

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE

Torino, 16 luglio 2004

DIREZIONE , REDAZIONE e ABBONAMENTI
Piazza Castello 165 , 10122 Torino
Tel 0114322100 - Fax 0114324363
Sito Internet : [http:// www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)
e-mail bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it
Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni giovedì in Torino.

CONSULTAZIONE AL PUBBLICO
Giunta Regionale Piazza Castello 165 Torino, presso la Redazione del Bollettino Ufficiale dal lunedì al venerdì ore 9,00 - 12,00 (causa lavori in corso nel Palazzo della Giunta Regionale). Consiglio Regionale Via Alfieri 15 Torino, Settore Documentazione dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 16,00.

URP - Torino Piazza Castello 165 - Tel. 0114324903
Alessandria Via dei Guasco 1- Tel. 0131285518
Asti Corso Alfieri 165 - Tel. 0141.324551
Biella Via Galimberti 10/a - Tel. 015.8551.568
Cuneo Piazza Libertà 7 - Tel. 0171603161
Novara Via Dominioni 4 - Tel. 0321393800
Verbania Via Albertazzi 3 - Tel. 0323502844
Vercelli Via Borgogna 1 - Tel. 0161600286

Spedizione in abbonamento postale - 70% - D.C. La Spezia



Foto di Franco Turcati

Sacra di San Michele

ATTI DELLA REGIONE - ATTI DELLO STATO

Sommario Parte I - II

Atti della Regione

- Leggi e regolamenti
- Decreti del Presidente della Giunta Regionale
- Decreti del Presidente del Consiglio Regionale
- 5 Deliberazioni della Giunta Regionale

- Deliberazioni del Consiglio Regionale
- Deliberazioni dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale
- Deliberazioni delle Conferenze dei Servizi
- 53 Determinazioni dei Dirigenti
- Circolari / Direttive
- Comunicati

- Enti Strumentali ed ausiliari della Regione Piemonte
- Comitato di Regia per i XX Giochi Olimpici Invernali Torino 2006

Atti dello Stato

- Leggi dello Stato
- Altri Provvedimenti

ABBONAMENTO AL BOLLETTINO UFFICIALE (dal 1° febbraio 2003)

| | Atti della Regione e Atti dello Stato | Concorsi, Appalti, Annunci | Internet |
|---------|---------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| 12 Mesi | € 104,00 Codice A1 | € 46,00 Codice A3 | Consultazione gratuita |
| 6 Mesi | € 52,00 Codice S1 | € 23,00 Codice S3 | |

L'attivazione cronologica dell'abbonamento decorrerà dalla data di inserimento del nominativo del nuovo abbonato nell'apposito elenco e comunque non prima della ricezione da parte della Redazione dell'attestazione di pagamento.

Al fine di velocizzare la pratica e quindi l'inserimento nella banca dati è possibile inviare l'attestazione di pagamento alla Redazione tramite fax al numero 0114324363. È prevista la possibilità di sottoscrivere abbonamenti in qualunque periodo dell'anno.

I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli, nel rispetto del disposto della Legge n. 675/1996.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Abbonamenti e Inserzioni

Esclusivamente tramite C/C Postale n. 30306104, intestato a
REGIONE PIEMONTE - Bollettino Ufficiale - Servizio Tesoreria - Piazza Castello 165, 10122 Torino.
La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità derivante da disguidi e ritardi postali.

AVVISO

Si rammenta che, al fine di permettere l'immediata attivazione delle richieste di abbonamento, con qualsiasi modalità vengano effettuate, è indispensabile inoltrare, contestualmente, le ricevute di pagamento tramite fax (011 4324363).

INSERZIONI

Modalità

Le richieste di inserzioni devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale entro le ore 12.00 del mercoledì della settimana precedente la data di uscita del fascicolo per il quale si richiede la pubblicazione.

Il testo deve essere inviato su carta bollata o, in caso di esenzione dalla tassa, (gli Enti pub-

blici ne sono esentati) su carta libera, corredato da una lettera di richiesta e dall'attestazione di avvenuto pagamento.

È possibile richiedere la pubblicazione degli avvisi usufruendo di una tariffa ridotta se questi vengono inoltrati alla Redazione mediante posta elettronica all'indirizzo bollettino.ufficia-

le@regione.piemonte.it o tramite floppy disk; in ogni caso alla Redazione deve pervenire il cartaceo tramite posta, fax o consegna a mano. L'importo viene calcolato per riga intendendosi tale una riga di 13 centimetri - Corpo 12 - Times New Roman (o similare). Le pubblicazioni sono gratuite per le materie elencate nella casella sottostante.

| | | |
|---|---|--------|
| Gratuite | Pubblicazione Statuti Enti locali, Riclassificazione strade, Eventi alluvionali novembre 1994, ottobre 2000 | |
| Costi per ogni riga o frazione di riga (dal 1° febbraio 2003) | Solo cartaceo (spedizione tramite posta, fax o consegna a mano) | € 1,80 |
| | Fax + E-Mail | € 1,20 |
| | Consegna a mano + Floppy disk | € 1,20 |
| | Spedizione tramite posta + Floppy disk | € 1,20 |

COSTI COPIA SINGOLA (dal 1° febbraio 2003)

| | |
|---|---------------------|
| Atti della Regione e Atti dello Stato | € 2,60 |
| Concorsi, Appalti, Annunci | € 1,60 |
| Supplementi fino a 256 pagine | € 2,60 |
| Supplementi oltre 256 pagine | Prezzo in copertina |
| Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2000 | € 25,82 |

VENDITA

| | |
|--------|---|
| Torino | Libreria Lattes, Via Garibaldi 3 |
| | Libreria Giuridica, Via Sant'Agostino 8 |

INDICE CRONOLOGICO

Parte I ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

| | |
|------------------------------------|---------|
| D.G.R. 12 luglio 2004, n. 27-12998 | pag. 5 |
| D.G.R. 12 luglio 2004, n. 42-13013 | pag. 5 |
| D.G.R. 12 luglio 2004, n. 43-13014 | pag. 17 |
| D.G.R. 12 luglio 2004, n. 44-13015 | pag. 28 |
| D.G.R. 12 luglio 2004, n. 45-13016 | pag. 39 |
| D.G.R. 12 luglio 2004, n. 60-13030 | pag. 52 |

DETERMINAZIONI DEI DIRIGENTI

La legenda esplicativa relativa ai codici delle Direzioni e dei Settori è pubblicata a pagina 134 del presente Bollettino (Ndr)

| | |
|-----------------------------|----------|
| Codice 17 | |
| D.D. 13 luglio 2004, n. 188 | pag. 53 |
| Codice 21.4 | |
| D.D. 13 luglio 2004 n. 436 | pag. 102 |

INDICE SISTEMATICO

ARTIGIANATO

D.G.R. 12 luglio 2004, n. 42-13013

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'impresa Artigiana Alimentare Settore Caseario pag. 5

D.G.R. 12 luglio 2004, n. 43-13014

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Rinominazione del Settore Distillati, Liquori, Birra e Prodotti di Torrefazione e approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'impresa Artigiana Alimentare Settore Distillati, Liquori, Birra e Prodotti di Torrefazione pag. 17

D.G.R. 12 luglio 2004, n. 44-13015

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Pasticceria fresca e secca, Gelato pag. 28

D.G.R. 12 luglio 2004, n. 45-13016

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - CAPO VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Rinominazione del Settore Cioccolato, Caramelle, Torrone e approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Cioccolato Caramelle Torrone pag. 39

Codice 17

D.D. 13 luglio 2004, n. 188

L.R. 21/97 - Capo VI - Art. 28. Disciplinari di Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare dei Settori Caseario; Cioccolato Caramelle Torrone; Distillati Liquori Birra e Prodotti di Torrefazione; Pasticceria fresca e secca Gelato. Approvazione modulistica pag. 53

SPORT

D.G.R. 12 luglio 2004, n. 60-13030

L.r. 93/95 "Norme per lo sviluppo dello sport e delle attività fisico-motorie" - D.C.R. n. 229 - 10389 del 28/3/2002, "Programma pluriennale per la promozione sportiva anni 2002-2005". Approvazione "Programma per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004" pag. 52

Codice 21.4

D.D. 13 luglio 2004 n. 436

L.R. 93/95 - D.G.R. n. 60-13030 del 12/07/2004. Approvazione dell'"Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004", del "Modello di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà", dei Modelli di dichiarazione da utilizzarsi, rispettivamente, per la dichiarazione rilasciata dagli Istituti scolastici e dalla F.I.S.D.; Modello di questionario pag. 102

TRASPORTI

D.G.R. 12 luglio 2004, n. 27-12998

Approvazione delle modalità operative e gestionali dell'intervento previsto con protocollo d'intesa di cui all'art. 3 della Legge Regionale 6 ottobre 2003, n. 24, nonché delle modalità di rimborso di cui all'art. 4 della Legge medesima pag. 5

Parte I
ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONI
DELLA GIUNTA REGIONALE

Deliberazione della Giunta Regionale 12 luglio 2004, n. 27-12998

Approvazione delle modalità operative e gestionali dell'intervento previsto con protocollo d'intesa di cui all'art. 3 della Legge Regionale 6 ottobre 2003, n. 24, nonché delle modalità di rimborso di cui all'art. 4 della Legge medesima

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi...

delibera

1. di stabilire che il limite di spesa di euro 155.000,00 previsto all'art. 5 della L.R. n° 24/2003, quale contributo della Regione Piemonte pari al 40% del pedaggio autostradale dovuto dagli autotrasportatori per l'intervento di che trattasi sarà ripartito, durante il periodo della sperimentazione, così come segue: il 90% per i rimborsi a favore degli autotrasportatori che utilizzeranno sistemi di pagamento Telepass, con riduzione del pedaggio operata da ASPI direttamente al passaggio al casello; il restante 10% per i rimborsi a favore degli autotrasportatori che utilizzeranno altri sistemi di pagamento del pedaggio autostradale e faranno richiesta di rimborso alla Regione Piemonte; in caso di eventuale raggiungimento del limite di spesa del soprammenzionato 90% e di conseguente interruzione, da parte di ASPI, della riduzione del pedaggio operata in automatico al casello autostradale, gli autotrasportatori che utilizzeranno il telepass potranno, al pari di coloro i quali utilizzano gli altri sistemi di pagamento, essere ammessi a forma di rimborso, sempre all'interno del 10% dell'importo di cui all'art. 5 della L.R. n°24/2003, dietro richiesta dell'interessato; a consuntivo sarà possibile compensare, tra le differenti forme di pagamento ammesse a contributo, eventuali economie di spesa che si dovessero verificare nell'ambito della sperimentazione;

2. di stabilire le modalità di liquidazione degli importi dovuti alla società concessionaria della A26, come previsto dall'art. 4 comma 2 della L.R. n° 24/2003, così come definite nello schema di convenzione tra la Regione Piemonte e ASPI, che si approva con il presente provvedimento,

3. di approvare quale parte integrante e sostanziale dell'atto l'allegato schema di convenzione tra la Regione Piemonte e ASPI, demandando la stipula della convenzione medesima al Dirigente del Settore competente, il quale provvederà agli adempimenti gestionali di conseguenza;

4. di stabilire che gli autotrasportatori i quali utilizzeranno sistemi di pagamento differenti dal telepass, (ossia contanti, bancomat, viacard, carta di credito, etc.) dovranno fare pervenire alla Regione Piemonte, entro e non oltre il giorno 30/10/2004, domanda di rimborso del costo del pedaggio sostenuto, corredata dalle attestazioni

di transito e di pagamento rilasciate al casello autostradale da ASPI al momento del versamento, nonché da autocertificazione in merito al numero di targa del veicolo utilizzato; per le richieste ammissibili a contributo la liquidazione, da parte dei competenti Uffici, avverrà entro giorni 90 (novanta) dalla acquisizione agli atti dell'istanza;

5. di demandare al Dirigente del Settore competente l'adozione dei conseguenti provvedimenti gestionali, inclusa la predisposizione della modulistica che dovrà essere utilizzata dagli interessati per le richieste di rimborso di cui al comma precedente;

6. di dare atto che le liquidazioni dei rimborsi del 40% del pedaggio autostradale avverranno entro il limite di spesa di cui all'art. 5 della citata L.R. n° 24/2003, pari ad Euro 155.000,00;

7. le liquidazioni dei rimborsi saranno operate secondo l'ordine cronologico delle richieste, ferma restando la ripartizione di cui al punto 1); il raggiungimento dei limiti di spesa comporterà in ogni caso il venire meno delle agevolazioni per gli utenti;

8. di trasmettere copia del presente provvedimento ai soggetti firmatari del Protocollo d'intesa siglato in data 1/6/2004, nonché di dare pubblicità in merito al dirottamento ed alle soprammenzionate modalità operative;

9. di dare atto che alla copertura finanziaria dell'intervento in argomento si farà fronte con le somme che l'Amministrazione si impegna a rendere disponibili nel Bilancio regionale 2004 sul Cap. 14315, appositamente istituito a tal fine con Deliberazione della Giunta Regionale n° 20-12917 in data 5/7/2004.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Deliberazione della Giunta Regionale 12 luglio 2004, n. 42-13013

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'impresa Artigiana Alimentare Settore Caseario

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi...

delibera

di approvare, sentite la Commissione Regionale per l'Artigianato e le Associazioni di Categoria (Confartigianato, C.N.A., CASA), il Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Caseario allegato alla presente deliberazione quale parte integrante, predisposto dalla apposita Commissione di Disciplinare di Produzione.

La presente deliberazione verrà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

DISCIPLINARE PER L'ECCELLENZA
DELL'IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE
CASEARIO

INTRODUZIONE

IL FORMAGGIO: CENNI STORICI

La trasformazione del latte in prodotto caseario si accompagna alla storia dell'uomo sin dalle origini, rispondendo all'esigenza di conservare nel tempo un prodotto così essenziale per l'alimentazione come il latte.

La trasformazione del latte coincide con la fase di passaggio dalla situazione di nomade cacciatore a quella di pastore e agricoltore, connotata da una maggiore stanzialità. Esistono testimonianze dell'addomesticamento degli animali lattiferi e dell'uso del latte da essi prodotto nella valle del Tigri e dell'Eufrate (Iran-Iraq) già dal 6-7000 a.c., mentre risale alla prima metà del III millennio a.c. la più antica rappresentazione conosciuta dell'arte della fabbricazione del formaggio, il bassorilievo sumero denominato "Fregio della latteria", nel quale si distinguono chiaramente le fasi le varie fasi di lavorazione del formaggio, dalla mungitura alla cagliatura del latte alla messa in forma.

Tradizionalmente il gregge ovicaprino rappresenta la prima sorgente di latte, poiché capre e pecore meglio si adattano alle diverse situazioni ambientali e pongono quindi minori problemi per il loro mantenimento.

Altrettanto tradizionalmente i primi derivati del latte non sono stati i formaggi, mai cosiddetti "latte agri", antenati del nostro yogurt, prodotti che ancora si producono tradizione resiste ancora in quelle aree di influenza ottomana (Anatolia, Balcani).

Il passaggio dai lattini fermentati al formaggio si narra sia avvenuto per caso, frutto dell'utilizzo di otri ricavati dagli stomaci degli agnelli quali contenitori per il latte. Durante il trasporto, per l'azione combinata del calore e del rimescolamento con i tessuti animali dello stomaco dell'agnello, si produsse la prima coagulazione della cagliata. Peraltro dovevano già essere noti gli effetti coagulanti del contatto del latte con alcune specie vegetali, quali il cardo o il bastoncino di fico.

Quale che sia la sua origine, tracce dell'importanza del formaggio si ritrovano nella civiltà egizia ed ebraica (nella Genesi Abramo offre latte inacidito agli angeli che gli hanno fatto visita), ma è sicuramente con il diffondersi della civiltà greca e con la sua successiva "assimilazione" da parte di Roma che l'uso del formaggio assume una dimensione essenziale.

Non a caso, infatti, la mitologia greca assegna al pastore Aristeo, figlio della ninfa Cirene e del dio Apollo, la paternità del primo "cacio", Polifemo nell'Odissea produce formaggio e Aristotele, nella "storia degli animali" cita i formaggi siciliani di latte ovino e caprino prodotti con l'impiego del caglio per accelerare la coagulazione.

Con la conquista romana della Grecia la produzione del formaggio conosce un notevole sviluppo e comincia ad assumere una connotazione più "strutturata": i romani erano gran produttori e mangiatori di formaggi, sia freschi che stagionati e come componenti di piatti.

I principali tipi di formaggio in uso presso i romani sono descritti da Terenzio Varrone nel II sec. a.c. che menziona caci vaccini, caprini e pecorini, freschi e stagionati, soffermandosi sull'influenza delle diverse qualità di latte sulla produzione, sui migliori coagulanti e sul modo migliore di produzione.

Nel I secolo dopo Cristo Columella nel libro VII del suo *De Re Rustica* fornisce la prima trattazione tecnica

della produzione del formaggio. In primo luogo opera una prima distinzione nella nomenclatura, indicando con il termine "formaggio", dal greco "formaticum", canestro, i prodotti derivanti dallo spurgo della cagliata compiuto in canestri, con caratteristiche quindi di maggiore consistenza e destinati perciò all'invecchiamento e definendo "caci", sinonimo di latte rappreso, i formaggi freschi, di pronta consumazione. Columella inoltre conduce un'analisi "sistematica" degli elementi necessari alla caseificazione (tipo di caglio, riscaldamento del latte, salatura, ambiente di stagionatura) evidenziandone gli effetti in relazione alla tipologia di formaggio desiderata.

In epoca romana assume altresì maggiore rilevanza l'allevamento vaccino e, durante l'impero, nascono anche i primi caseifici, come testimonia Ulpiano, che racconta di aver dovuto difendere un produttore accusato di aver inquinato un fiume con i residui di produzione.

Poche notizie rimangono della produzione casearia del Medioevo. Con la caduta dell'impero romano, gli allevatori abbandonarono la campagna per fuggire alle razzie dei barbari e si rifugiarono sulle Alpi. La rinascita dell'arte casearia deve attendere l'anno Mille e l'avvento del monachesimo. I monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle, rivoluzionarono le tecniche agricole introducendo l'irrigazione dei campi che si diffuse in tutta la regione favorendo l'allevamento bovino e la produzione di grandi quantità di formaggio.

La necessità di conservare le grandi quantità di latte portò alla produzione di grossi formaggi a pasta dura adatti alla conservazione, gli antenati del Grana. Nascono così i grandi centri aziendali padani, detti cascine dalla trasformazione del latte in "caseus". Nel 1200 la valle padana diventa il principale mercato caseario d'Europa e nel 1300 i formaggi di Piacenza e di Lodi sono esportati. Il tredicesimo secolo vede anche la nascita dello Stracchino di Gorgonzola, in connessione con la transumanza delle vacche che in autunno rientravano dalla Svizzera nelle stalle della pianura milanese. Affaticate dalla marcia le bestie davano un latte "stracco" che produceva cagliate slegate e gonfie, soggette all'ammuffimento.

Ancorché sia impossibile rintracciare l'esatta origine storica del Grana, ne fa menzione Boccaccio nella terza novella del *Decameron* nel 1348 e, più diffusamente Pantaleone da Confidenza, medico presso la corte sabauda di Torino, nella *Summa lacticinorum* del 1477, primo trattato organico sui derivati del latte, autentica enciclopedia dei formaggi dell'Europa tardo medievale.

Di pari passo con lo sviluppo della produzione italiana si muove anche quella degli altri paesi d'Europa. In Francia, oltre alle notizie sul roquefort e sul brie risalenti all'XI secolo, nel 1288 si ha notizia della fabbricazione simili al gruyère nella zona delle Alpi savoie. Sempre al XIII secolo risale la nascita della confraternita dei formaggiai e la lode di alcuni formaggi fra i quali l'èveque.

In Germania già nel XIII secolo si registra una notevole produzione casearia nella Baviera e successivamente al 1300 nella zona dello Schleswig-Holstein si ha notizia di un "kasemarkt", mercato del formaggio, già nel 1314. In questo paese, così come in Olanda prende avvio la produzione di burro, prodotto che, con l'eccezione del burro rancido, tipico dell'Africa settentrionale ad Alessandria d'Egitto, rimane confinato nell'Europa del nord.

Nel XIV secolo assume proporzioni considerevoli l'industria casearia svizzera e si sviluppa anche quella olandese: si hanno notizie di un mercato di formaggi vicino a Gouda, dove si vendeva il celebre formaggio testa di moro.

Latte, burro e formaggio erano apprezzati anche in India: esistono testimonianze nel diciassettesimo secolo sulle abitudini alimentari dei persiani che si accontentavano di un poco di formaggio e latte acido dove inzuppavano un pane privo di gusto e molto scuro aggiungendo, al mattino, il riso.

A fine '600 anche in Italia si comincia a pensare ad abbandonare la produzione itinerante seguendo le mandrie per preferire la produzione in centri attrezzati. Nascono così i primi caseifici industriali, favoriti anche dal risorgere delle scienze agrarie ad opera, fra l'altro, dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria. La prima produzione industriale, nonostante i tentativi non si discosta peraltro dalla tecnologia artigianale, poiché la scienza e la tecnologia rimanevano quelle dei secoli precedenti. In particolare non vi erano conoscenze in merito alla composizione e alla natura del latte, originariamente e fantasticamente considerato come una specie di sangue riciclato nel corpo delle bovine attraverso gli organi genitali.

Con l'illuminismo del '700, le sue indagini scientifiche e, in particolare, l'invenzione del microscopio, si apre la via per lo sviluppo della scienza lattiero-casearia, grazie allo sviluppo della microbiologia, fondamentale per comprendere l'evoluzione del formaggio.

Peraltro la consacrazione della tecnologia casearia quale disciplina moderna avviene nell'800, con gli studi di Liebig, di Duchamps (separò la chimosina dal caglio) e Pasteur che nel 1857 individuò i germi produttori di acido lattico. Nel 1864 Prandtl in Germania inventa la scrematrice, brevettata da Laval nel 1878. Nel 1870 Andersen in Danimarca prepara il primo caglio liquido puro, Nel 1857 Harding in Inghilterra introduce il metodo scientifico nella fabbricazione del formaggio, evidenziando l'importanza dei fattori igienici, dell'esperienza degli operatori del settore e del controllo della temperatura. Il primo testo organico relativo alla moderna tecnologia lattiero-casearia è pubblicato nel 1871 ad opera di Brenno Martiny, che fondò anche la prima rivista specializzata del settore.

Nel Novecento la diffusione della cultura casearia, aiutata dalla nascita di istituti scolastici ad indirizzo lattiero-caseario, favorisce la produzione industriale di formaggi, che si caratterizza peraltro da un'elevata standardizzazione, ancorata a tecniche valide sotto il profilo igienico sanitario ma poco rispettose della biodiversità.

Fortunatamente in parallelo con lo sviluppo industriale comincia a diffondersi l'idea di produzione tipica, strettamente connessa con il territorio, che trova una concreta consacrazione nell'affermarsi, nella seconda metà del novecento, dei concetti di DOP e IGP.

Il secondo millennio vede il consolidarsi a livello europeo di tale tendenza, con una maggiore consapevolezza, da parte delle autorità competenti, della necessità di garantire la sopravvivenza delle produzioni tipiche.

IL FORMAGGIO IN PIEMONTE: CENNI STORICI

In Piemonte le originarie popolazioni Gallo-Liguri conoscevano già l'arte di fare il formaggio e la conquista romana non fece altro che incrementare la produzione, già diffusa nelle vallate pedemontane, ricche di armenti e di alpeggi.

Con il Medioevo e nei secoli successivi la produzione casearia piemontese ha assunto sempre più aspetti propri e originali. Ciò ha fatto sì che il Piemonte diventasse una delle regioni italiane a più radicata tradizione casearia.

L'attività casearia era ovviamente originariamente assai sviluppata in ogni vallata alpina e prealpina. Ancorché ciascuna malga producesse quantità relativamente mode-

ste, la produzione casearia ricopriva un ruolo non secondario nell'economia delle popolazioni di montagna alimentando una certa attività commerciale.

Pantaleone da Confienza nella "Summa Lacticinorum" loda ampiamente la qualità dei formaggi dei malgari piemontesi soffermandosi in particolare su tre vallate del Piemonte nord-occidentale: la Valle di Susa, la Valle di Lanzo e la Valle di Locarno e Ceresole.

Nella Valle di Locarno e Ceresole si producevano formaggi di un certo pregio, caratterizzati dalla crosta rossastra, a base di latte di mucca, grasso, dal sapore forte e acre, con notevoli potenzialità di invecchiamento.

La Valle di Lanzo e le vallate laterali andavano famose per una varietà di formaggio abbastanza grasso, la cui descrizione riporta alla Toma di Lanzo, ancora attualmente prodotta in piccoli caseifici.

La Valle di Susa, in particolare la zona del Moncenisio, si distingueva per una produzione casearia di un certo pregio, grazie all'eccellente qualità dei pascoli, prodotti con la medesima tecnica ancora oggi usata per la produzione del Moncenisio.

Anche in pianura peraltro il settore caseario ha ben presto assunto un'importanza significativa, in particolare dopo l'anno Mille, allorché, ad opera dei complessi monastici, iniziarono le opere di bonifica e miglioramento fondiario, che, aumentando la disponibilità della produzione foraggiera, hanno dato impulso all'allevamento del bestiame, in particolare di quello bovino. Il formaggio tipico prodotto nella pianura padana nel 1500 è un formaggio duro, a pasta cotta, molto simile all'attuale formaggio grana, particolarmente adatto alla lunga stagionatura. Ed è proprio nella pianura padana che riesce per prima ad utilizzare il rinnovamento tecnologico del novecento, realizzando un impressionante incremento dell'allevamento bovino e della produzione di latte e formaggi.

Da sempre quindi il Piemonte è una regione caratterizzata da forti contrasti, nella quale è possibile trovare, intervallate da dolci colline, vaste pianure e le vette più alte d'Europa.

Condizioni climatiche, topografiche, pedologiche e culturali diverse in ogni singola zona hanno quindi determinato processi ed evoluzioni tecnologiche molto differenti. Non a caso in Piemonte si trova la più vasta gamma di formaggi reperibile in Italia e ben nove formaggi a Denominazione di Origine sul totale dei 31 prodotti in Italia.

Non bisogna peraltro nascondersi che la tradizione casearia piemontese non sfugge ai pericoli rappresentati dalla globalizzazione, che impone produzioni massive, prezzi competitivi, costanza produttiva e sicurezza sanitaria.

