sarà nuovamente raddoppiata, ammucchiare sulla tavola, 1 chg. di farina; fare una*

*fossetta e riversarvi dentro la massa lievitata 350 gr. zucchero, 100 gr. di burro liquefatto tiepido, 2 cucchiaini di sale frantumato e lavorando tirare lentamente nell'impasto ¼ di litro di torli, ¼ di litro di uova e un decimo di rum; lavorare vigorosamente coi pugni infarinando sempre la tavola (dapprima l'impasto si appiccica alle mani ed alla tavola); lavorazione circa un'ora; l'impasto deve essere tenero in modo che affondandovi un dito si raggiugli subito. Formare 7 panetti, disporli su carta burrata e lievitarli al caldo; quando si saranno quasi raddoppiati in volume ungerli con uovo rimescolato e con le forbici praticare dal basso verso la sommità 3 tagli a stella fondi circa 3 cm; arrostarli poi con poco calore. Arrostando un panetto per volta, quelli già levati si lavorano per un attimo facendoli nuovamente levare in attesa che il forno sia libero."*

Si noti che l'Autrice nella Prefazione del ricettario così scrive:

*"Dissi a mia figlia che andava a marito: Ti compilerò un ricettario e dettaglierò la preparazione delle vivande, in modo che tu, da profana, riesca a farti onore. Non scriverò un'infinità di ricette, che mettono imbarazzo nella scelta e creano confusione: le mie saranno tutte facilmente eseguibili, tanto per la loro chiarezza, come pure per gli ingredienti non esagerati, inoltre distinguerò le pietanze fine e costose da quelle economiche. Quando ebbi finito il libro, rileggendolo, pensai a tutte quelle fanciulle che, tolte dal loro lavoro professionale, passano lì per lì a fare le padrone di casa, senza conoscenza alcuna della cose che riguardano le preparazione del vitto e compresi come tale inesperienza sia preludio di dissapori fra le giovani coppie, sia per il desinare mal riuscito, sia per lo sbilancio che ne consegue. Con queste considerazioni vi consegno il mio ricettario, perchè vi sia di guida e porti al focolare domestico, ove verrà colto, fortuna e felicità."*

## **Articolo 7**

### **Struttura di controllo**

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata.

**Articolo 8**  
***Elementi idonei a designare e ad etichettare il prodotto***

- 8.1 Il segno distintivo “Pinza di Trieste” è costituito da un contrassegno che riproduce l’insieme grafico di simboli e parole costituito nelle forme dell’allegato A.
- 8.2 La denominazione “Pinza di Trieste” va obbligatoriamente riprodotta su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichettatura.
- 8.3 E’ consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.
- 8.4 E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
- 8.5 La denominazione “Pinza di Trieste” è intraducibile.
- 8.6 La “Pinza di Trieste” può essere commercializzata esclusivamente imbustata in materiale plastico e poi in scatole di cartoncino nelle tipologie di peso disciplinate dall’articolo 2
- 8.7 Le operazioni di confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di elaborazione del prodotto.



***Allegato “A”***

***Marchio  
Pinza di Trieste***

## ***Il Marchio:***

L'elemento caratteristico del marchio è la scritta "Trieste" in un colore blu, composta in un carattere di stile calligrafico e rielaborato in modo originale.

Il marchio della Pinza di Trieste è inserito all'interno di un cerchio, dal fondo di colore beige.

Nella sua parte alta è disposta, con sviluppo semicircolare, la scritta "PINZA di" composta in carattere Futura Condensed Medium.

Sotto la scritta "Trieste" compare il logo della Camera di Commercio di dimensioni ben evidenti e la dicitura "Marchio collettivo della Camera di Commercio di Trieste – Italy".

La cornice esterna è rappresentata dalla dicitura "Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dal Ministero P.A.A.F. ai sensi del D. Lgs. N. 173/1998".

## ***La fascetta col marchio:***

Fascetta di forma trapezoidale stretta e lunga, di colore blu, contenente il marchio e la denominazione del prodotto. Prendendo come base il lato stretto, la fascetta contiene nella sua parte inferiore, per circa un terzo dell'area totale, il marchio. La parte superiore contiene le seguenti scritte composte in carattere graziato (Garamond small caps 3) e in negativo: "Pinza", composta in maiuscoletto e "di Trieste" composta in carattere corsivo maiuscolo e minuscolo. Sotto alla denominazione del prodotto compare la scritta "Prodotto Agroalimentare Tradizionale" e, in modo perpendicolare, la scritta "Riconosciuto dal Ministero P.A.A.F. ai sensi del D.Lgs. 173/1998".