In questo contesto la figura dell'artigiano nel comparto caseario può rivelarsi strategico, costituendo il momento di mediazione fra tradizione e necessità di mercato. Fondamentale in tale contesto è il ruolo di trasmissione alle generazioni più giovani della cultura casearia, al fine di impedire che il secolare patrimonio di conoscenza vada definitivamente perduto.

Bibliografia

Fernand Braudel -Le Strutture del quotidiano- Editore Giulio Einaudi 1982

Dispensa a cura di Armando Gambera -Master of food- I formaggi corso di Primo Livello- 2001 Slow Food

Regione Piemonte -Dolci, amare, forti, delicate. Storie sul gusto del produrre a cura di Antonio Angelo Bausano- Editore Stendhal febbraio 2001

Regione Piemonte -Artigiani di Gusto- HAPAX Editore ottobre 2000

Collaborazioni

La stesura del presente disciplinare ha coinvolto in numerose riunioni soggetti diversi che hanno fornito in più fasi dell'elaborazione indicazioni, suggerimenti e contributi tecnici.

Giovanni PEIRA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Erica VARESE - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Alessandro BONADONNA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Elisa BRACCO - Tesi di Laurea c/o Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio Dipartimento di Scienze Merceologiche

Guido TALLONE - Responsabile dell'Istituto Lattiero Caseario di Moretta, Agenform Consorzio

Sergio ARNOLDI della Camera di Commercio di Torino. Assessorato Regionale all'Agricoltura - Ufficio Tutela Prodotti Agricoli

Assessorato Regionale Sanità

PREMESSA

La stesura del presente Disciplinare si inserisce nel quadro normativo - Titolo II Capo VI della L.R. 9 maggio 1997 n. 21 e s.m.i. L.R. 31 agosto 1999 n. 24 - predisposto dalla Regione Piemonte per la tutela e la valorizzazione delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tradizione dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

Secondo gli intendimenti della legge, la Regione Piemonte intende perseguire i seguenti obiettivi:

- quello della tutela e della salvaguardia di una tradizione artigiana con valenza culturale e storica accumulata nei secoli in Piemonte. Un patrimonio che, nonostante le difficoltà incontrate nel corso della sua evoluzione, è stato conservato, trasmesso e valorizzato con continuità, tenacia e valenza dagli operatori del settore di generazione in generazione fino ai giorni nostri;

- quello della promozione di un insieme di iniziative che riscoprano, consolidino e rinvigoriscano nei suoi diversi aspetti questo processo, adeguandolo alle esigenze di qualificazione e di innovazione che il contesto economico, sociale e tecnologico attuale pone.

Finalità

Per conseguire gli obiettivi previsti dalla L.R. 21/97 e s.m.i. - Capo VI, Artigianato Artistico, Tipico e di Qualità, art. 26 - è predisposto il presente Disciplinare per l'Eccellenza dell' Impresa Artigiana Alimentare - Settore Caseario.

Strumento

“Il Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare” si propone di delineare delle regole, descrivere le caratteristiche e i requisiti, indicare le tecniche produttive adottate, sottolineare gli ingredienti utilizzati e quant'altro occorre ad individuare e specificare le lavorazioni in essere, secondo la legislazione vigente.

Riconoscimento

Potranno ottenere il riconoscimento di Impresa dell'Eccellenza Artigiana e fregiarsi del marchio “Piemonte

Eccellenza Artigiana” le imprese operanti nel Settore Caseario e i consorzi di impresa che, già iscritti all'Albo delle imprese, ai sensi della Legge 443/85, dimostrino di possedere i requisiti richiesti dal presente disciplinare.

Il riconoscimento è attuato mediante idonea annotazione nell'Albo provinciale delle imprese artigiane, riportando l'indicazione del settore specifico, la descrizione della tipologia produttiva, l'attribuzione della denominazione di Eccellenza Artigiana, il conferimento del marchio “Piemonte Eccellenza Artigiana”.

Art. 1 Percorsi culturali

L'impresa deve saper riconoscere e collocare criticamente la propria attività nel rispetto dei percorsi culturali che hanno prodotto le esperienze storiche dell'Artigianato Tradizionale e di Qualità.

Devono essere considerati quali caratteristiche peculiari dell'impresa che opera nel settore:

- * Il richiamo alla tradizione, inteso come capacità acquisita di una cultura specifica, non solo materiale, appartenente ad un ambito operativo.

- * L'innovazione, intesa come volontà a ricercare e sperimentare nuove tecniche, all'interno di un territorio, senza stravolgere i legami con la tradizione.

- * L'aggiornamento professionale, ovvero la disponibilità a recepire stimoli e sollecitazioni provenienti dalle Istituzioni preposte o che svolgono attività di tutela, ricerca e valorizzazione del patrimonio culturale e del gusto.

- * Il legame con le nuove generazioni, vale a dire la disponibilità ad offrire reali opportunità di formazione ed apprendimento, investendo in risorse umane.

- * Il legame con il territorio, attraverso la proposta di percorsi del gusto e l'attivazione di sinergie con realtà espressione di una cultura territoriale.

1.1 Elementi caratteristici dell'Impresa Artigiana

Il rapporto tra tradizione e innovazione è la sfida ancora aperta per il mondo dell'artigianato.

La difficile alchimia fra questi due concetti delinea anche la vitalità economica di molte imprese artigiane. La sintesi tra tipicità, legame con il territorio, tradizione e processi innovativi rappresenta il contesto produttivo e l'universo di riferimento del settore.

In questo ambito si possono individuare alcuni elementi che distinguono l'impresa alimentare dell'eccellenza artigiana del Settore da un tipo di produzione seriale e standardizzata.

STAGIONALITÀ

La ciclicità delle stagioni accompagna le produzioni artigianali. Specialmente nel settore alimentare, la stagionalità delle materie prime ha dato origine, nel tempo, a prodotti che hanno segnato e arricchito la vita dell'uomo. Una ricchezza che ci giunge non solo dal patrimonio di conoscenze della tradizione laica e religiosa, ma anche dalla necessità di scegliere e utilizzare quegli ingredienti nel loro naturale ciclo stagionale.

Il gusto di aspettare un periodo dell'anno, per ritrovare un sapore o un profumo senza accontentarsi di bontà appiattite lungo una temporalità sempre identica, vuol dire riscoprire la memoria, rinsaldare il legame con lo sviluppo che l'uomo e il suo territorio sono in grado di sostenere.

EQUILIBRIO

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane dell'artigianato: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati

dal rapporto con la modernità. Qui si gioca con maestria il ruolo dell'artigiano, non solo legato alla tradizione, ma capace di trovare sempre nuovi stimoli, nuove proporzioni, nuovi suggerimenti, nuove presentazioni, innovando le ricette del territorio.

GUSTO

Senso che con l'olfatto è costituito dall'insieme delle percezioni che si registrano in bocca: i sapori, gli aromi, le fragranze. Le lavorazioni artigianali di qualità concorrono ad affinare l'educazione al gusto esaltandone la peculiarità degli ingredienti, coniugando creatività e richiamo alla tradizione.

RISPETTO DEL TEMPO

Il tempo scandisce i ritmi della produzione. Ci vuole tempo per acquisire le materie prime, ci vuole tempo per trasformarle in ingredienti, ci vuole tempo per seguire le lavorazioni, ci vuole tempo per la trasformazione e per la stagionatura. Avere un rapporto sano con i tempi più rallentati del solito vuol dire avere garanzia che in questo caso il tempo gioca a nostro favore: in qualità e cultura del gusto.

QUANTITÀ

Per ogni artigiano esiste un volume ottimale di produzione. Esistono realtà con potenzialità più o meno elevate, ma per tutte non può essere superato quel rapporto stretto tra quantità prodotte e cura richiesta che comprometterebbe il livello qualitativo delle lavorazioni.

Verrebbe meno anche quel filo diretto, quel legame "personale" che permette agli artigiani di far tesoro delle valutazioni espresse dai propri clienti, dalle quali possono scaturire nuove opportunità di miglioramento.

Produrre maggiori quantità vorrebbe dire in alcuni casi rinunciare all'eccellenza delle materie prime ed accontentarsi di surrogati di qualità meno sicura. Il "dover aspettare", il non trovare subito il prodotto che cerchiamo spesso è garanzia della coerenza delle scelte operate che determinano il valore aggiunto delle produzioni artigianali.

SEGRETI

Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico, al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità. Vive anche la feconda contraddizione di voler svelare i propri segreti, tramandando a qualcun altro questo "saper fare", con l'aspettativa che non siano stravolti e semplificati quei gesti che sembrano inutili ma che fanno la differenza.

PECULIARITÀ

Ogni artigiano ha una sua peculiarità che lo rende unico. Pur con forti legami con il territorio e la tradizione, non ne esistono due uguali. E' l'elemento che definisce meglio la figura dell'artigiano, che lo contraddistingue nella diversità e nell'unicità e che spiega l'affezione della clientela.

Si tratta della difesa non solo di prodotti e di gusti, ma anche e soprattutto dell'identità delle persone, della loro abilità nel lavorare e trasformare, nell'infondere caratteristiche speciali di maestria o nell'imprimere i tratti del loro personale sentire.

RESPONSABILITÀ

La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui poggia la qualità. Un artigiano serio ed eticamente motivato ha una grande competenza e consapevolezza nell'uso delle materie prime che, trasformate con abilità, costituiscono il valore aggiunto della produzione artigianale.

La competenza non può essere improvvisata perché richiede professionalità specifica nel saper effettuare un

controllo a monte, su produzioni che spesso precedono il suo lavoro, a garanzia delle fasi successive.

Attività che presuppone una riconosciuta esperienza tramandata, attraverso la conoscenza diretta delle fasi di filiera e dei diversi soggetti coinvolti.

SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è un elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un pre-requisito essenziale per la qualificazione della produzione alimentare.

Richiede una responsabilizzazione dell'artigiano quale garante delle produzioni e insieme degli strumenti impiegati che si realizza anche attraverso il principio dell'autocontrollo ed è parte integrante della competenza artigianale.

Art. 2 Processo Produttivo

Dalla più ampia definizione del settore Casario si distinguono:

- Processo di Trasformazione
- Processo di Maturazione e Stagionatura

Art. 3 Processo di Trasformazione

3.1 Risultato del processo di trasformazione

- yogurt
- latte alimentare
- ricotte
- burro
- formaggi freschi
- formaggi stagionati

3.2 Il processo di produzione del formaggio è caratterizzato dalle seguenti fasi:

- a - preparazione del latte alla coagulazione tramite:
 - * riscaldamento (lavorazione latte crudo)
 - * termizzazione
 - * pastorizzazione
- b - introduzione del caglio e coagulazione
- c - taglio ed eventuale riscaldamento della cagliata
- d - scarico o svuotamento e riempimento delle fascere
- e - rivoltamenti e stufatura
- f - salatura
- g - stagionatura

La qualità dell'esecuzione del processo produttivo deriva dall'attenzione posta dall'impresa artigianale agli elementi caratterizzanti il processo stesso: gli ingredienti, le attrezzature, le tecniche di lavorazione adottate, i controlli posti in essere durante il processo.

3.3 Ingredienti

- * Latte

Utilizzo di latte e suoi derivati prodotti nel territorio del Piemonte. Il latte deve essere conforme alle normative di legge. Sarà considerato elemento qualificante l'esistenza di contratti latte-qualità. Sono esclusi latte in polvere, proteine del latte e le cagliate congelate.

Dal punto di vista della trasformazione casearia in Piemonte sono tradizionalmente lavorati il latte vaccino, l'ovino e il caprino che hanno caratteristiche diverse e che richiedono tecniche di lavorazione differenti.

* Caglio: di esclusiva origine animale, con riferimento alla legislazione vigente.

* Erbe aromatiche e spezie con attinenza alla tradizione e/o al territorio.

* Aromi naturali: è ammesso l'uso secondo la legislazione vigente

* Additivi: è ammesso l'uso secondo la legislazione vigente

3.4 Le tecniche di lavorazione

- a) Attrezzature

L'elenco che segue è meramente esemplificativo, non potendosi riportare l'universo di attrezzature utilizzato nel caseificio artigiano. Le attrezzature non dovranno essere del tutto meccanizzate ed automatizzate al fine di evitare una standardizzazione della produzione ottenuta come, peraltro, previsto all'art. 5 del presente disciplinare.

Principali attrezzature in uso nell'Impresa Artigiana per la Produzione

- 1 Serbatoio di stoccaggio del latte coibentato e/o refrigerato
- 2 Attrezzature per il controllo del latte in entrata:
 - a. Crioscopio per ricerca acqua
 - b. Sistema ricerca antibiotici con Delvotest
 - c. Acidimetro, ph-metro, cartine tornasole per misurazione dell'acidità
 - d. Termometro per misurare la temperatura
- Acidimetro, phmetro e termometro saranno usati anche in fasi successive della lavorazione
- 3 Sistema di filtraggio del latte
- 4 Pastorizzatore.
- 5 Attrezzature per il contenimento e lavorazione del latte
 - a. Doppiofondo a vapore (può essere dotato di braccio meccanico per il mescolamento o il taglio)
 - b. Caldaia con riscaldamento diretto a fiamma (può essere dotata di braccio meccanico per il mescolamento o il taglio)
 - c. Caldaia polivalente (può essere dotata di sistema per l'innalzamento e l'inclinazione)
- 6 Sistema di riempimento della fascere manualmente o per caduta attraverso una bocca di scarico alla quale è collegato un tubo di distribuzione flessibile con l'eventuale uso di tramoggia.
- 7 Fascere (stampi) in acciaio o plastiche alimentari e tele di materiale sintetico o naturale
- 8 Tavoli aspersori carrellati con sistema di sgrondo del siero
- 9 Sistema di recupero del siero (canale di recupero, pompa e serbatoio di stoccaggio)
- 10 Tavoli aspersori con sistema di sgrondo del siero e carrellati per essere condotti nell'ambiente di stufatura
- 11 Vasche di lavaggio o macchine lava stampi, contenenti una soluzione sanificante per tele e fascere
- 12 Lavatrice per tele
- 13 Vasche di salatura refrigerate o dislocate in locale refrigerato con eventuale sistema di rigenerazione della salamoia.
- 14 Scrematrice o caldaia per la produzione di ricotta

Art. 4 Processo di Maturazione e Stagionatura

La maturazione dei formaggi è un processo fondamentale che ha lo scopo di far assumere al prodotto la consistenza e l'aspetto esteriore che si desidera, e nel contempo di evidenziare sapori e aromi particolari attraverso un complesso e laborioso processo chimico-enzimatico. Tutto questo porta a produrre formaggi con caratteristiche proprie che ne fanno prodotti di pregio. La maturazione del formaggio è il risultato di elaborati fenomeni che iniziano già nel latte in caldaia prima della coagulazione e proseguono nelle fasi successive di lavorazione: coagulazione, rottura della cagliata, sistemazione in fascere, stufatura, salatura per concludersi con la stagionatura che, per i formaggi a pasta molle, avviene dai 5-8°C e umidità dell'85-90%. Gli ambienti di stagionatura possono presentare queste caratteristiche naturalmente oppure essere condizionati da un apposito impianto, questo per creare un habitat ideale a favorire la buona matura-

zione del formaggio. A questo proposito vengono predisposti adeguati sistemi di regolazione e monitoraggio della temperatura e dell'umidità dei locali di stagionatura al fine di rimuovere l'umidità evaporante dai formaggi, assicurando una successiva riuniformazione e/o riscaldamento dell'ambiente in condizioni ideali.

Per quanto riguarda la stagionatura dei semilavorati (formaggi freschi-fuori sale) gli stessi devono provenire dal territorio del Piemonte o da territori confinanti.

Principali attrezzature in uso nell'Impresa Artigiana per la Stagionatura:

- 1 Ambiente di stagionatura con impianto di condizionamento relativamente a temperatura e umidità
- 2 Scaffali di stagionatura fissi o mobili dotati di piani conformi alle norme vigenti
- 3 Attrezzature manuali per la salatura a secco, in salamoia o macchina salatrice
- 4 Attrezzature manuali per il raschio delle tavole o macchina lava tavole
- 5 Attrezzature manuali per il lavaggio o il massaggio delle forme o macchina lava formaggi

Anche nell'ambito della stagionatura e al momento del confezionamento occorre garantire la rintracciabilità secondo le disposizioni delle legge vigenti.

Tali condizioni si traducono operativamente in:

- Contrassegni di lotto sugli scaffali e/o sulle forme
- Indicazione del lotto sui documenti di trasporto

Art. 5 Manualità

Nei processi di produzione indicati agli articoli 3 e 4 si evidenzia che la manualità rappresenta l'elemento distintivo che consente di differenziare l'impresa artigiana dall'impresa industriale: durante le fasi di trasformazione e/o stagionatura è quindi indispensabile che la manualità sia non solo presente, ma determinante per la qualità finale del prodotto. La capacità e l'esperienza dell'artigiano sono infatti indispensabili per governare il processo produttivo al fine di ottenere un prodotto d'eccellenza.

La produzione artigiana non può essere caratterizzata dall'assoluta serialità del prodotto, tuttavia occorre che il prodotto stesso, compatibilmente con il rispetto delle esigenze di stagionalità, non abbia caratteristiche morfologiche ed organolettiche eccessivamente discontinue.

Art. 6 Requisiti

Data la complessità del settore, l'imprenditore artigiano deve avere un'approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione tradizionali, dei processi produttivi, delle materie prime e degli ingredienti utilizzati e deve essere in grado di partecipare direttamente alle fasi produttive.

E' richiesta un' esperienza di almeno 5 anni nel settore.

Qualora il periodo sia inferiore a quello sopra indicato, possono concorrere al raggiungimento del tetto dei 5 anni i periodi di attività produttiva nel settore (da documentare), in qualità di dipendente o di coadiuvante con mansioni lavorative adeguate.

E' sufficiente un periodo di lavoro nel settore di 4 anni per chi avesse effettuato un percorso di formazione specifica presso scuole di formazione accreditate (per un minimo di 1200 ore) oppure sia in possesso di una formazione professionale nel settore.

Nel caso di consorzi di imprese, sarà indispensabile che almeno i 4/5 delle imprese che ne fanno parte siano riconosciute imprese dell'Eccellenza Artigiana.

6.1 Norme di ammissione

Le imprese artigiane dovranno provare la propria capacità compilando la domanda- questionario predisposta, allegando:

* curriculum dettagliato in cui evidenziare

1. esperienze produttive
2. eventuale partecipazione ad Esposizioni, Mostre, Rassegne di settore

3. partecipazione attiva a percorsi formativi anche in collaborazione con associazioni di categoria e/o di settore

* documentazione fotografica del laboratorio artigiano

6.2 Accettazione delle domande

Il riconoscimento viene effettuato dalla Commissione Provinciale per l'Artigianato (C.P.A.) competente per territorio, supportata da esperti, ai sensi delle normative vigenti.

La C.P.A., esaminate le domande e la documentazione prodotta, potrà, qualora ne ravvisi la necessità, richiedere specificazioni attraverso:

- * documentazioni aggiuntive
- * colloqui diretti
- * sopralluoghi presso le aziende dei richiedenti.

6.3 Attività di commercio

Potranno essere riconosciute le aziende artigiane che svolgono, in forma secondaria, attività commerciale a condizione che non si generi confusione tra il prodotto regolarmente realizzato in azienda e quello unicamente commercializzato.

6.4 Titolarità del riconoscimento

Il riconoscimento è attribuito all'impresa ai sensi della L.R. 21/97 e s.m.i., art. 28.

I requisiti richiesti dal Disciplinare devono sussistere in capo al titolare o almeno ad uno dei soci dell'impresa.

Ogni modifica e variazione d'impresa devono essere comunicate alla competente Commissione Provinciale per l'Artigianato che valuta il permanere dei requisiti di eccellenza.

6.5 Denominazione

E' stata individuata la denominazione "Eccellenza Artigiana" con D.G.R. n. 30 - 322 del 29/06/2000 da attribuire alle imprese che hanno ottenuto il riconoscimento dell'artigianato artistico, tipico, tradizionale di ogni settore e conseguente annotazione specifica all'Albo provinciale delle imprese artigiane.

A tali imprese viene attribuito il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" approvato con D.G.R. n. 3 - 1713 del 14/12/2000.

L'uso, lo sviluppo e la diffusione di tale marchio è disciplinato da regolamento approvato con D.G.R. n. 4 -1714 del 14/12/2000.

Il richiamo all' Eccellenza Artigiana in Mostre, Esposizioni, Manifestazioni, potrà essere utilizzato solo se il 90% delle imprese partecipanti risulteranno essere in possesso del marchio di eccellenza.

I concessionari utilizzatori della denominazione in oggetto e dei rispettivi elementi identificativi, si impegnano a proteggere il marchio e la sua immagine e a compiere ogni sforzo per propagandolo.

In ogni caso, proprietario esclusivo del marchio è la Regione Piemonte.

6.6 Iter procedurale

Al fine di poter riassumere e di chiarire meglio quanto sopra espresso, evidenziamo le procedure di riconoscimento, che risultano pertanto:

- * Compilazione della domanda-questionario
- * Primo grado di valutazione delle imprese sulla base della domanda- questionario
- * Acquisizione di ulteriore documentazione
- * Approfondimento con eventuale richiesta di colloquio
- * Predisposizione di controlli in azienda
- * Previsione della possibilità di ricorso

6.7 Ricorsi

I ricorsi dovranno essere presentati seguendo le stesse modalità previste per i ricorsi su iscrizioni e cancellazioni dall'Albo delle imprese artigiane, alla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) che potrà avvalersi della consulenza della Commissione per il Disciplinare del settore.

6.8 Controlli

La Regione potrà, nell'ambito delle revisioni degli Albi provinciali delle imprese artigiane, attuare procedure al fine di verificare il persistere dei requisiti, come previsto dall'art. 44 della L.R. 21/97 e s.m.i.

L'impresa si impegna a dare alla Commissione Provinciale per l'Artigianato competente ogni facoltà per procedere di volta in volta a controlli di accertamento dei requisiti e l'impresa si impegna a dare spiegazioni rilasciando eventuale documentazione fiscale-contabile (fatture, registri, ecc). Le Commissioni Provinciali dell'Artigianato, competenti per territorio, in qualsiasi momento lo ritenessero opportuno, potranno svolgere indagini ed ispezioni per verificare il permanere, in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana", dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

6.9 Cancellazione del riconoscimento

Qualora si riscontri la non conformità dell'utilizzazione del marchio secondo quanto previsto nel Regolamento Regionale n. 1/R del 15 gennaio 2001 recante disposizioni sull'uso del Marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" e l'inosservanza delle prescrizioni previste dal presente disciplinare, la Commissione Provinciale per l'Artigianato, competente territorialmente, diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio, invitandola ad adeguarsi a quanto previsto dal regolamento stesso.

In caso di reiterazione dell'inadempienza e/o di perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la C.P.A. competente territorialmente, provvede anche ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97, alla cancellazione dell'annotazione di "Eccellenza Artigiana" dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

Art. 7 Botteghe Scuola

Le imprese riconosciute sulla base dei criteri previsti nel presente Disciplinare e di quelli stabiliti dalla Regione Piemonte, sentito il parere della Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.), potranno accedere, ai sensi dell'art. 29 della L.R. 21/97 s.m.i., a tutti i vantaggi di cui usufruiscono le imprese "riconosciute", tra cui la possibilità di partecipare al progetto formativo/lavorativo "bottega scuola".

Legge regionale 9 maggio 1997, n. 21
e successive modifiche

NORME PER LO SVILUPPO E LA QUALIFICAZIONE DELL'ARTIGIANATO

Capo VI

Artigianato artistico e tipico di qualità

Art. 26 Obiettivi

1. La Regione tutela e promuove le lavorazioni dell'artigianato che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di la-

vorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

2. Con riferimento alle produzioni indicate al comma 1 la Regione persegue i seguenti obiettivi:

- a) tutela dei requisiti di professionalità e di origine delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;
- b) qualificazione e innovazione delle lavorazioni attuate sotto il profilo stilistico, tecnologico, dei materiali e dei processi utilizzati;
- c) valorizzazione delle produzioni realizzate sia sul mercato interno che su quello internazionale;
- d) divulgazione e diffusione della conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche e tipiche;
- e) acquisizioni e documentazioni concernenti le origini, lo sviluppo storico e i percorsi evolutivi delle lavorazioni;
- f) sostegno alla creazione e allo sviluppo di nuove imprese tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività tradizionali o artistiche locali.

3. L'individuazione delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico tutelate è approvata dalla Giunta regionale, anche per settori di attività affini o complementari. La Giunta regionale si avvale della Commissione regionale per l'artigianato. Con lo stesso provvedimento si individuano e si delimitano i territori interessati nel caso in cui le lavorazioni in essere risultino collegate a particolari ambiti territoriali di esecuzione o di approvvigionamento delle materie prime impiegate nella produzione, anche in riferimento al contenuto di cui all'articolo 15 della legge regionale 9 ottobre 1995, n. 72 e successive modificazioni.

Art. 27 Disciplinari di produzione

1. Per le lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico individuate dalla Giunta regionale sono predisposti appositi disciplinari con i quali sono descritti i caratteri delle tecniche produttive adottate, dei materiali impiegati e di quanto altro concorre a individuare e qualificare le lavorazioni in essere.

2. I disciplinari delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico sono predisposti da apposite Commissioni e sono approvati dalla Giunta regionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

3. Le Commissioni di cui al comma 2 sono costituite da:

- a) due esperti di storia e tecnica delle particolari lavorazioni considerate;
- b) un imprenditore artigiano che risulti in attività da almeno sette anni nello stesso settore delle lavorazioni artistiche e tipiche oggetto di disciplinare, o da un imprenditore artigiano in quiescenza con esperienza di almeno sette anni nel settore oggetto del disciplinare;
- c) un rappresentante designato dall'ente locale presso cui risultano le maggiori consistenze produttive delle attività prese in esame;
- d) un rappresentante designato dalle associazioni e dalle confederazioni sindacali artigiane regionali maggiormente rappresentative;
- e) il dirigente della struttura regionale competente per materia o suo delegato.

4. L'individuazione degli esperti e dell'imprenditore artigiano di cui al comma 3, lettere a) e b) è effettuata dal responsabile della Direzione regionale competente per materia, a seguito di pubblicazione di avviso indicante i requisiti e le condizioni richieste per ricoprire l'incarico, sulla base di criteri stabiliti dalla Giunta re-

gionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

5. Alla nomina delle Commissioni per i disciplinari, nonché alla loro reintegrazione nel caso in cui si determinino vacanze dagli incarichi conferiti o abbandoni, si provvede con determinazione della Direzione regionale competente per materia."

Art. 28 Imprese artigiane delle lavorazioni artistiche e tipiche

1. Le imprese artigiane che esercitano le lavorazioni artistiche e tipiche individuate dalla Giunta regionale, sono censite a cura delle Commissioni provinciali per l'artigianato competenti per territorio, previo accertamento della rispondenza delle produzioni attuate dai richiedenti con i requisiti stabiliti dai relativi disciplinari di produzione.

2. Gli imprenditori artigiani che esercitano attività nell'ambito delle lavorazioni artistiche e tipiche possono inoltrare domanda alla Commissione provinciale per l'artigianato, per ottenere il riconoscimento di impresa artigiana del settore artistico e tipico. Sulla domanda di riconoscimento presentata dalle imprese la Commissione provinciale decide nei tempi e con le modalità previste per l'iscrizione all'albo provinciale delle imprese artigiane.

3. Il riconoscimento di impresa artigiana operante nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche è attuato mediante idonea annotazione nell'albo provinciale delle imprese artigiane, riportando altresì la descrizione della particolare lavorazione attuata.

4. Le modalità tecniche delle annotazioni da apportare agli albi provinciali delle imprese artigiane sono determinate dalla Giunta regionale, sentito il parere della Commissione regionale per l'artigianato, sulla base di criteri atti a garantire l'unitarietà del sistema informativo costituito dagli albi provinciali.

Art. 29 Interventi

1. Per il perseguimento degli obiettivi previsti all'articolo 26 la Giunta regionale promuove, anche in concorso con enti locali, enti pubblici e privati, fondazioni, confederazioni sindacali artigiane, associazioni e consorzi di imprese:

- a) la predisposizione di appositi disciplinari di produzione di cui all'articolo 27;
- b) la ricerca di nuovi modelli e la realizzazione e sperimentazione tecnica di nuovi prodotti nonché la realizzazione di marchi di qualità e d'origine;
- c) la realizzazione di rassegne ed esposizioni tematiche di manufatti che documentino l'evoluzione della tecnica e degli stili legati alle produzioni realizzate nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche;
- d) la realizzazione di pubblicazioni, cataloghi, supporti audiovisivi che illustrano l'evoluzione storica, le testimonianze, le tecniche produttive e i valori intrinseci delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;
- e) la partecipazione delle imprese artigiane operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche a rassegne e manifestazioni di carattere commerciale sia in Italia che all'estero;
- f) l'allestimento, presso le strutture pubbliche di conservazione di beni culturali, di spazi idonei alla presentazione e alla vendita di oggetti e riproduzioni ispirati alle collezioni ivi esistenti;
- g) la realizzazione di corsi di addestramento tecnico-pratico nelle botteghe artigiane, basati sull'apporto for-

mativo diretto degli imprenditori artigiani, secondo quanto previsto all'articolo 31;

h) ogni altra iniziativa ritenuta utile e opportuna per la valorizzazione dell'artigianato artistico e tipico.

2. La Giunta regionale, entro il 30 novembre di ogni anno, sentita la Commissione regionale per l'artigianato e informata la Commissione consiliare competente, predisporre il piano per l'anno successivo degli interventi per l'artigianato artistico e tipico.

3. Con il piano degli interventi vengono individuate le lavorazioni prioritarie da incentivare, anche con riferimento a determinati ambiti territoriali, i criteri di riparto dei contributi in relazione alle diverse tipologie di intervento previste, i limiti massimi di spesa per l'elaborazione dei disciplinari e per l'attuazione degli interventi, unitamente ai requisiti dei soggetti che vi fanno ricorso.

Art. 30 Modalità degli interventi

1. Gli interventi possono essere promossi direttamente dalla Regione o da soggetti esterni quali enti locali, consorzi di imprese, associazioni di categoria, enti vari, fondazioni e istituti operanti senza fini di lucro che si propongono scopi di promozione dell'artigianato artistico e tipico di qualità.

2. Il finanziamento degli interventi è disposto sulla base di un progetto delle iniziative da attuare, con cui vengono determinati gli obiettivi che si intendono conseguire e il piano economico-finanziario previsto. La Giunta regionale, nei limiti degli stanziamenti appositamente autorizzati con l'approvazione del bilancio di previsione, provvede fissando anche i termini e le modalità di attuazione delle iniziative programmate.

3. Nel caso in cui le iniziative siano promosse e realizzate previa richiesta di finanziamento da parte di terzi, i contributi regionali possono essere concessi fino all'80 per cento della spesa riconosciuta ammissibile e comunque per un importo non superiore a quanto determinato ai sensi dell'articolo 29, comma 3, in relazione a ciascuna tipologia di intervento prevista.

4. I progetti di intervento devono essere presentati alla Regione, dai soggetti indicati al comma 1, nei termini previsti dal piano degli interventi di cui all'art. 29, per poter ottenere il finanziamento, di norma, a carico dell'esercizio finanziario corrispondente allo stesso anno.

Art. 31 Istruzione e addestramento artigiano

1. Le imprese artigiane che hanno ottenuto dalla Commissione provinciale per l'artigianato il riconoscimento di imprese operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche, così come definite dalla presente legge, possono essere chiamate a concorrere alla attuazione dell'istruzione artigiana, in qualità di botteghe scuola, sulla base di apposite convenzioni che valorizzino appieno la prevalente funzione formativa.

2. L'istruzione artigiana volta alla formazione nei settori artistici e tipici, deve essere svolta per almeno un terzo delle ore totali di insegnamento presso le imprese artigiane, singole o associate, individuate come botteghe-scuola.

3. In aggiunta agli interventi definiti attraverso i programmi e le azioni regionali nel campo della formazione professionale, la Regione può favorire la realizzazione di programmi di addestramento tecnico-pratico non previsti nei piani regionali di formazione professionale, rivolti alla trasmissione delle conoscenze tecniche e delle abilità di lavoro manuale connesse a particolari prestazioni concernenti anche e in particolare la riproduzione, la manutenzione e il restauro di beni di particolare interesse storico o pregio artistico.

4. Possono beneficiare dell'intervento regionale gli organismi associativi, operanti senza fini di lucro, costituiti da artigiani che vantano professionalità specifiche nei particolari mestieri da tutelare e tramandare; le singole imprese artigiane, con le stesse caratteristiche, che si impegnano a realizzare cicli di addestramento tecnico-pratico all'interno delle botteghe artigiane rivolti a soggetti che intendono acquisire le capacità tecnico-professionali connesse allo svolgimento delle lavorazioni. L'intervento regionale consiste in un contributo all'organismo o impresa che organizza i corsi per ogni allievo impegnato nell'attività di addestramento pratico. L'importo dei contributi regionali è determinato con il piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2 e in ogni caso non può superare la metà del salario mensile di un apprendista, calcolato al netto dei contributi assicurativi e previdenziali, secondo i minimi tabellari contrattualmente in vigore per le corrispondenti categorie di attività, per non più di due anni consecutivi.

5. La concessione ed erogazione dei contributi è disposta sulla base dei criteri definiti con il piano annuale degli interventi di cui all'articolo 29, con deliberazione della Giunta regionale che determina altresì le modalità di svolgimento delle attività di addestramento tecnico e di rendicontazione finale delle spese sostenute.

6. La Regione può concedere inoltre agli allievi che partecipano ai cicli di addestramento di cui al comma 4 borse di studio con i criteri e le modalità da stabilirsi con il Piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2.

(omissis)

Regolamento regionale sull'uso del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Decreto del presidente della Giunta Regionale
15 gennaio 2001, n. 1/R.

Il Presidente della Giunta Regionale

Visto l'art. 121 della Costituzione come modificato dalla legge costituzionale 22/11/1999, n.1;

Visto l'articolo 29 della legge regionale 9 maggio 1997, n. 21;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 4-1717 del 14 dicembre 2000;

Preso atto che il Commissario di Governo ha apposto il visto

emana

il seguente regolamento:

REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
"PIEMONTE ECCELLENZA ARTIGIANA"

Art. 1 Finalità

1. La stesura del presente regolamento si inserisce nel quadro normativo della L.R. 21/97 s.m.i (L.R. 24/99) - CapoVI predisposto dalla Regione Piemonte per la valorizzazione, la tutela, la promozione e lo sviluppo delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura anche di derivazione locale.

Art. 2 Azioni

1. Tra le azioni e gli strumenti che la legge regionale indica per perseguire le finalità di cui sopra, all'art.28 si

individua come fondamentale il riconoscimento, da parte delle Commissioni provinciali per l'Artigianato, di quelle imprese che, avendo i requisiti definiti dai Disciplinari di Produzione dei settori individuati con D.G.R. n° 27-24980 del 6/07/1998, ottengono idonea annotazione nell'Albo delle imprese artigiane.

Art. 3 Interventi

1. Tra gli interventi, di cui all'art. 29 della L.R. 21/97, è prevista la realizzazione di un marchio di qualità.

Art. 4 Denominazione

1. Con la denominazione "Eccellenza Artigiana" si intende indicare l'impresa che ha ottenuto il riconoscimento e l'annotazione, ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/98

Art. 5 Soggetti autorizzati all'utilizzo della denominazione

1. Ottengono tale denominazione quelle imprese e quei consorzi che, previo accertamento da parte delle Commissioni provinciali per l'artigianato, competenti per territorio, della rispondenza dei requisiti con i relativi disciplinari di produzione, avendo avuto l'approvazione, sono state annotate all'Albo delle imprese artigiane, quali imprese di "eccellenza artigiana".

Art. 6 Marchio

1. Il marchio è stato realizzato per rappresentare ed esaltare lo storico ed imprescindibile intreccio tra l'artigianato e la cultura, le tradizioni e lo sviluppo del Piemonte.

2. Il marchio (in bianco e nero e a colori) che si allega come parte integrante del presente regolamento risulta costituito da un rettangolo a bordo nero contenente a sinistra lo stemma della Regione Piemonte, a destra il simbolo specifico dell'artigianato artistico, con al centro il logo "Piemonte Eccellenza Artigiana", accompagnato dalla base-line "Perché la qualità riconosciuta sia riconoscibile".

3. Ferma restando l'immagine grafica come sopra descritta, l'impresa è autorizzata ad utilizzare il marchio nella versione a colori o in bianco e nero nelle dimensioni più confacenti alle diverse esigenze.

Art. 7 Registrazione marchio

1. La registrazione del marchio avviene ai sensi della normativa vigente.

Art. 8 Soggetti autorizzati all'utilizzo del marchio

1. L'utilizzo del marchio è riservato in via esclusiva alle imprese che ottengono il riconoscimento di "Eccellenza artigiana" ai sensi dell'art. 28 della legge 21/97 e s.m.i.

2. L'impresa è autorizzata a utilizzare il marchio dal momento dell'annotazione effettuata ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/97 e delle relative procedure di attuazione.

3. Le modalità di utilizzazione del marchio sono disciplinate dal presente regolamento.

4. L'impresa di "eccellenza artigiana" deve utilizzare il marchio nella forma e con le modalità anche grafiche previste, senza modificazione di sorta, esclusivamente per la propria impresa, essendo esclusa la facoltà di autorizzare terzi, compresi eventuali subfornitori ad utilizzare il marchio in qualunque modo o forma.

Art. 9 Modalità di utilizzo del marchio

1. L'uso e la pubblicizzazione del marchio può avvenire unicamente:

a) in ogni documento di presentazione dell'impresa (quali ad esempio, carta intestata, biglietto da visita e fatture);

b) in ogni iniziativa commerciale o pubblicitaria;

c) negli stand presso fiere ed esposizioni;

d) nel contesto dell'insegna dei propri laboratori.

Art. 10 Controlli e vigilanza

1. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato, nell'ambito delle proprie competenze attinenti alla corretta tenuta dell'Albo delle imprese artigiane, possono in ogni momento verificare il permanere in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana" dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

2. In caso di perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la Commissione provinciale per l'Artigianato competente territorialmente, provvede ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97 alla cancellazione dell'annotazione dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

3. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato vigilano inoltre sull'osservanza del presente regolamento, sull'utilizzo del marchio da parte delle imprese.

4. Qualora si riscontri la non conformità dell'utilizzazione del marchio al regolamento d'uso ed alle prescrizioni dei disciplinari, la Commissione competente territorialmente diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio invitandola ad adeguarsi al presente regolamento.

Art. 11 Parere UE

1. Ogni utilizzo del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" rilevante ai fini commerciali è sospeso fino al conseguimento del parere favorevole dell'Unione europea.

Il presente regolamento regionale sarà pubblicato sul Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 15 gennaio 2001

Enzo Ghigo

Allegato A

Art. 6

Estratto dal Bollettino Ufficiale Regione Piemonte - numero 8 del 21 febbraio 2001

Comunicato della Direzione Affari istituzionali e processo di delega

DGR n. 4-1714 del 14 dicembre 2000 "L.r. 21/1997, art. 29. Approvazione del Regolamento d'uso del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Con nota prot. n. 3241/5 del Presidente della Giunta Regionale del 15 febbraio 2001, si è provveduto al ritiro della notifica del regolamento in oggetto, in quanto il medesimo è risultato non concretizzare un regime di aiuto.

Quanto sopra comporta la non applicabilità della clausola di sospensione prevista all'articolo 11 del regolamento stesso.

LEGISLAZIONE SETTORE CASEARIO

La normativa che regola il settore alimentare in genere e le norme riguardanti il comparto lattiero-caseario si possono dividere in due grandi gruppi:

- * norme riguardanti la produzione e la vendita;
- * norme riguardanti la tutela della qualità

Norme igieniche riguardanti la produzione e la vendita

Rientrano in questo ambito leggi e/o norme secondarie che disciplinano le fasi di produzione, trasformazione e vendita di cibi, bevande, prodotti di provenienza agricola e quant'altro sia destinato alla somministrazione al pubblico.

In questo settore l'Italia vanta una centenaria tradizione di controllo, iniziata con il regio Decreto n. 2033 del 1925 nel quale si individuavano i gruppi di alimenti da sottoporre a controllo, definendoli sotto il profilo merceologico e identificando i parametri qualitativi necessari per la loro commercializzazione.

I diversi interventi legislativi succedutisi nel tempo nella disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande sono stati riorganizzati in primo luogo dalla legge quadro n. 283 del 30 aprile 1962, e dal relativo regolamento di esecuzione approvato con il DPR n. 327 del 26 marzo 1980.

La materia è stata peraltro profondamente innovata dalla Comunità Europea, che sulla materia è intervenuta, fra l'altro, con tre fondamentali provvedimenti:

- Direttiva 92/46 del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte;

- Direttiva 92/47, anch'essa del 16 giugno 1992, che stabilisce la concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie dettate dalla direttiva 92/46;

- Direttiva 93/43, del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari.

In Italia le predette direttive sono state recepite dal DPR 14 gennaio 1997, n. 54 e dal d. lgs. 26 maggio 1997, n. 155. In base al combinato disposto dei provvedimenti in questione, il quadro normativo relativo alla produzione di formaggi, per ciò che riguarda gli aspetti igienici è basato sui seguenti principi:

- sono fissati limiti igienici e microbiologici per il latte e per il prodotto finito;

- sono stabiliti i requisiti delle strutture, degli stabilimenti e degli impianti di produzione e/o trasformazione;

- prevede l'obbligo di apposizione per tutti i prodotti del comparto lattiero-caseario del bollo sanitario CEE, ossia di un marchio nel quale è riportata la sigla CEE, la sigla dello stato dove è sito lo stabilimento di produzione e il numero di autorizzazione che gli è stato conferito;

- il produttore o il responsabile dello stabilimento di trattamento o di trasformazione è altresì responsabile dei rischi alla salute umana da contaminazioni di prodotto e deve prendere tutte le misure necessaria affinché in tutte le fasi del processo siano rispettati i requisiti e i limiti fissati dalla normativa (c.d. "Autocontrollo"). A tal fine negli stabilimenti e sui prodotti deve essere effettuata una serie di controlli, basati su di un sistema, il c.d. Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP che prevede l'identificazione dei punti di rischio e di intervento (c.d. "punti critici") nel ciclo di produzione di un formaggio.

Il DPR 54/97 prevede peraltro una serie di deroghe definitive o temporanee, meglio specificate dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 16/1997, che riguardano:

- i requisiti delle aziende di produzione;

- i requisiti della materia prima;

- i requisiti degli stabilimenti di trattamento e di trasformazione.

Particolarmente interessanti ai nostri fini sono le deroghe che riguardano la materia prima e i requisiti degli stabilimenti, in base ai quali:

- l'utilizzo del latte crudo è consentito per la produzione di formaggi a stagionatura superiore a 60 giorni, per i formaggi con caratteristiche tradizionali e per le aziende che vendono direttamente presso propri locali;

- per la produzione di formaggi con caratteristiche tradizionali, indipendentemente dal periodo di stagionatura, oltre all'utilizzo del latte crudo è ammesso altresì l'uso di materiali specifici per la preparazione ed il confezionamento o l'imballaggio del prodotto nonché l'uso di magazzini di stagionatura o locali di maturazione di tipo naturale, per tener conto della flora locale specifica.

Per prodotti con caratteristiche tradizionali si intendono quei prodotti storicamente riconosciuti come tali, quelli fabbricati secondo criteri tecnici o metodi codificati o registrati, oppure protetti dalla legge nazionale, regionale o locale.

La definizione di prodotto tradizionale appare peraltro ampia e generica. Sinora dunque l'unico criterio discriminante adottato per l'applicazione delle predette deroghe è stato quello del riconoscimento da parte di un ordinamento giuridico: i prodotti a denominazione riconosciuta/protetta dalla normativa nazionale e - a maggior ragione - da quella comunitaria (DOP e IGP) sono al momento gli unici a beneficiare della disciplina derogatoria.

Va comunque ricordato che, ai sensi del d. m. Agricoltura n. 350/1997 e successive modificazioni ed integrazioni, è stato operato un primo censimento della produzione tradizionale "di nicchia" del nostro paese, redigendo un apposito elenco (periodicamente aggiornato) dei prodotti tradizionali, elenco pubblicato nella Gazzetta Ufficiale. Tale elenco potrebbe quindi rappresentare nel prossimo futuro la base di partenza per l'individuazione dei nuovi prodotti che possono rientrare nel campo di applicazione della disciplina derogatoria.

Norme a tutela della qualità

Il concetto di qualità, legato alla definizione dei criteri per il riconoscimento di un prodotto in base alla zona di origine, assume per la prima volta carattere di ufficialità con la Convenzione Internazionale di Stresa. Nel giro di pochi anni peraltro alcuni paesi firmatari denunciarono l'accordo che vide quindi ridursi di molto la sua portata.

In Italia la legge fondamentale del settore in Italia è la l. n. 125 del 10.4.1954 che ha istituito la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, prevedendo due categorie:

- Formaggi a denominazione di origine (DO): formaggi prodotti in zone geografiche delimitate, osservando usi locali e costanti le cui caratteristiche merceologiche derivano, prevalentemente, dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione (foraggio, razze allevate, metodo di produzione)

Formaggi a Denominazione Tipica: formaggi prodotti nel territorio nazionale osservando usi locali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione, di solito osservate in aree limitate del Paese.

Nel 1992 sono stati emanati i Regolamenti comunitari n. 2081 e 2082 che hanno sancito a livello comunitario il riconoscimento della tipicità, articolato su tre diverse categorie:

- Denominazione di Origine protetta - DOP (art. 2 Reg. CEE 2081/92)

La Denominazione d'Origine Protetta indica il nome di una regione, di un luogo determinato, o in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario delle stesse aree, la cui qualità o le cui caratteristiche dipendono in maniera essenziale o esclusiva dall'ambiente geografico, inteso come l'insieme dei fattori naturali ed umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata.

- Indicazione Geografica Tipica - IGT (art. 2 Reg. CEE 2081/92)

Per Indicazione Geografica Tipica si intende il nome di una regione, di un di un luogo determinato, o in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, luogo o paese di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avvengono nell'area geografica determinata.

- Attestazione di Specificità - STG (art. 2 Reg. CEE 2082/92)

Per Specificità si intende l'elemento o l'insieme degli elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria. La produzione deve essere realizzata utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o trasformazione di tipo tradizionale. Per essere registrato il nome specifico deve essere tradizionale e conforme a disposizioni nazionali o essere consacrato dall'uso.

La differenza fra DOP e IGP è legata essenzialmente al legame fra prodotto e area geografica cui si riferisce il nome: per le DOP è necessario che tutta la filiera produttiva si svolga nell'ambito dell'area geografica delimitata, mentre per l'IGP il legame è meno vincolante, essendo sufficiente che solo una caratteristica sia legata all'area geografica delimitata.

L'attestazione di specificità è invece in sostanza il riconoscimento ufficiale del carattere tradizionale legato ad una determinata produzione.

Peraltro è opportuno sottolineare che con l'introduzione delle diverse categorie l'UE non ha inteso definire una scala qualitativa dei prodotti, ma esclusivamente fornire al consumatore la possibilità di "riconoscere" le caratteristiche di ogni prodotto e quindi di decidere sull'acquisto in maniera consapevole.

La vigilanza sui prodotti: il ruolo dei Consorzi di tutela e degli Enti certificatori.

La l. 125/1993 aveva attribuito, in via primaria, il compito della vigilanza sui formaggi a Denominazione d'Origine al Ministero delle Politiche Agricole di concerto con il Ministero delle Attività produttive; la legge stessa peraltro prevedeva che l'incarico della vigilanza per ciascun tipo di formaggio potesse essere affidato dai Ministeri stessi a un Consorzio di produttori di formaggio.

L'attività di vigilanza affidata ai Consorzi aveva quindi per oggetto la produzione ed il commercio del formaggio, il corretto uso della denominazione e dei marchi, l'esercizio delle azioni giudiziarie necessarie per impedire e reprimere abusi ed irregolarità. Era altresì prevista la marchiatura con contrassegni depositati a norma di leggi aventi lo scopo di distinguere e garantire il formaggio. Oltre alla vigilanza i Consorzi erano inoltre deputati anche all'attività di assistenza tecnica e alla promozione del consumo del prodotto.

Con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari, l'attività di vigilanza dei Consorzi è venuta meno, giacché tale attività deve essere affidata ad organismi terzi. Tali organismi, rappresentati dalle Società o Enti di certificazione della Qualità, anch'essi autorizzati per decreto dal Ministro delle Politiche Agricole, devono offrire sufficienti garanzie di obiettività ed imparzialità nei confronti dei produttori e/o trasformatori e disporre permanentemente dei mezzi necessari per l'esercizio dell'attività di controllo.

QUADRO DI RIFERIMENTO NORMATIVO SETTORE CASEARIO

Regio D. Legge 15 ottobre 1925, n° 2033: Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari.

Legge 19 febbraio 1992, n° 142: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991).

D. Ministeriale 2 dicembre 1991, n° 446: Regolamento concernente le modalità per il rilascio delle autorizzazioni all'impiego delle preparazioni dell'enzima chimosina ottenute da microrganismi geneticamente modificati nella coagulazione del latte destinato alla produzione di formaggi.

D.P.R. 17 maggio 1988, n° 180: Attuazione della direttiva CEE n° 83/417 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative a talune lattoproteine (caseine e caseinati) destinate all'alimentazione umana, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n° 183.

Regolamento CEE n° 2204/90 del Consiglio del 24 luglio 1990: Norme generali complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari relativamente ai formaggi.

Circolare Ministeriale 13 ottobre 1990, n° 21: Regolamento CEE n° 2204/90 - Nuove disposizioni in materia di utilizzo di caseina e caseinati nei formaggi.

D. Ministeriale 15 dicembre 2000: Fissazione dei valori massimi di fufosina nei formaggi freschi a pasta filata e nel latte (crudo e pastorizzato per ossidasi-positiva).

D. Ministeriale 16 maggio 1996: Approvazione del metodo ufficiale di analisi per la determinazione diretta della fufosina nel latte e nel formaggio.

D. Ministeriale 24 gennaio 2000: Variazione dell'elenco dei laboratori specializzati per le analisi di revisione.

D. Ministeriale 31 marzo 2000: Abrogazione del D. Ministeriale 18 marzo 1994 recante: "Determinazione di un valore massimo di fufosina per il formaggio mozzarella e per gli altri formaggi freschi a pasta filata", e del D. Ministeriale 19 settembre 1994, recante: "Determinazione di un valore massimo di fufosina per il latte pastorizzato in flusso continuo e che risulta per ossidasi positivo".

Legge 10 aprile 1954, n°125: Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.

AUTOCONTROLLO MEDICO-MICROBIOLOGICO: HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points)

D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155: Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Legge 21 dicembre 1999, n° 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee.

Circolare Ministeriale 13 gennaio 2000, n° 1: Modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al

controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario.

Circolare Ministero della Sanità 26 gennaio 1998, n° 1: Aggiornamento e modifica della circolare n° 21 del 28 luglio 1995 recante: "Disposizioni riguardanti l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in applicazione D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155".

Circolare Ministeriale 7 agosto 1998, n° 11: Applicazione del D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

Deliberazione della Giunta Regionale 12 luglio 2004, n. 43-13014

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Rinominazione del Settore Distillati, Liquori, Birra e Prodotti di Torrefazione e approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'impresa Artigiana Alimentare Settore Distillati, Liquori, Birra e Prodotti di Torrefazione

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi...

delibera

di approvare per le considerazioni in premessa la nuova denominazione del Settore: Distillati Liquori, Birra e Prodotti di Torrefazione;

di approvare, sentito il parere favorevole della Commissione Regionale per l'Artigianato e sentite le Associazioni di Categoria (Confartigianato, C.N.A., CASA), il Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Distillati, Liquori, Bibite, Birra e Prodotti di Torrefazione, allegato alla presente deliberazione quale parte integrante, predisposto dalla apposita Commissione di Disciplinare di Produzione.

La presente deliberazione verrà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

**DISCIPLINARE PER L'ECCELLENZA
DELL'IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE
DISTILLATI, LIQUORI, BIRRA E PRODOTTI DI
TORREFAZIONE**

INTRODUZIONE

L'evoluzione dei tempi ha radicalmente mutato negli ultimi cinquant'anni il modo di confrontarsi con l'alimentazione in tutti i suoi aspetti. I criteri e le abitudini alimentari degli italiani hanno subito un primo stravolgimento nel secondo dopoguerra, con l'aumento del benessere economico generalizzato e con l'introduzione di una serie di innovazioni tecnologiche che hanno permesso trattamenti semplificati e, conseguentemente, hanno consentito l'estensione dei periodi di conservazione. Una seconda rivoluzione è iniziata circa 10/15 anni fa ed è stata orientata verso la ricerca della qualità.

Alla fine della seconda guerra mondiale si desiderava vincere la fame di gran parte della popolazione e quindi l'obiettivo da raggiungere era rappresentato da una alimentazione abbondante e ricca di principi nutritivi, fino ad allora pressoché assenti, accessibile a tutti. Successi-

vamente, gli eccessi consumistici e le continue crisi alimentari, che hanno minato la sicurezza del consumatore, hanno generato un'inversione di tendenza orientata verso la qualità. L'eccellenza applicata alle produzioni agroalimentari diviene così l'obiettivo da perseguire: poco (o comunque meno di prima) ma meglio. Per raggiungere tale obiettivo si presenta, quindi, la necessità di una riflessione sui criteri di selezione delle materie prime e sulle tecniche di trasformazione.

Dopo la corsa (partita addirittura alla fine degli Anni Cinquanta) al ribasso dei prezzi dei generi alimentari, si è capito che "buono è bello e magari fa pure bene" e, soprattutto, che "buono a basso costo non sempre è possibile, eccellente mai". Ecco, quindi, la rivincita del prodotto locale e caratteristico rispetto a quelli di provenienza straniera o imposti dalle mode e dalle pubblicità.

Il nuovo interesse del consumatore nei confronti di questi prodotti ha creato i presupposti per un'eventuale espansione dell'offerta. È necessario, quindi, che vi siano direttive, chiare e nette, indicanti la strada da percorrere per le produzioni di qualità e di eccellenza.

I Distillati

È difficile datare con certezza le origini della distillazione: i Cinesi furono probabilmente i pionieri dell'estrazione delle essenze dalle erbe officinali tramite la distillazione, già dal III millennio a.C.. Nell'VIII secolo d.C. venne effettuata la prima distillazione di grano fermentato, ad opera del medico alchimista arabo Rhasés, che a tale scopo usò un recipiente chiamato al-ambiq, da cui deriva il termine nostrano alambicco. Altri, successivamente, si dedicarono alla pratica di ottenere in tal modo degli al-iksir (elisir), a fini terapeutici. Furono poi dotti filosofi, come Avicenna ed Averroè, a lasciare documenti scritti sulle tecniche di distillazione allora in uso e a certificare come la pratica non fosse "volgare" in nessuna delle accezioni del termine. Per un uso diffuso, orientato al consumo dei distillati come bevanda, bisogna attendere, però, i secoli XVII e XVIII: in Scozia operavano, in modo più o meno palese, oltre 400 alambicchi per la produzione del whisky e in Francia le innovazioni apportate nelle tecniche di preparazione permisero di passare dalla produzione di vino fortificato alla doppia distillazione ed al successivo invecchiamento in botte del distillato di vino (cognac, armagnac).

In Italia, i primi esempi di distillazione per la produzione di grappa risalgono all'epoca medioevale, per poi divenire pratica diffusa a scopo sanitario nei secoli XV-XVI. Un documento del 1541 è la prima testimonianza scritta sulla distillazione della vinaccia: un notaio di Cividale del Friuli nelle sue decisioni testamentarie lasciava in eredità un alambicco ad faciendam aquavitem, chiamato poi specificatamente grape. Nel XIX secolo si hanno importanti migliorie tecnologiche ed igieniche nella produzione della grappa, per arrivare, ad esempio, all'eliminazione di sostanze nocive, come il metanolo.

La prima guerra mondiale favorì la conoscenza ed il consumo della grappa grazie alla massiccia distribuzione del distillato (sulla cui effettiva qualità specifica si può a buona ragione dubitare) alle truppe belligeranti a scopi corroboranti/euforizzanti. Successivamente, la diffusione fu rapida e massiccia, anche se bisognerà aspettare gli Anni Settanta perché la grappa perda la nomea di distillato rozzo e di poco pregio, grazie sia ad opere di marketing che a colpi di ingegno veri e propri, come, nella metà del decennio, l'"invenzione" delle tipologie di monovitigno.

I Liquori

Le erbe officinali erano destinate essenzialmente ad impieghi farmaceutici (il termine "officina" indicava il laboratorio farmaceutico). I primi rudimentali amari, piacevoli al palato anche se di sapore spiccatamente "medicinale", nacquero per le loro proprietà taumaturgiche.

Storicamente, in Italia, la lavorazione delle erbe officinali era diffusa nel Nord e si estendeva nelle zone dell'Appennino Umbro; al Sud l'influenza mediterranea ed orientale consentiva, viceversa, un uso preponderante di spezie.

Nel Medioevo, i monaci Certosini, Francescani, Cistercensi e Benedettini si interessarono profondamente allo studio della flora presente nei pressi dei conventi al fine di trarne giovamento per scopi terapeutici. Le loro sperimentazioni consentirono di selezionare erbe dalle diverse proprietà che, una volta essiccate, erano poste a macerare in alcool e, a volte, anche distillate. I monaci si accorsero che i macerati filtrati potevano anche essere utilizzati come bevande corroboranti e digestive e, in breve tempo, esse divennero particolarmente gradite ai viandanti ed ai signori che trovandosi in loco chiedevano ospitalità.

Oggi, l'attività liquoristica nei conventi è ancora viva e sfrutta le antiche conoscenze e le ricette, in alcuni casi rimaste segrete, che molti monasteri conservano gelosamente ed utilizzano per la preparazione di liquori, in vendita nelle antiche farmacie contigue ai conventi dove aleggiano penetranti i profumi di erbe e spezie. Molti artigiani si giovano delle medesime conoscenze, raccolte in secoli di studi e di sperimentazioni sulle diverse erbe presenti nel nostro territorio. Sono numerose quelle selezionate per la preparazione di bevande e variano secondo i luoghi di provenienza e la sapienza dei produttori. Tra le erbe impiegate, ricordiamo: la Salvia, il Timo, la Ruta, l'Angelica, la Menta Piperita, la Genziana e le Artemisie.

La Birra

Apparentemente, la birra sembrerebbe un prodotto semplice e facilmente ottenibile poiché sono sufficienti quattro elementi fondamentali: malto, luppolo, acqua e lievito. Tuttavia, è l'abilità del birraio, attraverso la sua esperienza nel dosare i quattro prodotti succitati, a determinare il tipo di birra che si vuole ottenere e, soprattutto, la sua qualità. Ci stiamo naturalmente riferendo alle birre artigianali non pastorizzate che non ricorrono a macchinari e tecnologie sofisticate.

Il malto deve essere macinato in modo da ottenere una corretta estrazione di zuccheri; il luppolo, attraverso un'attenta scelta della varietà, determina l'amaro, il gusto e l'aroma corretti; il lievito selezionato ne esalta la fermentazione; le caratteristiche dell'acqua, infine, permettono la sintesi dell'infuso di malto, dell'adeguata amarezza del luppolo e di una corretta fermentazione.

Una tavoletta di terracotta sumera, risalente al 6000 a.C., è la prima testimonianza documentata della produzione della birra: pare che ne producessero già dodici varietà differenti. In Egitto, nel IV millennio a.C., essa, oltre ad avere una valenza religiosa, era una bevanda molto diffusa. I Romani, pur ritenendola una bevanda piacevole e particolarmente apprezzata dai popoli del nord, le preferivano il vino. Un ruolo fondamentale fu svolto, nel medioevo, dai monaci che non solo migliorarono la qualità della bevanda ma affinarono le tecniche di lavorazione ottenendo anche una più duratura serbevolezza.

La birra si diffuse in tutta Europa e divenne la bevanda del Nord per eccellenza. In epoca più recente, con l'invenzione della macchina a vapore, la diffusione dei

mezzi di trasporto e l'uso dei primi impianti di refrigerazione, la produzione della birra, fino ad allora commercializzata in ambito domestico, si trasformò in attività industriale. La produzione ed il consumo crebbero vistosamente fino alla fine del XIX secolo per poi assestarsi nel secondo dopoguerra. Numerose fabbriche chiusero o furono assorbite da imprese multinazionali che determinarono la scomparsa di tanti prodotti classici.

In Piemonte, nel XIX secolo, la produzione di birra si concentrava soprattutto a Torino ed il consumo era riservato alle élites. Ad inizio Novecento la sua popolarità aumentò anche sulla spinta di piccole fabbriche che nascevano in tutto il Nord Italia favorite dall'industrializzazione. Il luogo d'elezione dei birrifici torinesi era la zona di Borgo San Donato poiché disponeva delle acque del Canale di Torino descritte dai cronisti dell'epoca come "purissime, leggere, dolci e stabili agli sbalzi di temperatura". Altri birrifici, in genere più piccoli, si affermarono anche in altri centri quali Biella e Asti ed affiancarono alla fabbrica eleganti saloni di mescita decorati finemente.

Dagli Anni Settanta, si sta assistendo, in molti paesi europei, ad una rinascita di microbirrifici a conduzione artigianale che ripropongono un ampio assortimento di birre di prima qualità.

Anche in Italia, si vive lo stesso fenomeno, ed il consumo di birre artigianali incontra il favore di bevitori sempre più numerosi. I birrifici presenti in Italia coprono solamente una piccola quota di mercato legata ai prodotti di nicchia ma il numero dei locali dedicati alla degustazione della birra è cresciuto considerevolmente anche e soprattutto per la proliferazione dei "pub" simil anglosassoni. Gli estimatori sono ormai numerosi e la produzione italiana offre una gamma di prodotti che poco hanno da invidiare alle produzioni europee più classiche. La realtà piemontese annovera alcuni piccoli produttori che eccellono nella preparazione di birre qualitativamente pregevoli.

Il Caffè

La diffusione del caffè in Medioriente (Arabia, Yemen, Siria, Egitto), che in arabo antico era denominato "qahwah", risale al secolo XIV. Esso veniva prevalentemente consumato in botteghe variopinte tra l'ascolto della musica e lo svolgimento di giochi tipici popolari. Nonostante i divieti delle autorità per le sue proprietà eccitanti e stimolanti, la bevanda raggiunse una diffusione così ampia da divenire popolare nel restante mondo arabo. Durante il regno di Solimano il Magnifico (XVI secolo), il caffè giunse a Costantinopoli, alle porte dell'Europa, dove incontrò la stessa fortuna chiamandosi "qahvé". Il caffè fece la sua comparsa in Europa nella seconda metà del Seicento in seguito alla sconfitta e alla cacciata dei Turchi da Vienna. La sua iniziale diffusione si deve ad un certo Kolschitzky, un polacco vissuto a lungo in Turchia, che riuscì a farsi consegnare i sacchi di chicchi neri lasciati negli accampamenti ottomani. Il successo (non immediato) della bevanda nella capitale austriaca aumentò progressivamente con l'apertura delle prime botteghe del caffè e con la somministrazione di varianti che prevedevano l'aggiunta di miele e di latte. Il risultato era molto simile all'attuale cappuccino.

In Italia giunse a Venezia quale bevanda per ricchi venduta in farmacia. In pochi decenni si moltiplicarono le "caffetterie" e, nel 1763, nel capoluogo lagunare se ne contavano ben 218. La sua diffusione si scontrò con l'opposizione della Chiesa ma pare che Papa Clemente VIII dopo averne assaggiato una tazza non lo ritenne "bevanda del diavolo" e la sua approvazione ne moltiplicò il consumo.

In Piemonte, nel XIX secolo, sorsero i primi locali dove era possibile gustare caffè e, contemporaneamente, si assistette alle prime rielaborazioni della primitiva ricetta. Una di queste prevedeva l'aggiunta di cioccolato e di crema di latte e la somministrazione in piccoli bicchieri di vetro: nasceva così il "bicerin", una bevanda corroborante ed aromatica che in poco tempo si impose come bevanda ufficiale del capoluogo piemontese, da consumare, inizialmente, nei locali più alla moda, quali Fiorio, Nazionale, San Carlo e Diley, e, successivamente, diffondersi anche in altri caffè come bevanda popolare e accessibile a tutte le classi sociali. Nel prezzo di 15 centesimi, bloccato da metà Ottocento fino al 1913, si aveva diritto ad un biscotto da intingere, il cosiddetto "bagnato".

A Torino, nel 1895, in via San Tommaso 10, in una piccola bottega del centro storico, Luigi Lavazza, monferrino di Murisengo, aprì la sua prima drogheria con torrefazione.

Bibliografia

Luciano Imbriani - Il Libro delle Grappe - Ed. De Vecchi

Tullio De Rosa e Roberto Castagner - Tecnologia delle Grappe e dei distillati d'uva - Ed agricole

Mirko Ferrarese - Distillazione pratica moderna -Ed. Ed agricola

Archivio storico delle Distillerie Berta

Nouveau Manuel complet du distillateur liquorist - Ed Roret - Parigi - 1883

Manuale del liquorista - Ed. F.lli Marescalchi - Casale Monferrato 1912

La Fabbricazione Familiare, artigiana ed industriale di liquori e sciroppi - Ed. G. Lavagnolo - Torino

Michael Jackson - Guida alle birre del Mondo - Slow Food Editore

Michael Jackson - Le Birre - Ed. Vallardi

John Leventhal - Birra - Ed. Konemann

M. Sbellico, G. Di Nardo - La Birra - Gambero Rosso Editore

Stephen Snyder - Birra - Ed. Idea Libri

Gino Spath - Birra & Birra - Bazar Book

Alain Stella - Piccola Enciclopedia del Caffè - Rizzoli Editore

Il Caffè - Supplemento al N. 10/1996 de La Cucina Italiana a cura di Enzo Martinelli - Caffè - Sonda

Collaborazioni

La stesura del presente disciplinare ha coinvolto in numerose riunioni soggetti diversi che hanno fornito in più fasi dell'elaborazione indicazioni, suggerimenti e contributi tecnici.

Giovanni PEIRA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Erica VARESE - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Alessandro BONADONNA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Elisa BRACCO - Tesi di Laurea c/o Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio Dipartimento di Scienze Merceologiche

Sergio ARNOLDI della Camera di Commercio di Torino.

Assessorato Regionale all'Agricoltura - Ufficio Tutela Prodotti Agricoli

Assessorato Regionale Sanità

PREMESSA

La stesura del presente Disciplinare si inserisce nel quadro normativo - Titolo II Capo VI della L.R. 9 maggio 1997 n. 21 e s.m.i. L.R. 31 agosto 1999 n. 24 - predisposto dalla Regione Piemonte per la tutela e la valorizzazione delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tradizione dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

Secondo gli intendimenti della legge, la Regione Piemonte intende perseguire i seguenti obiettivi:

- quello della tutela e della salvaguardia di una tradizione artigiana con valenza culturale e storica accumulata nei secoli in Piemonte. Un patrimonio che, nonostante le difficoltà incontrate nel corso della sua evoluzione, è stato conservato, trasmesso e valorizzato con continuità, tenacia e valenza dagli operatori del settore di generazione in generazione fino ai giorni nostri;

- quello della promozione di un insieme di iniziative che riscoprano, consolidino e rinvigoriscano nei suoi diversi aspetti questo processo, adeguandolo alle esigenze di qualificazione e di innovazione che il contesto economico, sociale e tecnologico attuale pone.

Finalità

Per conseguire gli obiettivi previsti dalla L.R. 21/97 e s.m.i. - Capo VI, Artigianato Artistico, Tipico e di Qualità, art. 26 - è predisposto il presente Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Settore Distillati, Liquori, Birra, Prodotti di Torrefazione.

Strumento

Il "Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare" si propone di delineare delle regole, descrivere le caratteristiche e i requisiti, indicare le tecniche produttive adottate, sottolineare gli ingredienti utilizzati e quant'altro occorre ad individuare e specificare le lavorazioni in essere, secondo la legislazione vigente.

Riconoscimento

Potranno ottenere il riconoscimento di Impresa dell'Eccellenza Artigiana e fregiarsi del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" le imprese operanti nel Settore Distillati, Liquori, Birra, Prodotti di Torrefazione e i consorzi di impresa che, già iscritte all'Albo delle imprese, ai sensi della Legge 443/85, dimostrino di possedere i requisiti richiesti dal presente Disciplinare.

Il riconoscimento è attuato mediante idonea annotazione nell'Albo provinciale delle Imprese Artigiane riportando l'indicazione del settore specifico, la descrizione della tipologia produttiva, l'attribuzione della denominazione di Eccellenza Artigiana, il conferimento del Marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana".

Art.1 Percorsi culturali

L'impresa deve saper riconoscere e collocare criticamente la propria attività nel rispetto dei percorsi culturali che hanno prodotto le esperienze storiche dell'Artigianato Tradizionale e di Qualità.

Devono essere considerate quali caratteristiche peculiari dell'impresa che opera nel settore:

* Il richiamo alla tradizione, inteso come capacità acquisita di una cultura specifica non solo materiale appartenente ad un ambito operativo.

* L'innovazione, intesa come volontà a ricercare e sperimentare nuove tecniche all'interno di un territorio senza stravolgere i legami con la tradizione.

* L'aggiornamento professionale, ovvero la disponibilità a recepire stimoli e sollecitazioni provenienti dalle istituzioni preposte o che svolgono attività di tutela, ricerca e valorizzazione del patrimonio culturale e del gusto.

* Il legame con le nuove generazioni, vale a dire la disponibilità ad offrire reali opportunità di formazione ed apprendimento, investendo in risorse umane.

* Il legame con il territorio, attraverso la proposta di percorsi del gusto e l'attivazione di sinergie con realtà espressione di una cultura territoriale.

1.1. Elementi caratteristici dell'Impresa Artigiana

Il rapporto tra tradizione e innovazione è la sfida aperta per il mondo dell'artigianato.

La difficile alchimia fra questi due concetti delinea anche la vitalità economica di molte imprese artigiane. La sintesi tra tipicità, legame con il territorio, tradizione e processi innovativi rappresenta il contesto produttivo e l'universo di riferimento del settore.

In questo ambito si possono individuare alcuni elementi che distinguono l'eccellenza artigiana da un tipo di produzione seriale e standardizzata:

STAGIONALITA'

La ciclicità delle stagioni accompagna le produzioni artigianali. Specialmente nel settore alimentare, la stagionalità delle materie prime ha dato origine, nel tempo, a prodotti che hanno segnato e arricchito la vita dell'uomo. Una ricchezza che ci giunge non solo dal patrimonio di conoscenze della tradizione laica e religiosa, ma anche dalla necessità di scegliere e utilizzare quegli ingredienti nel loro naturale ciclo stagionale.

Il gusto di aspettare un periodo dell'anno, per ritrovare un sapore o un profumo senza accontentarsi di bontà appiattite lungo una temporalità sempre identica vuol dire riscoprire la memoria, rinsaldare il legame con lo sviluppo che l'uomo e il suo territorio sono in grado di sostenere.

EQUILIBRIO

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane dell'artigianato: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la modernità. Qui si gioca con maestria il ruolo dell'artigiano, non solo legato alla tradizione culturale dell'artigianato, mai appiattito sulla linea della tradizione, ma capace di trovare sempre nuovi stimoli, nuove proporzioni, nuovi suggerimenti, nuove presentazioni, innovando le ricette del territorio.

GUSTO

Senso che con l'olfatto è costituito dall'insieme delle percezioni che si registrano in bocca: i sapori, gli aromi, le fragranze. Le lavorazioni artigianali di qualità concorrono ad affinare l'educazione al gusto esaltandone la peculiarità degli ingredienti, coniugando creatività e richiamo alla tradizione.

RISPETTO DEL TEMPO

Il tempo scandisce i ritmi della produzione, Ci vuole tempo per acquisire le materie prime, ci vuole tempo per trasformarle in ingredienti, ci vuole tempo per seguire le lavorazioni, ci vuole tempo per l'affinamento. Avere un rapporto sano con i tempi più rallentati del solito vuol dire avere garanzia che in questo caso il tempo gioca a nostro favore: in qualità e cultura del gusto.

QUANTITA'

Per ogni artigiano esiste un volume ottimale di produzione. Esistono realtà con potenzialità più o meno elevate, ma per tutte non può essere superato quel rapporto stretto tra quantità prodotte e cura richiesta che comprometterebbe il piano qualitativo delle lavorazioni.

Verrebbe meno anche quel filo diretto, quel legame "personale" che permette agli artigiani di far tesoro delle valutazioni espresse dai propri clienti, dalle quali possono scaturire nuove opportunità di miglioramento.

Produrre maggiori quantità vorrebbe dire in alcuni casi rinunciare all'eccellenza delle materie prime ed accontentarsi di surrogati di qualità meno sicura. Il "dover aspettare", il non trovare subito il prodotto che cerchiamo spesso è garanzia della coerenza delle scelte operate che determinano il valore aggiunto delle produzioni artigianali.

SEGRETI

Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico, al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità. Vive anche la feconda contraddizione di voler svelare questi segreti, tramandando a qualcun altro questo "saper fare", con l'aspettativa che non siano stravolti e semplificati quei gesti che sembrano inutili ma che fanno la differenza.

PECULIARITA'

Ogni artigiano ha una peculiarità che lo rende unico. Pur con forti legami con il territorio e la tradizione non ne esistono due uguali. E' l'elemento che definisce meglio la figura dell'artigiano, che lo contraddistingue nella diversità e nell'unicità e che spiega l'affezione della clientela.

Si tratta della difesa non solo di prodotti e di gusti, ma anche e soprattutto dell'identità delle persone, della loro abilità nel lavorare e trasformare, nell'infondere caratteristiche speciali di maestria o nell'imprimerle i tratti del loro personale sentire.

RESPONSABILITA'

La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui poggia la qualità. Un artigiano serio ed eticamente motivato ha una grande competenza e consapevolezza nell'uso delle materie prime che, trasformate con abilità, costituiscono il valore aggiunto della produzione artigiana.

La competenza non può essere improvvisata perché richiede professionalità specifica nel saper effettuare un controllo a monte, su produzioni che spesso precedono il suo lavoro, a garanzia delle fasi successive.

Attività che presuppone una riconosciuta esperienza tramandata, attraverso la conoscenza diretta delle fasi di filiera e dei diversi soggetti coinvolti.

SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è un elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un pre-requisito essenziale per la qualificazione della produzione alimentare.

Richiede una responsabilizzazione dell'artigiano quale garante delle produzioni e insieme degli strumenti impiegati che si realizza anche attraverso il principio dell'autocontrollo ed è parte integrante della competenza artigianale.

Art.2 Comparti e tecniche di lavorazione

a) Attrezzature

Le attrezzature non dovranno essere del tutto meccanizzate ed automatizzate al fine di evitare una standardizzazione della produzione ottenuta come, peraltro, previsto all'art. 3 del presente disciplinare.

Art. 2.1 DISTILLATI:

GRAPPA

Il Regolamento UE stabilisce che, dal maggio 1989, Grappa è "unicamente l'acquavite di vinaccia prodotta in Italia".

Materie prime

La Grappa è l'unica acquavite ottenuta direttamente da una materia prima solida, la vinaccia, laddove cognac e armagnac derivano dalla distillazione del vino, il calvados del sidro e il whisky del malto.

Il termine generico "vinaccia" include oltre alle bucce, i raspi e i vinaccioli, che devono però essere esclusi dalla distillazione per l'ottenimento della grappa. Parlando quindi di vinacce per la produzione della grappa, si deve intendere solamente la parte nobile, ossia quella costituita dalle bucce degli acini dell'uva.

A questo punto si può trattare di:

* vinaccia fermentata, cioè rimasta a contatto con il mosto finché questo si è fatto vino. È pronta per la distillazione subito dopo la svinatura perché gli zuccheri contenuti nell'uva si sono completamente trasformati in alcool. È ottenuta normalmente dalla vinificazione di uve nere;

* vinaccia vergine, è separata dal mosto appena dopo la pigiatura, prima della fermentazione. Gli zuccheri che contiene non si sono ancora trasformati in alcool, per cui non può essere distillata subito dopo la svinatura. È quindi necessario conservarla in silos o contenitori adatti affinché fermenti. Si ottiene solitamente da uve a bacca bianca;

* vinaccia semifermentata, è stata solo parzialmente o per tempo relativamente breve a contatto col mosto. La si può distillare subito rinunciando a quella parte di alcool che non si è ancora svolto oppure la si può conservare fino a completa fermentazione alcolica. Questa vinaccia deriva sia da uve bianche che nere.

La vinaccia derivata da una spremitura soffice degli acini darà origine a una grappa di qualità superiore.

Contenitori

La vinaccia va conservata in piccoli contenitori o in silos di ridotte dimensioni, in modo da poter essere agevolmente suddivisa per tipologie.

Distillazione

L'alambicco è lo strumento che permette l'estrazione dell'acquavite dalle vinacce tramite la distillazione. Il procedimento di distillazione deve prevedere la separazione del cuore dalle teste e dalle code.

Le teste hanno un punto di ebollizione inferiore a quello dell'alcool, sono costituite da sostanze volatili che

conferiscono uno sgradevole sentore acetico alla grappa, e vanno quindi eliminate.

Le code tendono invece a dare un gusto pungente e amaro altrettanto sgradevole. Si trovano nell'ultima parte della distillazione, come suggerisce il nome, e vanno anch'esse eliminate.

Il cuore della distillazione è, deve essere, il risultato finale di questo processo.

Esistono due tipi di alambicco, quello continuo e quello discontinuo. Il presente disciplinare non prevede l'uso dell'alambicco continuo, di origine americana, in quanto adatto alla produzione industriale di distillati, ma non ha una produzione di eccellenza.

Per questi fini si deve usare l'alambicco discontinuo, che richiede l'intervento umano per procedere, al termine di ogni ciclo (in gergo chiamato "cotta") di trasformazione del liquido in vapore e successiva ricondensa in liquido, a separare il cuore dalla testa e dalle code, e a caricare l'apparecchio per ripetere nuovamente l'operazione.

Le vinacce, nell'apparecchio discontinuo, possono essere scaldate con fuoco diretto, a bagnomaria o a vapore. Il primo consiste nell'alimentare la caldaia direttamente con il fuoco che andrà a surriscaldare il fermentato, mentre, nel secondo caso, il fuoco andrà a riscaldare un'intercapedine, dentro la quale circola acqua o vapore, posta tra la fonte di calore e la caldaia. A differenza di questi due metodi, il terzo sfrutta il vapore generato da un'apposita caldaia che viene poi condotto direttamente nel fermentato tramite apposite tubazioni oppure serpentine immerse nel liquido da distillare.

Tipologie

Si possono individuare quattro tipologie di grappe in base alla seguente classificazione:

* grappa giovane, chiamata anche "bianca" per la sua trasparenza. Viene messa in bottiglia, pronta per il consumo, dopo un periodo di sei mesi in contenitori d'acciaio o vetroresina;

* grappa invecchiata, subisce un processo di affinamento in legno di almeno sei mesi, sempre successivamente ad un passaggio in acciaio per i primi sei mesi. A seconda del legno in cui viene contenuta e alla durata dell'affinamento/invecchiamento, il colore si trasforma da bianco in paglierino fino a tonalità decisamente ambrate;

* grappa di vitigno, ottenuta dalla lavorazione di vinacce provenienti da singoli vitigni, come ad esempio la grappa di Moscato, di Erbaluce, di Barbera, e così via. Sempre in base al vitigno di provenienza, possono essere o no aromatiche;

* grappa aromatizzata, ottenuta con l'aggiunta in infusione di vegetali aromatizzanti che rendono la grappa "particolare".

Art. 2.2 LIQUORI TRADIZIONALI

Il liquore è una bevanda (alcolica) composta da

Acqua

Alcole

Zucchero

Estratto o succo di frutta

Tali componenti devono essere assolutamente naturali in primo luogo per poter offrire al consumatore finale un prodotto sano; in secondo luogo perché soltanto così si ritroveranno nella bevanda profumi e gusti che ricorrono inconfondibilmente la denominazione del liquore.

Materie prime

* L'acqua utilizzata può essere quella della rete idrica locale (acqua potabile) fatta periodicamente analizzare;

per la produzione del liquore dovrà comunque essere demineralizzata almeno da calcio e ferro.

* L'alcole utilizzato deve essere un alcool etilico buongusto a 95-96 gradi, meglio ancora se derivato da cereali (neutro quindi al gusto e al profumo)

* Anche per il dolcificante è molto importante utilizzare un prodotto neutro, lasciando più spazio alla produzione dell'estratto e alla capacità di ciascun produttore di trasformare il vegetale impiegato. Questo porta a sconsigliare l'uso (se non in casi particolari) dello zucchero integrale di canna per la sua forte caratterizzazione del gusto e del colore. Meglio usare zucchero di canna sbiancato a vapore e non di barbabietola sbiancato con agenti chimici quali anidride solforosa, calce ecc. Può essere consigliabile l'uso del saccarosio per la produzione di liquori di frutta, frutta al liquore o sotto spirito.

* Gli estratti devono essere assolutamente naturali, cioè prodotti solo attraverso la macerazione a freddo in alcole del vegetale da cui si vuole ottenere l'estratto.

È questo il metodo della tradizione, per cui l'alcole agendo in qualità di solvente estrae gli oli essenziali in tempi che possono variare da qualche giorno a molte settimane. È quindi da escludere la possibilità d'uso di estratti prodotti chimicamente o che, pur prodotti naturalmente, non derivino dal solo vegetale (o dai soli vegetali) che porta (portano) alla denominazione del liquore.

* Succhi di frutta ottenuti per torchiatura del frutto stesso.

Selezione delle materie prime

* Per quanto possibile il reperimento delle materie prime da utilizzare dovrebbe essere effettuato su base locale, allargando il raggio di ricerca in base alla tipicità, qualità e disponibilità del prodotto. Le materie prime devono preferibilmente essere di produzione nazionale, con l'ovvia eccezione di spezie e altri componenti di chiara matrice etnica diversa.

Ciclo di produzione

* Si parte dalla preparazione di un classico sciroppo composto da acqua e zucchero, si aggiunge l'estratto o il succo di frutta precedentemente ottenuto, e ancora l'alcole necessario ad ottenere la gradazione desiderata.

Il liquore ottenuto verrà filtrato mediante apposito filtro a pressione e imbottigliato attraverso una riempitrice.

Il prodotto finito deve essere lasciato affinare in bottiglia per almeno due mesi prima della commercializzazione.

Art. 2.3 BIRRA

Materie Prime

Le materie prime coinvolte nella produzione della birra sono:

- * malti d'orzo
- * altri cereali
- * luppoli
- * spezie
- * lieviti
- * acqua

Per una produzione di eccellenza è di assoluta importanza la qualità e l'integrità delle materie prime.

Metodo di produzione

* Macinatura

I malti e gli altri cereali vanno macinati accuratamente, badando di mantenere il più possibile intatta la parte esterna dei chicchi.

Si aggiunge acqua formando un impasto che, nel giro di alcune ore viene portato alla temperatura di circa 80°. In questo modo gli enzimi presenti nell'impasto trasformano gli amidi in zuccheri.

* Filtrazione

La miscela, che ha assunta una discreta densità, viene trasferita in un tino dove viene fatta filtrare acqua calda in modo che si appropri delle sostanze che vanno così a formare il mosto vero e proprio.

* Bollitura

Il mosto così ottenuto viene trasferito in un altro tino e portato a temperatura di ebollizione. In questa fase viene aggiunto il luppolo, che è il principale responsabile dell'amaro, e le eventuali spezie previste.

* Raffreddamento

Il mosto è a questo punto pronto per essere trasferito nei tini di fermentazione. Viene usato uno scambiatore di calore per portare la temperatura intorno ai 25°.

* Fermentazione

Si dà inizio a questa fase con l'inoculamento di lieviti selezionati. Il processo può durare dai 3 ai 5 giorni, e trasforma gli zuccheri in alcool emettendo anidride carbonica, che conferisce il frizzante al liquido.

Si ottiene la cosiddetta "birra verde", che seguirà, a questo punto, due strade, a seconda che si voglia ottenere birra alla spina (quindi in fusti) o birra in bottiglia.

* Maturazione e rifermentazione

Per la birra alla spina, la maturazione deve durare almeno 20 giorni in fusti che vengono mantenuti a bassa temperatura (circa 4°-5°).

Per la birra in bottiglia, dopo la maturazione sempre di almeno 20 giorni, si aggiungono nuovamente lieviti, si imbottiglia in modo da avere una seconda fermentazione, ad alta temperatura (22°-25°) per almeno una ventina di giorni.

ART. 2.4 CAFFÈ

Tra le Imprese artigiane si possono individuare quelle di lavorazione del tè e del caffè.

Descrizione delle materie prime

La pianta del caffè fa parte della famiglia delle rubiacee, genere coffea. Tra le oltre quaranta specie conosciute, quelle usate sono usualmente l'Arabica e la Robusta. La prima è coltivata in America meridionale e centrale, Messico, Antille, Arabia, Africa e in misura minore in India e Indonesia; la seconda prevalentemente in Africa e Indonesia.

Il frutto del caffè ha forma arrotondata, di colore verde che diviene rosso scuro a maturazione avvenuta.

Il caffè viene classificato in base a cinque elementi:

* provenienza; quelli brasiliani vengono identificati dalla località o dallo stato in cui sono prodotti (San Paulo, Rio, Paranà, Minas Gerais); i caffè coltivati in altri paesi americani (Colombia, Costarica, Guatemala, Cuba, ecc.), come pure quelli di provenienza africana, vengono chiamati "Milds" (con indicazione della zona di provenienza)

* tipo; individua eventuali difetti intrinseci ed estrinseci (quantità e qualità di impurità e grani imperfetti)

* descrizione e caratteristiche della grana; dimensione, colore, gusto, aspetto dopo la torrefazione, anno di raccolta

* grana; Flat Bean (grana piatta allungata), Bourbon (grana piatta arrotondata), Caracolito (grana piccola tonda), Maragogype (grana molto grossa)

* colore; è più o meno marcato a seconda del tempo passato dal raccolto.

Metodo di torrefazione

Nei tempi antichi più che di torrefazione si trattava solo di una rapida e violenta tostatura del caffè fatta direttamente in padella, con il risultato che il caffè perdeva il suo aroma per acquisire solo sentori amari e di bruciato. Le moderne tecnologie consentono risultati sempre corretti con l'uso di macchine tradizionali a tostatura lenta (circa 20 minuti, preferibili alle grandi apparecchiature industriali capaci di compiere l'operazione in pochi minuti). Il principio di riscaldamento è basato su alimentazione di aria calda a flussi direzionali e travasati sul cilindro rotante in cui viene immerso il caffè. Dopo la tostatura il prodotto viene raffreddato in apposita vasca di ad ampia superficie forata, con movimentazione a quattro bracci incrociati.

Condizione assoluta del buon esito è l'uguaglianza dei grani, sia per dimensioni che per stato igrometrico: non devono quindi essere di qualità e provenienza diversa.

Durante la torrefazione, oltre che svilupparsi una notevole quantità d'acqua, si volatilizza anche una piccola quantità di caffeina, tanto maggiore quanto più è spinta la torrefazione, mentre un'altra piccola parte si decompone, formando della metilammina che si svolge assieme a una sostanza oleosa, bruna, più densa dell'acqua, solubile nell'etere; chiamata comunemente caffèone, che comunica a caffè torrefatto il suo gradevole aroma.

Nel processo il caffè passa da un contenuto zuccherino iniziale del 5,7 - 7,8 per cento, ad una percentuale finale intorno al 1,1. La tostatura tende a rendere il caffè solubile in acqua, poiché il caffè crudo cede all'acqua bollente non più del 25%, mentre quello torrefatto arriva anche al 39%. Dopo la tostatura il caffè va lasciato riposare per alcuni giorni in appositi silos di acciaio inossidabile. La fase successiva è la macinatura, a cui segue un nuovo periodo di riposo in silos (almeno 36 ore).

Art. 3 Manualità

Nei processi di produzione la manualità rappresenta l'elemento distintivo che consente di differenziare l'impresa artigiana dall'impresa industriale: durante le fasi di trasformazione è quindi indispensabile che la manualità sia non solo presente, ma determinante per la qualità finale del prodotto. La capacità e l'esperienza dell'artigiano sono infatti indispensabili per governare il processo produttivo al fine di ottenere un prodotto d'eccellenza.

La produzione artigiana non può essere caratterizzata dall'assoluta serialità del prodotto, tuttavia occorre che il prodotto stesso, compatibilmente con il rispetto delle esigenze di stagionalità e di mercato, non abbia caratteristiche morfologiche ed organolettiche eccessivamente discontinue.

Art. 4 Requisiti

Data la complessità del settore, l'imprenditore artigiano deve avere una approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione tradizionali, dei processi produttivi, delle materie prime e degli ingredienti utilizzati e deve essere in grado di partecipare direttamente alle fasi produttive.

E' richiesta un' esperienza di almeno 5 anni nel settore.

Qualora il periodo sia inferiore a quello sopra indicato, possono concorrere al raggiungimento del tetto dei 5 anni i periodi di attività produttiva nel settore (da documentare) in qualità di dipendente o di coadiuvante con mansioni lavorative adeguate.

E' sufficiente un periodo di lavoro nel settore di 4 anni per chi avesse effettuato un percorso di formazione specifica presso scuole di formazione accreditate (per un

minimo di 1200 ore) oppure sia in possesso di una formazione professionale nel settore.

Nel caso di consorzi di imprese, sarà indispensabile che almeno i 4/5 delle imprese che ne fanno parte siano riconosciute imprese dell'Eccellenza Artigiana.

4.1 Norme di ammissione

Le imprese artigiane dovranno provare la propria capacità compilando la domanda-questionario predisposta, allegando:

* curriculum dettagliato in cui evidenziare:

1. esperienze produttive;
2. eventuale partecipazione ad Esposizioni, Mostre, Rassegne di settore;
3. partecipazione attiva a percorsi formativi anche in collaborazione con associazioni di categoria e/o di settore;

* documentazione fotografica del laboratorio artigiano.

4.2 Accettazione delle domande

Il riconoscimento viene effettuato dalla Commissione Provinciale per l'Artigianato (C.P.A.) competente per territorio, supportata da esperti, ai sensi delle normative vigenti.

La C.P.A., esaminate le domande e la documentazione prodotta, potrà, qualora ne ravvisi la necessità, richiedere specificazioni attraverso:

* documentazioni aggiuntive

* colloqui diretti

* sopralluoghi presso le aziende dei richiedenti.

4.3 Attività di commercio

Potranno essere riconosciute le aziende artigiane che svolgono, in forma secondaria, attività commerciale a condizione che non si generi confusione tra il prodotto regolarmente realizzato in azienda e quello unicamente commercializzato.

4.4 Titolarità del riconoscimento

Il riconoscimento è attribuito all'impresa ai sensi della L.R. 21/97 e s.m.i., art. 28.

I requisiti richiesti dal Disciplinare devono sussistere in capo al titolare o almeno ad uno dei soci dell'impresa.

Ogni modifica e variazione d'impresa devono essere comunicata alla competente Commissione Provinciale per l'Artigianato (C.P.A.) che valuta il permanere dei requisiti di eccellenza.

4.5 Denominazione

E' stata individuata la denominazione "Eccellenza Artigiana" con D.G.R. n. 30 - 322 del 29/06/2000 da attribuire alle imprese che hanno ottenuto il riconoscimento dell'artigianato artistico, tipico, tradizionale di ogni settore e conseguente annotazione specifica all'Albo provinciale delle imprese artigiane.

A tali imprese viene attribuito il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" approvato con D.G.R. n. 3 - 1713 del 14/12/2000.

L'uso, lo sviluppo e la diffusione di tale marchio è disciplinato da regolamento approvato con D.G.R. n. 4 - 1714 del 14/12/2000.

Il richiamo all' Eccellenza Artigiana in Mostre, Esposizioni, Manifestazioni, potrà essere utilizzato solo se il 90% delle imprese partecipanti risulteranno essere in possesso del marchio di eccellenza.

I concessionari utilizzatori della denominazione in oggetto e dei rispettivi elementi identificativi, si impegnano a proteggere il marchio e la sua immagine e a compiere ogni sforzo per propagarlo.

In ogni caso, proprietario esclusivo del marchio è la Regione Piemonte.

4.6 Iter procedurale

Al fine di poter riassumere e di chiarire meglio quanto sopra espresso, evidenziamo le procedure di riconoscimento, che risultano pertanto:

- * Compilazione della domanda-questionario
- * Primo grado di valutazione delle imprese sulla base della domanda- questionario
- * Acquisizione di ulteriore documentazione
- * Approfondimento con eventuale richiesta di colloquio
- * Predisposizione di controlli in azienda
- * Previsione della possibilità di ricorso

4.7 Ricorsi

I ricorsi dovranno essere presentati seguendo le stesse modalità previste per i ricorsi su iscrizioni e cancellazioni dall'Albo delle imprese artigiane, alla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) che potrà avvalersi della consulenza della Commissione per il Disciplinare del settore.

4.8 Controlli

La Regione potrà, nell'ambito delle revisioni degli Albi provinciali delle imprese artigiane, attuare procedure al fine di verificare il persistere dei requisiti, come previsto dall'art. 44 della L.R. 21/97 e s.m.i.

L'impresa si impegna a dare alla Commissione Provinciale per l'Artigianato competente ogni facoltà per procedere di volta in volta a controlli di accertamento dei requisiti e l'impresa si impegna a dare spiegazioni rilasciando eventuale documentazione fiscale-contabile (fatture, registri, ecc). Le Commissioni Provinciali dell'Artigianato, competenti per territorio, in qualsiasi momento lo ritenessero opportuno, potranno svolgere indagini ed ispezioni per verificare il permanere, in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana", dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

4.9 Cancellazione del riconoscimento

Qualora si riscontrino la non conformità dell'utilizzazione del marchio secondo quanto previsto nel Regolamento Regionale n. 1/R del 15 gennaio 2001 recante disposizioni sull'uso del Marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" e l'inosservanza delle prescrizioni previste dal presente disciplinare, la Commissione Provinciale per l'Artigianato, competente territorialmente, diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio, invitandola ad adeguarsi a quanto previsto dal regolamento stesso.

In caso di reiterazione dell'inadempienza e/o di perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la C.P.A. competente territorialmente, provvede anche ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97, alla cancellazione dell'annotazione di "Eccellenza Artigiana" dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

Art. 5 Botteghe Scuola

Le imprese riconosciute sulla base dei criteri previsti nel presente Disciplinare e di quelli stabiliti dalla Regione Piemonte, sentito il parere della Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.), potranno accedere, ai sensi dell'art. 29 della L.R. 21/97 s.m.i., a tutti i vantaggi di cui usufruiscono le imprese "riconosciute", tra cui la possibilità di partecipare al progetto formativo/lavorativo "bottega scuola".

Legge regionale 9 maggio 1997, n. 21
e successive modifiche

NORME PER LO SVILUPPO E LA
QUALIFICAZIONE DELL'ARTIGIANATO

Capo VI

Artigianato artistico e tipico di qualità

Art. 26 Obiettivi

1. La Regione tutela e promuove le lavorazioni dell'artigianato che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

2. Con riferimento alle produzioni indicate al comma 1 la Regione persegue i seguenti obiettivi:

- a) tutela dei requisiti di professionalità e di origine delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;
- b) qualificazione e innovazione delle lavorazioni attuate sotto il profilo stilistico, tecnologico, dei materiali e dei processi utilizzati;
- c) valorizzazione delle produzioni realizzate sia sul mercato interno che su quello internazionale;
- d) divulgazione e diffusione della conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche e tipiche;
- e) acquisizioni e documentazioni concernenti le origini, lo sviluppo storico e i percorsi evolutivi delle lavorazioni;
- f) sostegno alla creazione e allo sviluppo di nuove imprese tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività tradizionali o artistiche locali.

3. L'individuazione delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico tutelate è approvata dalla Giunta regionale, anche per settori di attività affini o complementari. La Giunta regionale si avvale della Commissione regionale per l'artigianato. Con lo stesso provvedimento si individuano e si delimitano i territori interessati nel caso in cui le lavorazioni in essere risultino collegate a particolari ambiti territoriali di esecuzione o di approvvigionamento delle materie prime impiegate nella produzione, anche in riferimento al contenuto di cui all'articolo 15 della legge regionale 9 ottobre 1995, n. 72 e successive modificazioni.

Art. 27 Disciplinari di produzione

1. Per le lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico individuate dalla Giunta regionale sono predisposti appositi disciplinari con i quali sono descritti i caratteri delle tecniche produttive adottate, dei materiali impiegati e di quanto altro concorre a individuare e qualificare le lavorazioni in essere.

2. I disciplinari delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico sono predisposti da apposite Commissioni e sono approvati dalla Giunta regionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

3. Le Commissioni di cui al comma 2 sono costituite da:

- a) due esperti di storia e tecnica delle particolari lavorazioni considerate;
- b) un imprenditore artigiano che risulti in attività da almeno sette anni nello stesso settore delle lavorazioni artistiche e tipiche oggetto di disciplinare, o da un imprenditore artigiano in quiescenza con esperienza di almeno sette anni nel settore oggetto del disciplinare;
- c) un rappresentante designato dall'ente locale presso cui risultano le maggiori consistenze produttive delle attività prese in esame;
- d) un rappresentante designato dalle associazioni e dalle confederazioni sindacali artigiane regionali maggiormente rappresentative;
- e) il dirigente della struttura regionale competente per materia o suo delegato.

4. L'individuazione degli esperti e dell'imprenditore artigiano di cui al comma 3, lettere a) e b) è effettuata dal responsabile della Direzione regionale competente per materia, a seguito di pubblicazione di avviso indicante i requisiti e le condizioni richieste per ricoprire l'incarico, sulla base di criteri stabiliti dalla Giunta regionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

5. Alla nomina delle Commissioni per i disciplinari, nonché alla loro reintegrazione nel caso in cui si determinino vacanze dagli incarichi conferiti o abbandoni, si provvede con determinazione della Direzione regionale competente per materia."

Art. 28 Imprese artigiane delle lavorazioni artistiche e tipiche

1. Le imprese artigiane che esercitano le lavorazioni artistiche e tipiche individuate dalla Giunta regionale, sono censite a cura delle Commissioni provinciali per l'artigianato competenti per territorio, previo accertamento della rispondenza delle produzioni attuate dai richiedenti con i requisiti stabiliti dai relativi disciplinari di produzione.

2. Gli imprenditori artigiani che esercitano attività nell'ambito delle lavorazioni artistiche e tipiche possono inoltrare domanda alla Commissione provinciale per l'artigianato, per ottenere il riconoscimento di impresa artigiana del settore artistico e tipico. Sulla domanda di riconoscimento presentata dalle imprese la Commissione provinciale decide nei tempi e con le modalità previste per l'iscrizione all'albo provinciale delle imprese artigiane.

3. Il riconoscimento di impresa artigiana operante nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche è attuato mediante idonea annotazione nell'albo provinciale delle imprese artigiane, riportando altresì la descrizione della particolare lavorazione attuata.

4. Le modalità tecniche delle annotazioni da apportare agli albi provinciali delle imprese artigiane sono determinate dalla Giunta regionale, sentito il parere della Commissione regionale per l'artigianato, sulla base di criteri atti a garantire l'unitarietà del sistema informativo costituito dagli albi provinciali.

Art. 29 Interventi

1. Per il perseguimento degli obiettivi previsti all'articolo 26 la Giunta regionale promuove, anche in concorso con enti locali, enti pubblici e privati, fondazioni, confederazioni sindacali artigiane, associazioni e consorzi di imprese:

a) la predisposizione di appositi disciplinari di produzione di cui all'articolo 27;

b) la ricerca di nuovi modelli e la realizzazione e sperimentazione tecnica di nuovi prodotti nonché la realizzazione di marchi di qualità e d'origine;

c) la realizzazione di rassegne ed esposizioni tematiche di manufatti che documentino l'evoluzione della tecnica e degli stili legati alle produzioni realizzate nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche;

d) la realizzazione di pubblicazioni, cataloghi, supporti audiovisivi che illustrano l'evoluzione storica, le testimonianze, le tecniche produttive e i valori intrinseci delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;

e) la partecipazione delle imprese artigiane operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche a rassegne e manifestazioni di carattere commerciale sia in Italia che all'estero;

f) l'allestimento, presso le strutture pubbliche di conservazione di beni culturali, di spazi idonei alla presen-

tazione e alla vendita di oggetti e riproduzioni ispirati alle collezioni ivi esistenti;

g) la realizzazione di corsi di addestramento tecnico-pratico nelle botteghe artigiane, basati sull'apporto formativo diretto degli imprenditori artigiani, secondo quanto previsto all'articolo 31;

h) ogni altra iniziativa ritenuta utile e opportuna per la valorizzazione dell'artigianato artistico e tipico.

2. La Giunta regionale, entro il 30 novembre di ogni anno, sentita la Commissione regionale per l'artigianato e informata la Commissione consiliare competente, predispone il piano per l'anno successivo degli interventi per l'artigianato artistico e tipico.

3. Con il piano degli interventi vengono individuate le lavorazioni prioritarie da incentivare, anche con riferimento a determinati ambiti territoriali, i criteri di riparto dei contributi in relazione alle diverse tipologie di intervento previste, i limiti massimi di spesa per l'elaborazione dei disciplinari e per l'attuazione degli interventi, unitamente ai requisiti dei soggetti che vi fanno ricorso.

Art. 30 Modalità degli interventi

1. Gli interventi possono essere promossi direttamente dalla Regione o da soggetti esterni quali enti locali, consorzi di imprese, associazioni di categoria, enti vari, fondazioni e istituti operanti senza fini di lucro che si propongono scopi di promozione dell'artigianato artistico e tipico di qualità.

2. Il finanziamento degli interventi è disposto sulla base di un progetto delle iniziative da attuare, con cui vengono determinati gli obiettivi che si intendono conseguire e il piano economico-finanziario previsto. La Giunta regionale, nei limiti degli stanziamenti appositamente autorizzati con l'approvazione del bilancio di previsione, provvede fissando anche i termini e le modalità di attuazione delle iniziative programmate.

3. Nel caso in cui le iniziative siano promosse e realizzate previa richiesta di finanziamento da parte di terzi, i contributi regionali possono essere concessi fino all'80 per cento della spesa riconosciuta ammissibile e comunque per un importo non superiore a quanto determinato ai sensi dell'articolo 29, comma 3, in relazione a ciascuna tipologia di intervento prevista.

4. I progetti di intervento devono essere presentati alla Regione, dai soggetti indicati al comma 1, nei termini previsti dal piano degli interventi di cui all'art. 29, per poter ottenere il finanziamento, di norma, a carico dell'esercizio finanziario corrispondente allo stesso anno.

Art. 31 Istruzione e addestramento artigiano

1. Le imprese artigiane che hanno ottenuto dalla Commissione provinciale per l'artigianato il riconoscimento di imprese operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche, così come definite dalla presente legge, possono essere chiamate a concorrere alla attuazione dell'istruzione artigiana, in qualità di botteghe scuola, sulla base di apposite convenzioni che valorizzino appieno la prevalente funzione formativa.

2. L'istruzione artigiana volta alla formazione nei settori artistici e tipici, deve essere svolta per almeno un terzo delle ore totali di insegnamento presso le imprese artigiane, singole o associate, individuate come botteghe-scuola.

3. In aggiunta agli interventi definiti attraverso i programmi e le azioni regionali nel campo della formazione professionale, la Regione può favorire la realizzazione di programmi di addestramento tecnico-pratico non previsti nei piani regionali di formazione professionale, ri-

volti alla trasmissione delle conoscenze tecniche e delle abilità di lavoro manuale connesse a particolari prestazioni concernenti anche e in particolare la riproduzione, la manutenzione e il restauro di beni di particolare interesse storico o pregio artistico.

4. Possono beneficiare dell'intervento regionale gli organismi associativi, operanti senza fini di lucro, costituiti da artigiani che vantano professionalità specifiche nei particolari mestieri da tutelare e tramandare; le singole imprese artigiane, con le stesse caratteristiche, che si impegnano a realizzare cicli di addestramento tecnico-pratico all'interno delle botteghe artigiane rivolti a soggetti che intendono acquisire le capacità tecnico-professionali connesse allo svolgimento delle lavorazioni. L'intervento regionale consiste in un contributo all'organismo o impresa che organizza i corsi per ogni allievo impegnato nell'attività di addestramento pratico. L'importo dei contributi regionali è determinato con il piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2 e in ogni caso non può superare la metà del salario mensile di un apprendista, calcolato al netto dei contributi assicurativi e previdenziali, secondo i minimi tabellari contrattualmente in vigore per le corrispondenti categorie di attività, per non più di due anni consecutivi.

5. La concessione ed erogazione dei contributi è disposta sulla base dei criteri definiti con il piano annuale degli interventi di cui all'articolo 29, con deliberazione della Giunta regionale che determina altresì le modalità di svolgimento delle attività di addestramento tecnico e di rendicontazione finale delle spese sostenute.

6. La Regione può concedere inoltre agli allievi che partecipano ai cicli di addestramento di cui al comma 4 borse di studio con i criteri e le modalità da stabilirsi con il Piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2.

(omissis)

Regolamento regionale sull'uso del marchio
"Piemonte Eccellenza Artigiana"

Decreto del presidente della Giunta Regionale 15 gennaio
2001, n. 1/R.

Il Presidente della Giunta Regionale

Visto l'art. 121 della Costituzione come modificato dalla legge costituzionale 22/11/1999, n.1;

Visto l'articolo 29 della legge regionale 9 maggio 1997, n. 21;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 4-1717 del 14 dicembre 2000;

Preso atto che il Commissario di Governo ha apposto il visto

emana

il seguente regolamento:

REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
"PIEMONTE ECCELLENZA ARTIGIANA"

Art. 1 Finalità

1. La stesura del presente regolamento si inserisce nel quadro normativo della L.R. 21/97 s.m.i (L.R. 24/99) - CapoVI predisposto dalla Regione Piemonte per la valorizzazione, la tutela, la promozione e lo sviluppo delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura anche di derivazione locale.

Art. 2 Azioni

1. Tra le azioni e gli strumenti che la legge regionale indica per perseguire le finalità di cui sopra, all'art.28 si individua come fondamentale il riconoscimento, da parte delle Commissioni provinciali per l'Artigianato, di quelle imprese che, avendo i requisiti definiti dai Disciplinari di Produzione dei settori individuati con D.G.R. n° 27-24980 del 6/07/1998, ottengono idonea annotazione nell'Albo delle imprese artigiane.

Art. 3 Interventi

1. Tra gli interventi, di cui all'art. 29 della L.R. 21/97, è prevista la realizzazione di un marchio di qualità.

Art. 4 Denominazione

1. Con la denominazione "Eccellenza Artigiana" si intende indicare l'impresa che ha ottenuto il riconoscimento e l'annotazione, ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/98

Art. 5 Soggetti autorizzati all'utilizzo della denominazione

1. Ottengono tale denominazione quelle imprese e quei consorzi che, previo accertamento da parte delle Commissioni provinciali per l'artigianato, competenti per territorio, della rispondenza dei requisiti con i relativi disciplinari di produzione, avendo avuto l'approvazione, sono state annotate all'Albo delle imprese artigiane, quali imprese di "eccellenza artigiana".

Art. 6 Marchio

1. Il marchio è stato realizzato per rappresentare ed esaltare lo storico ed imprescindibile intreccio tra l'artigianato e la cultura, le tradizioni e lo sviluppo del Piemonte.

2. Il marchio (in bianco e nero e a colori) che si allega come parte integrante del presente regolamento risulta costituito da un rettangolo a bordo nero contenente a sinistra lo stemma della Regione Piemonte, a destra il simbolo specifico dell'artigianato artistico, con al centro il logo "Piemonte Eccellenza Artigiana", accompagnato dalla base-line "Perché la qualità riconosciuta sia riconoscibile".

3. Ferma restando l'immagine grafica come sopra descritta, l'impresa è autorizzata ad utilizzare il marchio nella versione a colori o in bianco e nero nelle dimensioni più confacenti alle diverse esigenze.

Art. 7 Registrazione marchio

1. La registrazione del marchio avviene ai sensi della normativa vigente.

Art. 8 Soggetti autorizzati all'utilizzo del marchio

1. L'utilizzo del marchio è riservato in via esclusiva alle imprese che ottengono il riconoscimento di "Eccellenza artigiana" ai sensi dell'art. 28 della legge 21/97 e s.m.i.

2. L'impresa è autorizzata a utilizzare il marchio dal momento dell'annotazione effettuata ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/97 e delle relative procedure di attuazione.

3. Le modalità di utilizzazione del marchio sono disciplinate dal presente regolamento.

4. L'impresa di "eccellenza artigiana" deve utilizzare il marchio nella forma e con le modalità anche grafiche previste, senza modificazione di sorta, esclusivamente per la propria impresa, essendo esclusa la facoltà di autorizzare terzi, compresi eventuali subfornitori ad utilizzare il marchio in qualunque modo o forma.

Art. 9 Modalità di utilizzo del marchio

1. L'uso e la pubblicizzazione del marchio può avvenire unicamente:

- a) in ogni documento di presentazione dell'impresa (quali ad esempio, carta intestata, biglietto da visita e fatture);
- b) in ogni iniziativa commerciale o pubblicitaria;
- c) negli stand presso fiere ed esposizioni;
- d) nel contesto dell'insegna dei propri laboratori.

Art. 10 Controlli e vigilanza

1. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato, nell'ambito delle proprie competenze attinenti alla corretta tenuta dell'Albo delle imprese artigiane, possono in ogni momento verificare il permanere in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana" dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

2. In caso di perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la Commissione provinciale per l'Artigianato competente territorialmente, provvede ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97 alla cancellazione dell'annotazione dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

3. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato vigilano inoltre sull'osservanza del presente regolamento, sull'utilizzo del marchio da parte delle imprese.

4. Qualora si riscontri la non conformità dell'utilizzazione del marchio al regolamento d'uso ed alle prescrizioni dei disciplinari, la Commissione competente territorialmente diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio invitandola ad adeguarsi al presente regolamento.

Art. 11 Parere UE

1. Ogni utilizzo del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" rilevante ai fini commerciali è sospeso fino al conseguimento del parere favorevole dell'Unione europea.

Il presente regolamento regionale sarà pubblicato sul Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 15 gennaio 2001

Enzo Ghigo

Allegato A

Art. 6

Estratto dal Bollettino Ufficiale Regione Piemonte - numero 8 del 21 febbraio 2001

Comunicato della Direzione Affari istituzionali e processo di delega

DGR n. 4-1714 del 14 dicembre 2000 "L.r. 21/1997, art. 29. Approvazione del Regolamento d'uso del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Con nota prot. n. 3241/5 del Presidente della Giunta Regionale del 15 febbraio 2001, si è provveduto al ritiro della notifica del regolamento in oggetto, in quanto il medesimo è risultato non concretizzare un regime di aiuto.

Quanto sopra comporta la non applicabilità della clausola di sospensione prevista all'articolo 11 del regolamento stesso.

QUADRO DI RIFERIMENTO NORMATIVO
SETTORE DISTILLATI, LIQUORI, BIRRA E
PRODOTTI DI TORREFAZIONE

Normativa settore LIQUORI E DISTILLATI

* Legge 3 ottobre 1957, n° 1029 : Disciplina della produzione e del commercio dell'alcool etilico.

* D.P.R. 29 aprile 1963, n°1037: Regolamento per l'esecuzione della legge 3 ottobre 1957, n° 1029, che disciplina la produzione e il commercio dell'alcool etilico.

* D. Legislativo 26 ottobre 1995, n° 504: Testo unico delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative.

* D. Legge 6 ottobre 1948, n° 1200: Modificazioni al regime fiscale degli alcoli e del benzolo.

* Regio Decreto 3 agosto 1890, n° 7045: Regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande e sugli oggetti di uso domestico.

* Regio Decreto 18 giugno 1931, n° 773: Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza.

* Regio Decreto 6 maggio 1940, n° 635: Regolamento per l'esecuzione del testo unico 18 giugno 1931, n° 773, delle leggi di pubblica sicurezza.

* D. Legge 25 ottobre 1971, n° 854: Modificazioni al regime fiscale degli spiriti (convertito con legge 6 dicembre 1971, n° 1039)

* D. Legge 15 giugno 1984, n° 232: Modificazioni al regime fiscale per gli alcoli e per alcune bevande alcoliche.

* Legge 7 dicembre 1951, n° 1559: Disciplina della produzione e del commercio delle acquaviti.

* D.P.R. 19 aprile 1956, n° 1019: Norme di esecuzione della legge 7 dicembre 1951, n° 1559, che disciplina la produzione e il commercio delle acquaviti.

* D.P.R. 16 luglio 1997, n° 297: Regolamento recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori.

* D. Legge 25 ottobre 1971, n° 854, modificato dalla legge 6 dicembre 1971, n° 1039: Modifiche al regime fiscale degli spiriti.

* D. Legge 30 ottobre 1952, n° 1322 (convertito in legge 20 dicembre 1952, n° 2384): Vigilanza sulla produzione e sul commercio delle materie prime alcoligene e modifiche di alcune disposizioni sulla produzione dei liquori.

* D. Ministeriale 19 gennaio 1959: Aggiunta di sostanze rivelatrici ai liquidi fermentescibili.

* Legge 30 aprile 1976, n° 385: Modifica di alcuni articoli della legge 7 dicembre 1951, n°1559, sulla disciplina della produzione e del commercio delle acquaviti.

* Legge 13 agosto 1980, n° 465: Modifiche ad alcuni articoli delle leggi 7 dicembre 1951, n° 1559 e 30 aprile 1976, n° 385, relative alla disciplina della produzione e del commercio delle acquaviti.

* D. Ministeriale 20 ottobre 1984: Autorizzazione per la produzione e l'immissione sul mercato di acquavite o distillato d'uva.

* D. Ministeriale 23 gennaio 1987: Autorizzazione alla produzione e alla immissione in commercio di acquaviti o distillato di frutta di sottobosco.

* D. Ministeriale 3 novembre 1988: Autorizzazione alla produzione e all'immissione in commercio di acquaviti o distillati di frutta.

* D. Ministeriale 26 ottobre 1989: Modalità e condizioni per ottenere il riconoscimento di distillatore e di assimilato al distillatore.

* D. Ministeriale 24 novembre 1977: Caratteristiche tecniche dei contrassegni di Stato per recipienti contenenti acqueviti e distillati di vino.

* Legge 28 marzo 1968, n° 415: Modifica al regime fiscale degli alcoli. Recipienti fino a 4 centilitri idrati.

* D. Ministeriale 30 aprile 1974: Caratteristiche tecniche dei contrassegni di Stato da applicare sui recipienti contenenti liquori ed acqueviti della capacità fino a 4 centilitri.

* D. Ministeriale 23 maggio 1977: Nuove caratteristiche tecniche di identificazione dei contrassegni di Stato per recipienti contenenti acqueviti di vinaccia (grappa).

* D. Ministeriale 18 aprile 1986: Abolizione del contrassegno di Stato per "distillato di vino" e distruzione delle scorte dei contrassegni di Stato per "distillato di vino" e per "distillato di vino invecchiato da uno a tre anni".

* Circolare Ministeriale 20 novembre 1998, n° 163: Norme di applicazione del regolamento CEE n° 1576/89 relativo alle bevande spiritose e del D.P.R. 16 luglio 1997, n° 297.

* Regolamento 157/89/CEE del 29 maggio 1989: Regole generali relative alla definizione, alla designazione ed alla presentazione delle bevande spiritose (alcoliche).

* Regolamento 3773/89/CEE del 14 dicembre 1989: Misure transitorie per le bevande spiritose.

* Regolamento 1014/90/CEE del 24 aprile 1990: Regole generali relative alla definizione, designazione e presentazione delle bevande spiritose (alcoliche).

AUTOCONTROLLO MEDICO-MICROBIOLOGICO:

HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points)

* D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155: Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

* Legge 21 dicembre 1999, n° 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee.

* Circolare Ministeriale 13 gennaio 2000, n° 1: Modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario.

* Circolare Ministero della Sanità 26 gennaio 1998, n° 1: Aggiornamento e modifica della circolare n° 21 del 28 luglio 1995 recante: "Disposizioni riguardanti l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in applicazione D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155".

* Circolare Ministeriale 7 agosto 1998, n° 11: Applicazione del D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

Deliberazione della Giunta Regionale 12 luglio 2004, n. 44-13015

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Pasticceria fresca e secca, Gelato

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi...

delibera

di approvare, sentito il parere favorevole della Commissione Regionale per l'Artigianato e sentite le Associazioni di Categoria (Confartigianato, C.N.A., CASA), il Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Pasticceria fresca e secca, Gelato, allegato alla presente deliberazione quale parte integrante,

predisposto dalla apposita Commissione di Disciplinare di Produzione.

La presente deliberazione verrà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

DISCIPLINARE PER L'ECCELLENZA DELL'IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE PASTICCERIA FRESCA E SECCA, GELATO

INTRODUZIONE

DOLCE PIEMONTE

La tradizione dolciaria piemontese è antichissima, anche se non esistono testimonianze precise sulla sua storia, ma solo aneddoti.

Nel Rinascimento, ad esempio, i pasticceri sono contagiati dalle manie di grandezza dell'epoca e i diversi maestri sono perennemente in gara per produrre composizioni sempre più ricche, maestose e complesse dalle quali, talvolta, escono in volo addirittura (come ricorda Claudia Moriondo in un bell'articolo su Dolce & Gusto, Gribaudo Editore 2000) uccelletti vivi: castelli, torri, cattedrali, montagne, capolavori in grado di stupire i commensali.

Come la riproduzione del castello dei Savoia cinto da alti monti innevati con sopra il diadema imperiale offerto a Chambery nel 1348 a Carlo IV, ospite di Margherita di Savoia. Il dolce diviene dunque spettacolo e alla corte dei Conti di Savoia è consuetudine che questi capolavori vengano serviti da paggi a cavallo e araldi impeccabili nelle loro uniformi azzurre, ornate da una grossa croce sabauda sul petto.

Con il Cinquecento l'arte dolciaria raggiunge un grado di autorevolezza e raffinatezza che non ha precedenti e proprio in Piemonte si sviluppa un artigianato che vanta i migliori maestri pasticceri della penisola.

Il duca di Savoia, Emanuele I, detto "il grande", viene considerato un mecenate di lettere, scienze e belle arti ed anche della cucina e pasticceria.

E' infatti proprio alla sua mensa che viene proposto per la prima volta, sul finire del XVI secolo, il "sanbajon". Presso la corte dei primi duchi di Savoia si iniziò la consuetudine di offrire, alla fine dei banchetti, confetti preparati con zucchero e spezie pregiate, in modo da rendere meno sgradevoli i colloqui tra persone ancora ignare dei benefici di dentifrici e spazzolini.

Nella tradizione popolare i confetti vengono sostituiti dagli "anicini" preparati con spezie meno costose come i semi di anice e i chiodi di garofano.

Nonostante il costo elevato, lo zucchero stava avviandosi a sostituire il miele in tutte le preparazioni dolci anche in Piemonte e, nel Cinquecento, la cucina rinascimentale della regione rivela, nelle corti, un vero tripudio di zucchero per la fortuna dei mercanti veneziani e genovesi che iniziano in quel periodo ad importarlo dal Portogallo.

Dalla metà del Seicento i dolci diventano sempre più soffici, leggeri e raffinati ed è di quell'epoca la scoperta della panna montata e la diffusione dei gelati e della piccola pasticceria siciliana.

La grande diffusione e produzione di dolci provoca "una corsa allo zucchero" e quanto viene fatto arrivare da Venezia non è più sufficiente.

A Camillo Benso conte di Cavour va il merito dell'attivazione dei primi zuccherifici, grazie alle ricerche che portano ad estrarre zucchero dalle barbabietole.

Il nuovo zucchero influisce decisamente sull'economia e sulle abitudini della popolazione: il sapore dolce cessa di essere un lusso, da somministrare con parsimonia, ma prodotto da consumarsi abitualmente.

Diventa parte integrante di molte ricette e nei monasteri e nei conventi permette di dare avvio a quell'arte dolciaria cui i religiosi da tempo si dedicano, visto che abbondava la materia prima, costituita dagli alveari, dalla farina e dai frutti delle tenute ecclesiastiche.

Qui nascono i primi biscotti preparati con le stesse semplici tecniche con cui si preparavano le ostie per le messe.

Quando Francesco Moriondo, pasticciere alla corte dei Savoia, alla fine del '700 si trasferisce a Mombaruzzo, sulle colline del Monferrato astigiano, e comincia a produrre e a mettere sul mercato i suoi "amaretti di Mombaruzzo", ben pochi conoscevano questa specialità di dolci.

Con l'Ottocento il successo di questo prodotto è straordinario. Con la partecipazione a mostre ed esposizioni, la ditta Moriondo ottiene medaglie d'oro a Napoli (1882), a Milano e Torino (1884), a Roma (1887-1895).

Il miele come dolcificante prima e lo zucchero poi permisero quell'evoluzione del dolce che, prerogativa finora, come abbiamo visto, delle classi sociali più abbienti, provoca l'ingegno e la fantasia del popolo, dando avvio anche in Piemonte ad un ricco ventaglio di prodotti dolciari secchi (biscotti).

Nasce così la pasticceria casalinga e l'industria dolciaria. Nascono i biscottifici, le aziende produttrici di marmellata e, infine, a Torino, la prima industria della cioccolata.

Nell'Ottocento i pasticceri si muovono, superano i confini, diffondono idee e ricette: i nostri chef partono dal lago Maggiore e raggiungono Londra e la Russia e i colleghi svizzeri invadono l'Italia.

Si mescolano, si integrano e completano le differenti culture culinarie. Le ricette mediterranee influenzate dalle tradizioni nordiche si arricchiscono di panna, crema e guarnizioni e la pasticceria diventa più ricercata.

Nella seconda metà dell'Ottocento e inizi del Novecento, con l'affermarsi delle prime grandi industrie del dolce, trova dignità commerciale la torta, preparata in genere in occasione dei matrimoni. E' consuetudine che nelle feste patronali le donne preparassero focacce i cui ingredienti base erano sempre pane, burro, uova e zucchero a cui si aggiungevano altri ingredienti che attingevano alle risorse che il territorio metteva a disposizione, come le castagne e le nocciole nonché altri frutti che la stagione offriva.

Dalle ricette dei dolci poveri nascono tante altre elaborazioni che, rivisitate oggi, ci offrono prodotti di qualità. Infatti nelle campagne e nei monasteri, oltre che dalla dolcificazione del pane, nasce la cottura della frutta, con il miele o con il vino: le pere, le prugne, le pesche, le mele, i fichi, la zucca.

Pranzi da ricchi a parte, fino a non molti decenni or sono, in Piemonte i dolci sono comunque rimasti prerogativa quasi esclusiva per il consumo nelle grandi occasioni: Natale, Capodanno, Pasqua, persino Quaresima, battesimi, compleanni, matrimoni, ecc.

A volte gli stessi funerali (le ossa da mordere che tuttora si producono in certi comuni del Novarese, altro non sono che un dolce a base di bianco d'uova e zucchero che veniva distribuito originariamente tra i convenuti a un funerale quale forma di ringraziamento per aver partecipato al dolore della famiglia).

Fino all'ultima guerra, e ancora negli anni successivi, anche nelle famiglie benestanti il consumo di dolci e dolciumi era limitato ai giorni di festa, alle grandi ricorrenze religiose o di famiglia, oppure era considerato una sorta di premio.

Più lento ancora è stato il processo di diffusione del dolce -e dello zucchero in particolare- nelle campagne. Come bene sottolinea il libricino "Le cose buone del Piemonte" a cura di Sandro Doglio (Unione Camere di Commercio del Piemonte, 1996), il contenuto della zuccheriera era tenuto sotto chiave nella credenza, lo zucchero essendo centellinato, riservato ai malati o agli ospiti. E ancor oggi in cascina può capitare di vedersi offrire una tazza di caffè e sentirsi dire dalla padrona di casa che ti porge lo zucchero "Ne prenda, ne prenda."

L'insistenza dell'offerta non è ostentazione di ricchezza, bensì dimostrazione di rispetto per l'ospite per il quale non si vuole lesinare lo zucchero, che nella memoria rimane tra le cose più preziose e costose che si potevano avere in casa.

Soltanto nella recentissima, attuale "età del benessere" il consumo dei dolci si è esteso, ha rotto i vincoli di tradizione e consumo ed è entrato nelle abitudini alimentari quotidiane, conseguenza di un generale miglioramento delle condizioni di vita, di una crescita disponibilità di prodotto, di un cambiamento radicale di mentalità, supportati da una produzione - prima di tutto artigianale poi industriale - sempre più attiva e creativa.

Bibliografia

Regione Piemonte - Artigiani del Gusto HAPAX Editore, ottobre 2000

"Sogni aromi e Cultura" Vol. 3, a cura di Antonio Angelo Baussano, Stendhal Editore, febbraio 2001

"Dolci, amare forti, delicate" Vol. 4, a cura di Antonio Angelo Baussano Stendhal Editore, febbraio 2001

"Le cose buone del Piemonte" a cura di Sandro Doglio, Unione camere di commercio del Piemonte, Torino 1996.

"Pasticceria" - Quaderni EPAB, Roma 1999.

"Dolce & Piemonte" a cura di Mario Busso e Carlo Vischi, Gribaudo editore 2000.

Collaborazioni

La stesura del presente disciplinare ha coinvolto in numerose riunioni soggetti diversi che hanno fornito in più fasi dell'elaborazione indicazioni, suggerimenti e contributi tecnici.

Giovanni PEIRA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Erica VARESE - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Alessandro BONADONNA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Elisa BRACCO - Tesi di Laurea c/o Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio Dipartimento di Scienze Merceologiche

Sergio ARNOLDI della Camera di Commercio di Torino

Silvio BESSONE Presidente Confartigianato Piemonte Alimentazione

Assessorato Regionale all'Agricoltura - Ufficio Tutela Prodotti Agricoli

Assessorato Regionale Sanità

PREMESSA

La stesura del presente Disciplinare si inserisce nel quadro normativo - Titolo II Capo VI della L.R. 9 maggio 1997 n. 21 e s.m.i. L.R. 31 agosto 1999 n. 24 - predisposto dalla Regione Piemonte per la tutela e la valorizzazione delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tradizione dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

Secondo gli intendimenti della legge, la Regione Piemonte intende perseguire i seguenti obiettivi:

- quello della tutela e della salvaguardia di una tradizione artigiana con valenza culturale e storica accumulata nei secoli in Piemonte. Un patrimonio che, nonostante le difficoltà incontrate nel corso della sua evoluzione, è stato conservato, trasmesso e valorizzato con continuità, tenacia e valenza dagli operatori del settore di generazione in generazione fino ai giorni nostri;

- quello della promozione di un insieme di iniziative che riscoprano, consolidino e rinvigoriscano nei suoi diversi aspetti questo processo, adeguandolo alle esigenze di qualificazione e di innovazione che il contesto economico, sociale e tecnologico attuale pone.

Finalità

Per conseguire gli obiettivi previsti dalla L.R. 21/97 e s.m.i. - Capo VI, Artigianato Artistico, Tipico e di Qualità, art. 26 - è predisposto il presente Disciplinare per l'Eccellenza dell' Impresa Artigiana Alimentare - Settore Pasticceria fresca e secca, Gelato.

Strumento

"Il Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare" si propone di delineare delle regole, descrivere le caratteristiche e i requisiti, indicare le tecniche produttive adottate, sottolineare gli ingredienti utilizzati e quant'altro occorre ad individuare e specificare le lavorazioni in essere, secondo la legislazione vigente.

Riconoscimento

Potranno ottenere il riconoscimento di Impresa dell'Eccellenza Artigiana e fregiarsi del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" le imprese operanti nel Settore Pasticceria fresca e secca, Gelato e i consorzi di impresa che, già iscritti all'Albo delle imprese, ai sensi della Legge 443/85, dimostrino di possedere i requisiti richiesti dal presente disciplinare.

Il riconoscimento è attuato mediante idonea annotazione nell'Albo provinciale delle imprese artigiane, riportando l'indicazione del settore specifico, la descrizione della tipologia produttiva, l'attribuzione della denominazione di Eccellenza Artigiana, il conferimento del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana".

Art.1 Percorsi culturali

L'impresa deve saper riconoscere e collocare criticamente la propria attività nel rispetto dei percorsi culturali che hanno prodotto le esperienze storiche dell'Artigianato Tradizionale e di Qualità.

Devono essere considerati quali caratteristiche peculiari dell'impresa che opera nel settore:

- Il richiamo alla tradizione, inteso come capacità acquisita di una cultura specifica, non solo materiale, appartenente ad un ambito operativo.

- L'innovazione, intesa come volontà a ricercare e sperimentare nuove tecniche all'interno di un territorio, senza stravolgere i legami con la tradizione.

- L'aggiornamento professionale, ovvero la disponibilità a recepire stimoli e sollecitazioni provenienti dalle Istituzioni preposte o che svolgono attività di tutela, ricerca e valorizzazione del patrimonio culturale e del gusto.

- Il legame con le nuove generazioni, vale a dire la disponibilità ad offrire reali opportunità di formazione ed apprendimento, investendo in risorse umane.

- Il legame con il territorio, attraverso la proposta di percorsi del gusto e l'attivazione di sinergie con realtà espressione di una cultura territoriale.

1.1 Elementi caratteristici dell'Impresa Artigiana

Il rapporto tra tradizione e innovazione è la sfida ancora aperta per il mondo dell'artigianato.

La difficile alchimia fra questi due concetti delinea anche la vitalità economica di molte imprese artigiane. La sintesi tra tipicità, legame con il territorio, tradizione e processi innovativi rappresenta il contesto produttivo e l'universo di riferimento del settore.

In questo ambito si possono individuare alcuni elementi che distinguono l'impresa alimentare dell'eccellenza artigiana del Settore da un tipo di produzione seriale e standardizzata.

STAGIONALITA'

La ciclicità delle stagioni accompagna le produzioni artigianali. Specialmente nel settore alimentare, la stagionalità delle materie prime ha dato origine, nel tempo, a prodotti che hanno segnato e arricchito la vita dell'uomo. Una ricchezza che ci giunge non solo dal patrimonio di conoscenze della tradizione laica e religiosa, ma anche dalla necessità di scegliere e utilizzare quegli ingredienti nel loro naturale ciclo stagionale.

Il gusto di aspettare un periodo dell'anno, per ritrovare un sapore o un profumo senza accontentarsi di bontà appiattite lungo una temporalità sempre identica vuol dire riscoprire la memoria, rinsaldare il legame con lo sviluppo che l'uomo e il suo territorio sono in grado di sostenere.

EQUILIBRIO

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane dell'artigianato: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la modernità. Qui si gioca con maestria il ruolo dell'artigiano, non solo legato alla tradizione, ma capace di trovare sempre nuovi stimoli, nuove porzioni, nuovi suggerimenti, nuove presentazioni, innovando le ricette del territorio.

GUSTO

Senso che con l'olfatto è costituito dall'insieme delle percezioni che si registrano in bocca: i sapori, gli aromi, le fragranze. Le lavorazioni artigianali di qualità concorrono ad affinare l'educazione al gusto esaltandone la peculiarità degli ingredienti, coniugando creatività e richiamo alla tradizione.

RISPETTO DEL TEMPO

Il tempo scandisce i ritmi della produzione. Ci vuole tempo per acquisire le materie prime, ci vuole tempo per trasformarle in ingredienti, ci vuole tempo per segui-

re le lavorazioni, ci vuole tempo per la finizione e le decorazioni. Avere un rapporto sano con i tempi più rallentati del solito vuol dire avere garanzia che in questo caso il tempo gioca a nostro favore: in qualità e cultura del gusto.

QUANTITA'

Per ogni artigiano esiste un volume ottimale di produzione. Esistono realtà con potenzialità più o meno elevate, ma per tutte non può essere superato quel rapporto stretto tra quantità prodotte e cura richiesta che comprometterebbe il livello qualitativo delle lavorazioni.

Verrebbe meno anche quel filo diretto, quel legame "personale" che permette agli artigiani di far tesoro delle valutazioni espresse dai propri clienti, dalle quali possono scaturire nuove opportunità di miglioramento.

Produrre maggiori quantità vorrebbe dire in alcuni casi rinunciare all'eccellenza delle materie prime ed accontentarsi di surrogati di qualità meno sicura. Il "dover aspettare", il non trovare subito il prodotto che cerchiamo spesso è garanzia della coerenza delle scelte operate che determinano il valore aggiunto delle produzioni artigianali.

SEGRETI

Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico, al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità. Vive anche la feconda contraddizione di volere svelare i propri segreti, tramandando a qualcun altro questo "saper fare", con l'aspettativa che non siano stravolti e semplificati quei gesti che sembrano inutili ma che fanno la differenza.

PECULIARITA'

Ogni artigiano ha una sua peculiarità che lo rende unico. Pur con forti legami con il territorio e la tradizione, non ne esistono due uguali. E' l'elemento che definisce meglio la figura dell'artigiano, che lo contraddistingue nella diversità e nell'unicità e che spiega l'affezione della clientela.

Si tratta della difesa non solo di prodotti e di gusti, ma anche e soprattutto dell'identità delle persone, della loro abilità nel lavorare e trasformare, nell'infondere caratteristiche speciali di maestria o nell'imprimere i tratti del loro personale sentire.

RESPONSABILITA'

La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui poggia la qualità. Un artigiano serio ed eticamente motivato ha una grande competenza e consapevolezza nell'uso delle materie prime che, trasformate con abilità, costituiscono il valore aggiunto della produzione artigianale.

La competenza non può essere improvvisata perché richiede professionalità specifica nel saper effettuare un controllo a monte, su produzioni che spesso precedono il suo lavoro, a garanzia delle fasi successive.

Attività che presuppone una riconosciuta esperienza tramandata, attraverso la conoscenza diretta delle fasi di filiera e dei diversi soggetti coinvolti.

SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è un elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un pre-requisito essenziale per la qualificazione della produzione alimentare.

Richiede una responsabilizzazione dell'artigiano quale garante delle produzioni e insieme degli strumenti impie-

gati che si realizza anche attraverso il principio dell'autocontrollo ed è parte integrante della competenza artigianale.

Art. 2 Ingredienti

Pasticceria, nome generico che si attribuisce ai dolci, cotti al forno o no, e in cui vengono impiegati dolcificanti, il più importante dei quali è lo zucchero.

Le materie prime usate non sono moltissime, ma dalla loro diversa combinazione nascono innumerevoli "capolavori".

Tra i principali ingredienti:

farina 0/00 debole (è povera di glutine, ha scarso contenuto in ceneri, è usata per tutti i prodotti di pasticceria ad esclusione di quelli lievitati con lievito di birra o naturale);

farina 0/00 di media forza (usata nella fabbricazione di prodotti lievitati, è ricca di glutine, forma una pasta elastica ed estensibile);

farina 0/00 forte o manitoba (è usata per lieviti e quale farina correttiva di farine deboli);

farina di mais, farina di riso;

fecola (ottenuta estraendo amido dai tuberi, es. patate);

amido (ottenuto estraendo l'amido dai cereali, es. mais, riso);

zucchero semolato (ottenuto dalla barbabietola e dalla canna da zucchero);

zucchero a velo (lo stesso prodotto precedente, ridotto in polvere impalpabile in mulino);

burro (ottenuto dalla centrifugazione del latte vaccino);

latte vaccino fresco (pastorizzato o sterilizzato);

latte condensato (concentrazione del latte con aggiunta del 40% di zucchero);

latte in polvere (non in sostituzione del latte vaccino)

panna pastorizzata

ricotta

uova (cat. A) e ovoprodotti freschi

pectina

lecitina di soia

glucosio

lievito compresso di birra

lievito naturale o lievito di pasta acida

polvere lievitante

nocciole (tonda gentile delle Langhe prodotta nel territorio del Piemonte)

mandorle dolci

mandorle amare ed armelline

noci, pistacchi

cacao

cioccolato fondente, al latte, nocciolato, gianduia

uvetta sultanina, canditi (cedro, arancio, ciliegie e marroni)

frutta fresca

limone

vaniglia, cannella, aromi naturali

alcolati ai vari gusti

gelatine, marmellate, confetture, passate

Art. 3 Comparti e Tecniche di lavorazione

Dalla più ampia definizione di "Settore Pasticceria fresca e secca, Gelato" sono compresi i seguenti Comparti:

pasticceria secca
pasticceria fresca
torte farcite e non
paste lievitate
biscotteria e prodotti stagionali
pasticceria salata
canditi
gelati e semifreddi

Per ogni Comparto valgono le regole generali dettate dal presente Disciplinare, con l'adeguata interpretazione relativa alla produzione.

Le imprese potranno, qualora ne posseggano i requisiti, essere annotate contemporaneamente in più Settori o Comparti di Artigianato di Qualità.

Le indicazioni di seguito descritte hanno lo scopo di far intendere che, per l'ottenimento della produzione artigiana non sono ammesse semplificazioni, come l'uso di ingredienti preparati o pre-miscelati, di parti di prodotto acquistate già pronte, e che le lavorazioni dovranno essere eseguite nel rispetto dei criteri del presente Disciplinare

Pasticceria secca

Si chiama pasticceria secca tutto quello che, di dimensioni ridotte, non necessita di conservazione in frigorifero perché privo di creme.

La tradizione artigiana offre numerose varietà: dalle più semplici (con l'uso di pochi ingredienti del territorio) ad altri dolci più complessi per la loro fattura che miscelano frutta secca allo zucchero, all'albume, al burro, alla cioccolata senza limiti di fantasia e alla creatività dell'artigiano.

La lavorazione comprende:

PRODOTTI DERIVANTI DA IMPASTO DI MATERIE PRIME

fanno parte di questa categoria due dei prodotti più importanti della pasticceria secca, che sono poi la base di innumerevoli altri prodotti. Pasta sfoglia e pasta frolla.

PASTA FROLLA: impastare gli ingredienti classici fino all'ottenimento dell'impasto. Quindi lasciare riposare. Stendere e formare, con l'aiuto di scodellini o stampini, il prodotto che si desidera

PASTA SFOGLIA: inserire il burro nell'impasto di farina, acqua, sale, malto, precedentemente preparato. Dare "le pieghe" secondo l'uso e lasciare riposare tra una piega e l'altra. Infine "tirare" il foglio, tagliarlo e formare cannoncini, fogliette, zuccherarli e procedere alla cottura

MERINGHE E SPUMINI: semplici e variegati, sono ottenuti dalla montata di albume e zucchero con eventuale aggiunta o di fecola o di farina. Cottura lenta con forno a bassa temperatura. Si possono guarnire o glassare

PRODOTTI DERIVANTI DA MACINAZIONE DI FRUTTA SECCA: dolci ottenuti con la miscelazione di frutta secca con lo zucchero e successivamente, affinati e cotti con ingredienti come chiaro e tuorlo d'uovo, albume.

PRODOTTI DI FANTASIA: derivanti da un mix delle due categorie di cui sopra, sono

dolci ottenuti montando uova, chiaro d'uovo, e miscelandolo con frutta secca (nocciole, mandorle, ecc.)

Nella lavorazione può essere aggiunta marmellata o confettura, frutta secca, candita, cioccolato, ecc. per diversificare la produzione

Pasticceria fresca

Si chiama pasticceria fresca tutto quello che necessita di accurata conservazione perché ricco di crema (panna) ed è altamente deperibile.

La lavorazione comprende:

guscio della BIGNOLA e dello chantilly (procedimento che consiste nel portare in ebollizione l'acqua con il burro o olio, aggiungere la farina setacciata e miscelare fino a formare un composto omogeneo che si staccherà dalle pareti della pentola in modo netto. Dopo un breve raffreddamento, aggiungere uova intere fino al raggiungimento della morbidezza voluta e procedere alla formazione del guscio. Opportunamente glassati con zucchero fondente prendono il nome di bignè),

CREMA PASTICCERA (procedimento che consiste nel mettere a bollire il latte e sbattere a parte il tuorlo d'uovo con lo zucchero. Quando il latte avrà raggiunto il bollore, verrà versato sul pastello di uovo e zucchero continuando a miscelare fino alla cottura della crema, curando che non attacchi al recipiente. Prima, durante o dopo si aggiungerà la vaniglia e/o bucce di limone)

Sia il procedimento che gli ingredienti possono essere variati o integrati con aggiunta di panna al latte o con aggiunta di farina o amido o fecola di patate al pastello d'uovo secondo gli usi e le personalizzazioni.

Il procedimento e gli ingredienti devono assicurare che la crema ottenuta sia frutto delle professionalità dell'operatore e che mantenga tutte le caratteristiche peculiari che fanno di questo prodotto la base per la produzione della pasticceria fresca mignon.

La produzione della pasticceria fresca va conservata tra 0° e 4° secondo le disposizioni di legge vigenti.

ZABAIONE (procedimento simile alla crema pasticceria. Va eliminato il latte e sostituito con Marsala o vini dolci.

Paste lievitate

Si intendono i prodotti derivati dalla lievitazione dell'impasto (miscelazione della farina con altri ingredienti e lievito).

La lievitazione può avvenire con l'utilizzo di lievito di birra, per i prodotti non a lunga conservazione (tipo croissant) o con lievito naturale o lievito madre per prodotti a lunga conservazione (tipo panettoni)

Torte farcite

Per torte farcite si intendono quei prodotti a base di pan di spagna o pasta sfoglia o pasta frolla, eventualmente bagnate con sciroppo di zucchero ed alcolato, farcite con crema e panna, decorate e guarnite con ciliegie candite, nocciole, frutta fresca ecc.

Torte non farcite, crostate

Le torte non farcite vengono cotte con i loro ingredienti di arricchimento e dopo, sfornate, non richiedono ulteriori manipolazioni e non necessitano la conservazione in frigorifero

Biscotteria

Prodotto che si mantiene fresco a lungo perché contiene una percentuale bassissima di umidità. Tra le materie prime impiegate: farina di grano, zucchero e uova fresche intere, burro.

Prodotti stagionali o da ricorrenza

Sono prodotti che si ripropongono annualmente, in occasione di determinate ricorrenze (tipo panettone, colomba, uova di pasqua, bugie, ecc.) e quelli che coincidono con feste laiche, tradizioni popolari, appuntamenti religiosi.

Pasticceria salata

Trattasi di prodotti di pasta sfoglia o pasta brisè o lievitata, farciti prima della cottura (salatini) o dopo (canapè, voulevent, panini) lavorati con prodotti tipici della gastronomia, ad esempio prosciutto, formaggi, verdure, uova, tonno, acciughe, ecc.

Con gli stessi ingredienti si possono realizzare delle torte salate, partendo dalla stessa base composta e coniugando ricette di altre regioni italiane (pensiamo alla Pasqualina o alla quiche francese) secondo la creatività dei nostri chef.

Canditi

La canditura è un metodo di conservazione di frutta e verdura, consiste nella sostituzione dell'acqua originale del frutto con sciroppo saturo di zuccheri.

I frutti maggiormente utilizzati in Piemonte ad esempio sono: i marroni, le fragole, le albicocche, le ciliegie, i fichi, i mirtilli.

Per ogni tipo di frutta o vegetale variano i parametri di cottura che vengono lasciati liberi a discrezione del pasticciere.

Alcuni frutti come ciliegie, fragole ecc. richiedono durante la canditura l'aggiunta di coloranti naturali (consentita in minime quantità). E' altresì consentita sia la salamoia che la novena.

Art.4 Ciclo produttivo

A) Attività svolte

La catena produttiva comprende tutte le fasi della produzione che vanno dal ricevimento delle materie prime fino all'immissione sul mercato del prodotto trasformato, utilizzando i procedimenti di:

- selezione e pesatura delle materie prime da utilizzare;
- impasto e/o miscelazione delle stesse;
- eventuale raffreddamento o riposo o lievitazione dell'impasto ottenuto e successiva lavorazione;
- cottura dei prodotti ottenuti con l'impasto;
- finizione dei prodotti ottenuti mediante eventuale farcitura, decorazioni etc. (per esempio: riempimento per bigné, preparazione torte, cannoncini, etc.; piegatura e formazione della pasta sfoglia e dei croissants; spianatura e modellaggio della pasta frolla con formine e stampini; colatura negli stampi del pan di spagna, plumcake, torta di nocciole e torte morbide; spezzatura, pesatura e "pirlatura" per paste lievitate come panettoni e colombe);
- procedure di conservazione attraverso tecniche di refrigerazione o imballaggio

B) Prodotti interessati

Prodotti di pasticceria ottenuti mediante i procedimenti sopra indicati utilizzati singolarmente o in combinazione tra loro.

Le fasi produttive e la tecnica impiegata devono assicurare che il prodotto finito mantenga inalterate tutte le caratteristiche peculiari delle tipologie merceologiche.

Le lavorazioni devono essere eseguite all'interno dell'azienda.

Fasi di lavorazione di tipo accessorio potranno essere commissionate ad artigiani esterni, solo se anch'essi riconosciuti dall'Artigianato d'Eccellenza, fermo restando che le lavorazioni dovranno essere eseguite nel rispetto dei criteri del presente Disciplina, o, comunque, da soggetti di provata capacità.⁹

La descrizione del ciclo produttivo e gli ingredienti non sono e non vogliono essere né un manuale né un ricettario. La fantasia, la manualità, l'esperienza e la professionalità degli artigiani non deve essere vincolata.

4.1 Utilizzo dei semilavorati

Non è assolutamente consentito rifinire, completare o utilizzare beni acquistati come semilavorati presso aziende che non possono fregiarsi dell'Eccellenza Artigiana.

Art. 5 Gelato artigianale

Il gelato artigianale è una preparazione alimentare "portata" allo stato solido e pastoso mediante mescola-

mento e contemporaneo congelamento della miscela degli ingredienti utilizzati per la sua fabbricazione.

Durante il processo di congelamento, attraverso il rimiscelamento della miscela, viene incorporata naturalmente dell'aria che conferisce morbidezza e cremosità al prodotto.

Il gelato artigianale si caratterizza per l'impiego prevalente di materie prime fresche (elementi caratterizzanti) selezionate direttamente dal produttore che miscela in modo originale, secondo la propria creatività.

Art. 5.1 Materie prime

Gli ingredienti caratterizzanti il Gelato artigianale si identificano prevalentemente in latte vaccino e derivati, uova di gallina, zuccheri e frutta, impiegabili secondo i seguenti criteri:

- allo stato fresco
- latte, panna ed altri derivati dal latte
- uova di gallina
- frutta
- come surgelati o criogelati
- uova di gallina
- frutta
- come pastorizzati e/o in pasta/purea
- uova di gallina
- frutta
- latte concentrato e zuccherato intero e parzialmente scremato
- in polvere o secco
- latte magro in polvere (solo allo scopo di bilanciamento)
- frutta che nasce sotto guscio (comunemente detta secca)

Gli zuccheri impiegabili nella preparazione del Gelato artigianale sono i seguenti:

- saccarosio
- destrosio
- fruttosio
- zucchero invertito
- miele
- sciroppo d'acero
- sciroppo di glucosio con diverse destrosio-equivalenze
- maltodestrine

Art. 5.2 Altri ingredienti consentiti

a) Semilavorati

Nella preparazione dei gelati al latte è possibile l'impiego di semilavorati (cioè quei preparati destinati esclusivamente alla produzione gelatiera, ma non al consumo diretto), purchè nella misura massima del 5% in peso sulla ricetta.

b) Additivi nella preparazione delle miscele gelato con frutta

Il gelato artigianale con frutta è un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto in frutta (con eccezione della frutta secca), zuccheri ed eventualmente acqua. Per ottenere una qualità ottimale nel prodotto finito è necessario prevedere in ricetta l'impiego di almeno il 10% in peso agrumi o il 20% di altra frutta gelato al latte

Il gelato artigianale a base di latte è caratterizzato da un considerevole impiego di latte e derivati, ed eventualmente, nella preparazione della miscela, di uova di gallina.

In ricetta deve essere previsto l'impiego di latte e suoi derivati in misura non inferiore al 70% in peso, con combinazione delle materie prime secondo l'estro creativo del produttore.

Nel caso di gelato di crema all'uovo, la percentuale minima di tuorlo d'uovo, prevista in ricetta ed utilizzata, deve essere almeno del 6% in peso.

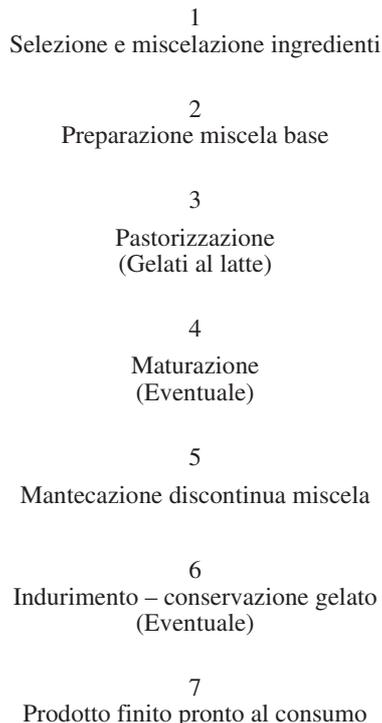
Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna, prevista in ricetta ed utilizzata, deve essere almeno del 7% in peso.

impiego delle sostanze grasse

Nella preparazione della miscela base è consentito l'utilizzo esclusivo dei grassi del latte e delle uova di gallina.

fasi essenziali dell'elaborazione del gelato artigianale

Le fasi essenziali della preparazione del gelato artigianale possono essere sinteticamente rappresentate secondo il seguente diagramma a blocchi



Art. 5.4 Caratteristiche del prodotto finito

Il Gelato artigianale pronto al consumo deve presentare un tenore minimo in solidi totali (estratto secco) del 32% per il gelato al latte e le creme e del 28% per il gelato a base di frutta.

Il prodotto finito non può avere un rapporto massa-peso inferiore al 60% (over-round 40% max)

Art. 6 Produzione

La produzione artigianale dovrà essere caratterizzata dalla qualità dell'esecuzione con una particolare attenzione alla valenza estetico-formale, agli ingredienti, alle tecniche di lavorazione, alle presentazioni, alle finiture ed alle decorazioni.

6.1 Produzione artistica e innovativa

È suggerito l'utilizzo di ogni tipo di ingrediente alimentare, purchè consentito, che assolvano alle esigenze di creatività dell'artigiano per la realizzazione di nuovi dolci o per la realizzazione di ricette in cui sia richiesta una particolare tecnica dettata da specifiche esperienze culturali, di tradizione e innovative insieme.

È preso in considerazione anche l'utilizzo di materiali e tecniche innovative, là dove esse siano funzionali al conferimento di precise valenze creative e di arricchimento qualitativo del prodotto finale.

In questa categoria rientrano le lavorazioni che l'artigiano pasticciere mette in campo, attraverso l'uso di materie prime tradizionali, ampliando il suo orizzonte culturale e di conoscenze gastronomiche, dando origine a nuovi prodotti di alta professionalità e fantasia.

Sono consentite tecnologie che assolvano alle esigenze di lavorazione, a patto che il loro utilizzo non comprometta la richiesta di manualità che è prerogativa del prodotto artigianale.

Art. 7 Manualità e Tecnologia

L'utilizzo dei macchinari è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione, senza peraltro stravolgere gli originali e tradizionali sistemi di produzione.

L'uso dei macchinari tradizionali (forno, impastatrici a braccia tuffanti, planetaria, colatrice, sbattitrice, sfogliatrice, raffinatrice, siringatrice, monta-panna, etc.) si può accompagnare a cuoci-crema e abbattitore di temperature.

È fatto salvo l'utilizzo di processi di refrigerazione per la conservazione del prodotto, ai fini della corretta applicazione delle norme sanitarie vigenti.

Le attrezzature non dovranno comunque essere del tutto meccanizzate ed automatizzate al fine di evitare una standardizzazione della produzione ottenuta.

La percentuale di manualità nel processo produttivo deve essere comunque significativa in tutti i prodotti e processi di lavorazione.

Il titolare dell'azienda od il socio titolare del riconoscimento devono saper dimostrare la loro completa competenza anche nelle lavorazioni di base della pasticceria e/o del gelato artigianale proprie e tipiche del settore di appartenenza.

La tecnologia deve essere di aiuto all'artigianato d'eccellenza non solo in quei frangenti in cui si richieda salvaguardia personale dei lavoratori, ma nei casi in cui il prodotto finale abbia fasi di lavorazioni iniziali o intermedie nelle quali l'utilizzo dei macchinari (anche ad alto contenuto tecnologico) porti ad una velocizzazione di certe procedure senza rendere seriale la produzione e per adeguarsi alle tecniche di conservazione a tutela del prodotto, senza nulla togliere alle peculiarità caratteristiche del prodotto finale.

Nei processi di produzione indicati si evidenzia che la manualità rappresenta l'elemento distintivo che consente di differenziare l'impresa artigiana dall'impresa industriale: durante le fasi di trasformazione è quindi indispensabile che la manualità sia non solo presente, ma determinante per la qualità finale del prodotto. La capacità e l'esperienza dell'artigiano sono infatti indispensabili per governare il processo produttivo al fine di ottenere un prodotto d'eccellenza.

La produzione artigiana non può essere caratterizzata dall'assoluta serialità del prodotto, tuttavia occorre che il prodotto stesso, compatibilmente con il rispetto delle esigenze di stagionalità e di mercato, non abbia caratteristiche morfologiche ed organolettiche eccessivamente discontinue.

Art. 8 Requisiti

Data la complessità del settore, l'imprenditore artigiano deve avere un'approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione tradizionali, dei processi produttivi, delle materie prime e degli ingredienti utilizzati e deve essere in grado di partecipare direttamente alle fasi produttive.

È richiesta un'esperienza di almeno 5 anni nel settore.

Qualora il periodo sia inferiore a quello sopra indicato, possono concorrere al raggiungimento del tetto dei

cinque anni i periodi di attività produttiva nel settore (da documentare), in qualità di dipendente o di coadiuvante con mansioni lavorative adeguate.

E' sufficiente un periodo di lavoro nel settore di 4 anni per chi avesse effettuato un percorso di formazione specifica presso scuole di formazione accreditate (per un minimo di 1200 ore) oppure sia in possesso di una formazione professionale nel settore.

Nel caso di consorzi di imprese, sarà indispensabile che almeno i 4/5 delle imprese che ne fanno parte siano riconosciute imprese dell'Eccellenza Artigiana.

8.1 Norme di ammissione

Le imprese artigiane dovranno provare la propria capacità compilando la domanda-questionario predisposta, allegando:

- curriculum dettagliato in cui evidenziare
 1. esperienze produttive
 2. eventuale partecipazione ad Esposizioni, Mostre, Rassegne di settore
 3. partecipazione attiva a percorsi formativi anche in collaborazione con associazioni di categoria e/o di settore

8.2 Accettazione delle domande

Il riconoscimento viene effettuato dalla Commissione Provinciale per l'Artigianato (C.P.A.) competente per territorio, supportata da esperti, ai sensi delle normative vigenti.

La C.P.A. esamina le domande e la documentazione prodotta, potrà, qualora ne ravveda la necessità, richiedere specificazioni attraverso:

- documentazioni aggiuntive
- colloqui diretti
- sopralluoghi presso le aziende dei richiedenti.

8.3 Attività di commercio

Potranno essere riconosciute le aziende artigiane che svolgono in forma secondaria, attività commerciale a condizione che non si generi confusione tra il prodotto regolarmente realizzato in azienda e quello unicamente commercializzato.

8.4 Titolarità del riconoscimento

Il riconoscimento è attribuito all'impresa ai sensi della L.R. 21/97 e s.m.i., art. 28.

I requisiti richiesti dal Disciplinare devono sussistere in capo al titolare o almeno ad uno dei soci dell'impresa.

Ogni modifica e variazione d'impresa deve essere comunicata alla competente Commissione Provinciale per l'Artigianato (C.P.A.) che valuta il permanere dei requisiti di eccellenza.

8.5 Denominazione

E' stata individuata la denominazione "Eccellenza Artigiana" con D.G.R. n. 30 - 322 del 29/06/2000 da attribuire alle imprese che hanno ottenuto il riconoscimento dell'artigianato artistico, tipico, tradizionale di ogni settore e conseguente annotazione specifica all'Albo provinciale delle imprese artigiane.

A tali imprese viene attribuito il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" approvato con D.G.R. n. 3 - 1713 del 14/12/2000.

L'uso, lo sviluppo e la diffusione di tale marchio è disciplinato da regolamento approvato con D.G.R. n. 4 - 1714 del 14/12/2000.

Il richiamo all' Eccellenza Artigiana in Mostre, Esposizioni, Manifestazioni, potrà essere utilizzato solo se il 90% delle imprese partecipanti risulteranno essere in possesso del marchio di eccellenza.

I concessionari utilizzatori della denominazione in oggetto e dei rispettivi elementi identificativi, si impegnano a proteggere il marchio e la sua immagine e a compiere ogni sforzo per propagandolo.

In ogni caso, proprietario esclusivo del marchio è la Regione Piemonte.

8.6 Iter procedurale

Al fine di poter riassumere e di chiarire meglio quanto sopra espresso, evidenziamo le procedure di riconoscimento, che risultano pertanto:

- Compilazione della domanda-questionario
- Primo grado di valutazione delle imprese sulla base della domanda-questionario
- Acquisizione di ulteriore documentazione
- Approfondimento con eventuale richiesta di colloquio
- Predisposizione di controlli in azienda
- Previsione della possibilità di ricorso

8.7 Ricorsi

I ricorsi dovranno essere presentati seguendo le stesse modalità previste per i ricorsi su iscrizioni e cancellazioni dall'Albo delle imprese artigiane, alla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) che potrà avvalersi della consulenza della Commissione per il Disciplinare del settore.

8.8 Controlli

La Regione potrà, nell'ambito delle revisioni degli Albi provinciali delle imprese artigiane, attuare procedure al fine di verificare il persistere dei requisiti, come previsto dall'art. 44 della L.R. 21/97 e s.m.i.

L'impresa si impegna a dare alla Commissione Provinciale per l'Artigianato competente ogni facoltà per procedere di volta in volta a controlli di accertamento dei requisiti e l'impresa si impegna a dare spiegazioni rilasciando eventuale documentazione fiscale-contabile (fatture, registri, ecc). Le Commissioni Provinciali dell'Artigianato, competenti per territorio, in qualsiasi momento lo ritenessero opportuno, potranno svolgere indagini ed ispezioni per verificare il permanere, in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana", dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

8.9 Cancellazione del riconoscimento

Qualora si riscontri la non conformità dell'utilizzazione del marchio secondo quanto previsto nel Regolamento Regionale n. 1/R del 15 gennaio 2001 recante disposizioni sull'uso del Marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" e l'inosservanza delle prescrizioni previste dal presente disciplinare, la Commissione Provinciale per l'Artigianato, competente territorialmente, diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio, invitandola ad adeguarsi a quanto previsto dal regolamento stesso.

In caso di reiterazione dell'inadempienza e/o perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la C.P.A. competente territorialmente, provvede anche ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97 alla cancellazione dell'annotazione di "Eccellenza Artigiana" dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato

Art. 9 Botteghe Scuola

Le imprese riconosciute sulla base dei criteri previsti nel presente Disciplinare e di quelli stabiliti dalla Regione Piemonte, sentito il parere della Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.), potranno accedere, ai sensi dell'art. 29 della L.R. 21/97 s.m.i., a tutti i vantaggi di cui usufruiscono le imprese "riconosciute", tra cui la possibilità di partecipare al progetto formativo/lavorativo "bottega scuola".

Legge regionale 9 maggio 1997, n. 21
e successive modifiche

NORME PER LO SVILUPPO E LA
QUALIFICAZIONE DELL'ARTIGIANATO

Capo VI

Artigianato artistico e tipico di qualità

Art. 26 Obiettivi

1. La Regione tutela e promuove le lavorazioni dell'artigianato che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

2. Con riferimento alle produzioni indicate al comma 1 la Regione persegue i seguenti obiettivi:

a) tutela dei requisiti di professionalità e di origine delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;

b) qualificazione e innovazione delle lavorazioni attuate sotto il profilo stilistico, tecnologico, dei materiali e dei processi utilizzati;

c) valorizzazione delle produzioni realizzate sia sul mercato interno che su quello internazionale;

d) divulgazione e diffusione della conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche e tipiche;

e) acquisizioni e documentazioni concernenti le origini, lo sviluppo storico e i percorsi evolutivi delle lavorazioni;

f) sostegno alla creazione e allo sviluppo di nuove imprese tramite progetti di recupero e rivalizzazione di attività tradizionali o artistiche locali.

3. L'individuazione delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico tutelate è approvata dalla Giunta regionale, anche per settori di attività affini o complementari. La Giunta regionale si avvale della Commissione regionale per l'artigianato. Con lo stesso provvedimento si individuano e si delimitano i territori interessati nel caso in cui le lavorazioni in essere risultino collegate a particolari ambiti territoriali di esecuzione o di approvvigionamento delle materie prime impiegate nella produzione, anche in riferimento al contenuto di cui all'articolo 15 della legge regionale 9 ottobre 1995, n. 72 e successive modificazioni.

Art. 27 Disciplinari di produzione

1. Per le lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico individuate dalla Giunta regionale sono predisposti appositi disciplinari con i quali sono descritti i caratteri delle tecniche produttive adottate, dei materiali impiegati e di quanto altro concorre a individuare e qualificare le lavorazioni in essere.

2. I disciplinari delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico sono predisposti da apposite Commissioni e sono approvati dalla Giunta regionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

3. Le Commissioni di cui al comma 2 sono costituite da:

a) due esperti di storia e tecnica delle particolari lavorazioni considerate;

b) un imprenditore artigiano che risulti in attività da almeno sette anni nello stesso settore delle lavorazioni artistiche e tipiche oggetto di disciplinare, o da un im-

prenditore artigiano in quiescenza con esperienza di almeno sette anni nel settore oggetto del disciplinare;

c) un rappresentante designato dall'ente locale presso cui risultano le maggiori consistenze produttive delle attività prese in esame;

d) un rappresentante designato dalle associazioni e dalle confederazioni sindacali artigiane regionali maggiormente rappresentative;

e) il dirigente della struttura regionale competente per materia o suo delegato.

4. L'individuazione degli esperti e dell'imprenditore artigiano di cui al comma 3, lettere a) e b) è effettuata dal responsabile della Direzione regionale competente per materia, a seguito di pubblicazione di avviso indicante i requisiti e le condizioni richieste per ricoprire l'incarico, sulla base di criteri stabiliti dalla Giunta regionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

5. Alla nomina delle Commissioni per i disciplinari, nonché alla loro reintegrazione nel caso in cui si determinino vacanze dagli incarichi conferiti o abbandoni, si provvede con determinazione della Direzione regionale competente per materia."

Art. 28 Imprese artigiane delle
lavorazioni artistiche e tipiche

1. Le imprese artigiane che esercitano le lavorazioni artistiche e tipiche individuate dalla Giunta regionale, sono censite a cura delle Commissioni provinciali per l'artigianato competenti per territorio, previo accertamento della rispondenza delle produzioni attuate dai richiedenti con i requisiti stabiliti dai relativi disciplinari di produzione.

2. Gli imprenditori artigiani che esercitano attività nell'ambito delle lavorazioni artistiche e tipiche possono inoltrare domanda alla Commissione provinciale per l'artigianato, per ottenere il riconoscimento di impresa artigiana del settore artistico e tipico. Sulla domanda di riconoscimento presentata dalle imprese la Commissione provinciale decide nei tempi e con le modalità previste per l'iscrizione all'albo provinciale delle imprese artigiane.

3. Il riconoscimento di impresa artigiana operante nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche è attuato mediante idonea annotazione nell'albo provinciale delle imprese artigiane, riportando altresì la descrizione della particolare lavorazione attuata.

4. Le modalità tecniche delle annotazioni da apportare agli albi provinciali delle imprese artigiane sono determinate dalla Giunta regionale, sentito il parere della Commissione regionale per l'artigianato, sulla base di criteri atti a garantire l'unitarietà del sistema informativo costituito dagli albi provinciali.

Art. 29 Interventi

1. Per il perseguimento degli obiettivi previsti all'articolo 26 la Giunta regionale promuove, anche in concorso con enti locali, enti pubblici e privati, fondazioni, confederazioni sindacali artigiane, associazioni e consorzi di imprese:

a) la predisposizione di appositi disciplinari di produzione di cui all'articolo 27;

b) la ricerca di nuovi modelli e la realizzazione e sperimentazione tecnica di nuovi prodotti nonché la realizzazione di marchi di qualità e d'origine;

c) la realizzazione di rassegne ed esposizioni tematiche di manufatti che documentino l'evoluzione della tecnica e degli stili legati alle produzioni realizzate nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche;

d) la realizzazione di pubblicazioni, cataloghi, supporti audiovisivi che illustrano l'evoluzione storica, le testimonianze, le tecniche produttive e i valori intrinseci delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;

e) la partecipazione delle imprese artigiane operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche a rassegne e manifestazioni di carattere commerciale sia in Italia che all'estero;

f) l'allestimento, presso le strutture pubbliche di conservazione di beni culturali, di spazi idonei alla presentazione e alla vendita di oggetti e riproduzioni ispirati alle collezioni ivi esistenti;

g) la realizzazione di corsi di addestramento tecnico-pratico nelle botteghe artigiane, basati sull'apporto formativo diretto degli imprenditori artigiani, secondo quanto previsto all'articolo 31;

h) ogni altra iniziativa ritenuta utile e opportuna per la valorizzazione dell'artigianato artistico e tipico.

2. La Giunta regionale, entro il 30 novembre di ogni anno, sentita la Commissione regionale per l'artigianato e informata la Commissione consiliare competente, predisporre il piano per l'anno successivo degli interventi per l'artigianato artistico e tipico.

3. Con il piano degli interventi vengono individuate le lavorazioni prioritarie da incentivare, anche con riferimento a determinati ambiti territoriali, i criteri di riparto dei contributi in relazione alle diverse tipologie di intervento previste, i limiti massimi di spesa per l'elaborazione dei disciplinari e per l'attuazione degli interventi, unitamente ai requisiti dei soggetti che vi fanno ricorso.

Art. 30 Modalità degli interventi

1. Gli interventi possono essere promossi direttamente dalla Regione o da soggetti esterni quali enti locali, consorzi di imprese, associazioni di categoria, enti vari, fondazioni e istituti operanti senza fini di lucro che si propongono scopi di promozione dell'artigianato artistico e tipico di qualità.

2. Il finanziamento degli interventi è disposto sulla base di un progetto delle iniziative da attuare, con cui vengono determinati gli obiettivi che si intendono conseguire e il piano economico-finanziario previsto. La Giunta regionale, nei limiti degli stanziamenti appositamente autorizzati con l'approvazione del bilancio di previsione, provvede fissando anche i termini e le modalità di attuazione delle iniziative programmate.

3. Nel caso in cui le iniziative siano promosse e realizzate previa richiesta di finanziamento da parte di terzi, i contributi regionali possono essere concessi fino all'80 per cento della spesa riconosciuta ammissibile e comunque per un importo non superiore a quanto determinato ai sensi dell'articolo 29, comma 3, in relazione a ciascuna tipologia di intervento prevista.

4. I progetti di intervento devono essere presentati alla Regione, dai soggetti indicati al comma 1, nei termini previsti dal piano degli interventi di cui all'art. 29, per poter ottenere il finanziamento, di norma, a carico dell'esercizio finanziario corrispondente allo stesso anno.

Art. 31 Istruzione e addestramento artigiano

1. Le imprese artigiane che hanno ottenuto dalla Commissione provinciale per l'artigianato il riconoscimento di imprese operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche, così come definite dalla presente legge, possono essere chiamate a concorrere alla attuazione dell'istruzione artigiana, in qualità di botteghe scuola, sulla base di apposite convenzioni che valorizzino appieno la prevalente funzione formativa.

2. L'istruzione artigiana volta alla formazione nei settori artistici e tipici, deve essere svolta per almeno un terzo delle ore totali di insegnamento presso le imprese artigiane, singole o associate, individuate come botteghe scuola.

3. In aggiunta agli interventi definiti attraverso i programmi e le azioni regionali nel campo della formazione professionale, la Regione può favorire la realizzazione di programmi di addestramento tecnico-pratico non previsti nei piani regionali di formazione professionale, rivolti alla trasmissione delle conoscenze tecniche e delle abilità di lavoro manuale connesse a particolari prestazioni concernenti anche e in particolare la riproduzione, la manutenzione e il restauro di beni di particolare interesse storico o pregio artistico.

4. Possono beneficiare dell'intervento regionale gli organismi associativi, operanti senza fini di lucro, costituiti da artigiani che vantano professionalità specifiche nei particolari mestieri da tutelare e tramandare; le singole imprese artigiane, con le stesse caratteristiche, che si impegnano a realizzare cicli di addestramento tecnico-pratico all'interno delle botteghe artigiane rivolti a soggetti che intendono acquisire le capacità tecnico-professionali connesse allo svolgimento delle lavorazioni. L'intervento regionale consiste in un contributo all'organismo o impresa che organizza i corsi per ogni allievo impegnato nell'attività di addestramento pratico. L'importo dei contributi regionali è determinato con il piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2 e in ogni caso non può superare la metà del salario mensile di un apprendista, calcolato al netto dei contributi assicurativi e previdenziali, secondo i minimi tabellari contrattualmente in vigore per le corrispondenti categorie di attività, per non più di due anni consecutivi.

5. La concessione ed erogazione dei contributi è disposta sulla base dei criteri definiti con il piano annuale degli interventi di cui all'articolo 29, con deliberazione della Giunta regionale che determina altresì le modalità di svolgimento delle attività di addestramento tecnico e di rendicontazione finale delle spese sostenute.

6. La Regione può concedere inoltre agli allievi che partecipano ai cicli di addestramento di cui al comma 4 borse di studio con i criteri e le modalità da stabilirsi con il Piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2.

(omissis)

Regolamento regionale sull'Uso del marchio
"Piemonte Eccellenza Artigiana"

Decreto del presidente della Giunta Regionale
15 gennaio 2001, n. 1/R.

Il Presidente della Giunta Regionale

Visto l'art. 121 della Costituzione come modificato dalla legge costituzionale 22/11/1999, n.1;
Visto l'articolo 29 della legge regionale 9 maggio 1997, n. 21;
Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 4-1717 del 14 dicembre 2000;
Preso atto che il Commissario di Governo ha apposto il visto

emana

il seguente regolamento:
REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
"PIEMONTE ECCELLENZA ARTIGIANA"

Art. 1 Finalità

1. La stesura del presente regolamento si inserisce nel quadro normativo della L.R. 21/97 s.m.i (L.R. 24/99) - CapoVI predisposto dalla Regione Piemonte per la valorizzazione, la tutela, la promozione e lo sviluppo delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura anche di derivazione locale.

Art. 2 Azioni

1. Tra le azioni e gli strumenti che la legge regionale indica per perseguire le finalità di cui sopra, all'art.28 si individua come fondamentale il riconoscimento, da parte delle Commissioni provinciali per l'Artigianato, di quelle imprese che, avendo i requisiti definiti dai Disciplinari di Produzione dei settori individuati con D.G.R. n° 27-24980 del 6/07/1998, ottengono idonea annotazione nell'Albo delle imprese artigiane.

Art. 3 Interventi

1. Tra gli interventi, di cui all'art. 29 della L.R. 21/97, è prevista la realizzazione di un marchio di qualità.

Art. 4 Denominazione

1. Con la denominazione "Eccellenza Artigiana" si intende indicare l'impresa che ha ottenuto il riconoscimento e l'annotazione, ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/98

Art. 5 Soggetti autorizzati all'utilizzo della denominazione

1. Ottengono tale denominazione quelle imprese e quei consorzi che, previo accertamento da parte delle Commissioni provinciali per l'artigianato, competenti per territorio, della rispondenza dei requisiti con i relativi disciplinari di produzione, avendo avuto l'approvazione, sono state annotate all'Albo delle imprese artigiane, quali imprese di "eccellenza artigiana".

Art. 6 Marchio

1. Il marchio è stato realizzato per rappresentare ed esaltare lo storico ed imprescindibile intreccio tra l'artigianato e la cultura, le tradizioni e lo sviluppo del Piemonte.

2. Il marchio (in bianco e nero e a colori) che si allega come parte integrante del presente regolamento risulta costituito da un rettangolo a bordo nero contenente a sinistra lo stemma della Regione Piemonte, a destra il simbolo specifico dell'artigianato artistico, con al centro il logo "Piemonte Eccellenza Artigiana", accompagnato dalla base-line "Perché la qualità riconosciuta sia riconoscibile".

3. Ferma restando l'immagine grafica come sopra descritta, l'impresa è autorizzata ad utilizzare il marchio nella versione a colori o in bianco e nero nelle dimensioni più confacenti alle diverse esigenze.

Art. 7 Registrazione marchio

1. La registrazione del marchio avviene ai sensi della normativa vigente.

Art. 8 Soggetti autorizzati all'utilizzo del marchio

1. L'utilizzo del marchio è riservato in via esclusiva alle imprese che ottengono il riconoscimento di "Eccellenza artigiana" ai sensi dell'art. 28 della legge 21/97 e s.m.i.

lenza artigiana" ai sensi dell'art. 28 della legge 21/97 e s.m.i.

2. L'impresa è autorizzata a utilizzare il marchio dal momento dell'annotazione effettuata ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/97 e delle relative procedure di attuazione.

3. Le modalità di utilizzazione del marchio sono disciplinate dal presente regolamento.

4. L'impresa di "eccellenza artigiana" deve utilizzare il marchio nella forma e con le modalità anche grafiche previste, senza modificazione di sorta, esclusivamente per la propria impresa, essendo esclusa la facoltà di autorizzare terzi, compresi eventuali subfornitori ad utilizzare il marchio in qualunque modo o forma.

Art. 9 Modalità di utilizzo del marchio

1. L'uso e la pubblicizzazione del marchio può avvenire unicamente:

- a) in ogni documento di presentazione dell'impresa (quali ad esempio, carta intestata, biglietto da visita e fatture);
- b) in ogni iniziativa commerciale o pubblicitaria;
- c) negli stand presso fiere ed esposizioni;
- d) nel contesto dell'insegna dei propri laboratori.

Art. 10 Controlli e vigilanza

1. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato, nell'ambito delle proprie competenze attinenti alla corretta tenuta dell'Albo delle imprese artigiane, possono in ogni momento verificare il permanere in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana" dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

2. In caso di perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la Commissione provinciale per l'Artigianato competente territorialmente, provvede ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97 alla cancellazione dell'annotazione dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

3. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato vigilano inoltre sull'osservanza del presente regolamento, sull'utilizzo del marchio da parte delle imprese.

4. Qualora si riscontri la non conformità dell'utilizzazione del marchio al regolamento d'uso ed alle prescrizioni dei disciplinari, la Commissione competente territorialmente diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio invitandola ad adeguarsi al presente regolamento.

Art. 11 Parere UE

1. Ogni utilizzo del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" rilevante ai fini commerciali è sospeso fino al conseguimento del parere favorevole dell'Unione europea.

Il presente regolamento regionale sarà pubblicato sul Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 15 gennaio 2001

Enzo Ghigo

Allegato A

Art. 6

Estratto dal Bollettino Ufficiale Regione Piemonte - numero 8 del 21 febbraio 2001

Comunicato della Direzione Affari istituzionali e processo di delega

DGR n. 4-1714 del 14 dicembre 2000 "L.r. 21/1997, art. 29. Approvazione del Regolamento d'uso del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Con nota prot. n. 3241/5 del Presidente della Giunta Regionale del 15 febbraio 2001, si è provveduto al ritiro della notifica del regolamento in oggetto, in quanto il medesimo è risultato non concretizzare un regime di aiuto.

Quanto sopra comporta la non applicabilità della clausola di sospensione prevista all'articolo 11 del regolamento stesso.

QUADRO DI RIFERIMENTO NORMATIVO SETTORE PASTICCERIA FRESCA E SECCA, GELATO

Settore DOLCIARIO

Regio Decreto 3 agosto 1890, n° 7045: regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti, bevande e sugli oggetti d'uso domestico.

Legge 30 aprile 1962, n° 283: Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e bevande.

Per quanto concerne la fabbricazione e vendita delle paste fresche e prodotti similari, non vi sono norme particolari; queste qualche volta esistono nei regolamenti locali d'igiene ma sono norme superate dai tempi e dalla nuova tecnica produttiva.

Al riguardo si tiene opportuno fare presente che il cessato ACIS, ora Ministero della sanità, con circolare n° 23 del 26 marzo 1958 ha vietato l'uso nella pasticceria degli eteri poliossietilenici e del glicole etilenico.

Inoltre i confetti possono essere sofisticati con aggiunta di glucosio al posto dello zucchero, oppure di saccarina, dulcina e simili. Le caramelle possono essere sofisticate con saccarina, dulcinea e simili (Art. 9 legge 30 aprile 1962, n° 283)

AUTOCONTROLLO MEDICO-MICROBIOLOGICO:

HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points)

D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155: Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Legge 21 dicembre 1999, n° 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee.

Circolare Ministeriale 13 gennaio 2000, n° 1: Modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario.

Circolare Ministero della Sanità 26 gennaio 1998, n° 1: Aggiornamento e modifica della circolare n° 21 del 28 luglio 1995 recante: "Disposizioni riguardanti l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in applicazione D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155".

Circolare Ministeriale 7 agosto 1998, n° 11: Applicazione del D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

Settore GELATI

Regio Decreto 3 agosto 1890, n° 7045: Regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande e oggetti d'uso domestico.

Legge 30 aprile 1962, n° 283: Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e bevande.

D. Ministeriale 27 febbraio 1996, n° 209: Colorazione artificiale.

Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978 sui limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (Gelati). Vedi anche art. 26, n. 2, e allegato C, capitolo II del D.P.R. 14 gennaio 1997, n° 54).

Ordinanza Ministeriale 13 dicembre 1978 riportante integrazioni all'Ord. Min. 11 ottobre 1978.

AUTOCONTROLLO MEDICO-MICROBIOLOGICO:

HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points)

D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155: Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Legge 21 dicembre 1999, n° 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee.

Circolare Ministeriale 13 gennaio 2000, n° 1: Modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario.

Circolare Ministero della Sanità 26 gennaio 1998, n° 1: Aggiornamento e modifica della circolare n° 21 del 28 luglio 1995 recante: "Disposizioni riguardanti l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in applicazione D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155".

Circolare Ministeriale 7 agosto 1998, n° 11: Applicazione del D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

Ordinanza Ministeriale 13 dicembre 1978 riportante integrazioni all'Ord. Min. 11 ottobre 1978.

Deliberazione della Giunta Regionale 12 luglio 2004, n. 45-13016

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - CAPO VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Rinominazione del Settore Cioccolato, Caramelle, Torrone e approvazione del Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Cioccolato Caramelle Torrone

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi...

delibera

di approvare per le considerazioni in premessa la nuova denominazione del Settore Cioccolato Caramelle Torrone;

di approvare, sentito il parere favorevole della Commissione Regionale per l'Artigianato e sentite le Associazioni di Categoria (Confartigianato, C.N.A., CASA), il Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare Settore Cioccolato Caramelle Torrone; allegato alla presente deliberazione quale parte integrante, predisposto dalla apposita Commissione di Disciplinare di Produzione.

La presente deliberazione verrà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

DISCIPLINARE PER L'ECCELLENZA
DELL'IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE
CIOCCOLATO, CAMELLE, TORRONE

IL CIOCCOLATO
PRESENTAZIONE

Cenni storici

Carl von Linné, scienziato svedese, nel 1753 attribuì all'albero del cacao il nome scientifico "Teobroma cacao", che dal greco significa "cibo degli dèi", riconoscendone così proprietà uniche ed eccezionali.

Quella del cioccolato è una lunghissima storia in cui realtà e leggenda si fondono.

Si ritiene che già nel 5000 a.C. esistessero alcune varietà di pianta di cacao sulla costa del Golfo del Messico e sull'Altipiano centrale: probabilmente i primi a coltivare il cacao furono gli appartenenti alla civiltà Maya.

Successivamente, nella civiltà degli Aztechi, il cacao aveva un profondo significato simbolico (la bacca di cacao era usata durante i rituali per indicare il cuore umano strappato nel sacrificio) oltre ad essere utilizzato nell'alimentazione e come moneta.

Pare che il primo europeo entrato in contatto con la pianta e i frutti del cacao sia stato Cristoforo Colombo durante il suo quarto viaggio esplorativo nel 1502, anche se non si conosce con certezza quando il cacao approdò per la prima volta in Spagna. La maggior parte degli autori hanno attribuito a Hernán Cortés questo merito, ma non esiste una prova storica che affermi tale ipotesi. In ogni caso dalla Spagna il cioccolato si diffuse in tutta Europa approdando anche in Italia. Purtroppo la storia dell'introduzione nel nostro Paese di questo prodotto è ambigua e frammentaria. In proposito esistono diverse versioni. Pur non essendoci prove, quella più accreditata sostiene che il cioccolato fu portato in Italia da Emanuele Filiberto di Savoia (1528-1580); un'altra ipotesi è che, a portare il cioccolato nella nostra Nazione, fu Francesco d'Antonio Carletti, un uomo d'affari fiorentino.

Torino, capitale sabauda, è una delle maggiori depositarie della tradizione cioccolatiera italiana: sino almeno dal tardo '700 vi si affermò una ricca serie di attività di piccole dimensioni ma non prive di una certa capacità d'innovazione tecnica.

In effetti, durante il XVIII secolo, mentre le piantagioni di cacao si estendevano in Brasile, Martinica e Filippine, la lavorazione del cioccolato si affermava particolarmente in alcune città europee. Fra queste primeggiò proprio Torino dove, già alla fine del Seicento, se ne producevano circa 350 kg al giorno, e lo si esportava in Austria, Svizzera, Germania e Francia. Fu proprio nei laboratori artigiani torinesi che gli apprendisti provenienti dalla vicina Svizzera impararono i segreti della lavorazione del cacao. In Piemonte, e nella capitale sabauda in particolare, sorsero i maggiori laboratori e ancora oggi Torino resta uno dei più importanti centri di produzione a livello artigianale. Le prime industrie torinesi per la lavorazione del cacao abbandonarono, dove possibile, le lavorazioni manuali e cominciarono a utilizzare impastatrici meccaniche e macchine azionate da forza motrice: Caffarel sfruttò nel suo stabilimento la forza idraulica del torrente Pellerina e Michele Talmone fu uno dei primi a dotare la sua fabbrica aperta in Borgo San Donato nel 1850 di macchinari a vapore. Nel 1826 l'antica ditta Caffarel Padre e Figlio si fuse con la Prochet Gay & C. dando vita alla Caffarel Prochet che, a quei tempi, divenne la ditta tecnologicamente meglio attrezzata. In effetti, Caffarel e Prochet appartengono alla prima genera-

zione dei pionieri del dolciario piemontese; Talmone, Gruber, Cailler e Baratti cominciarono invece a operare verso la metà del secolo XIX seguiti subito da altri cioccolatieri che contribuirono a diffondere la fama di Torino per l'Europa.

Torino divenne famosa per le sue innovazioni tecnologiche ma anche per la creazione di nuovi prodotti a base di cioccolato. Inizialmente comparvero i primi cioccolatini, Diablotin e Givu, grossi come ghiande (in dialetto, appunto, givu), ottenuti da una pasta tirata a mano e foggiate in modo grossolano. Nella metà dell'Ottocento nacque il giandujotto la cui pasta tenera e morbida è a base di cacao, zucchero, burro di cacao e le famose nocciole della varietà "Tonda Gentile delle Langhe". Il celebre cioccolatino dalla caratteristica forma a spicchio prese il nome da Gianduja, la tipica maschera piemontese. Alcuni cronisti sostengono che la pasta Gianduja sia nata da uno stato di necessità: Napoleone con il blocco continentale aveva reso quasi impossibile il rifornimento di cacao ai cioccolatieri piemontesi, facendo aumentare a dismisura il prezzo della materia prima. Per continuare a produrre gli artigiani piemontesi pensarono di unire al cacao un frutto di casa, le nocciole, dopo averle opportunamente tostate. Da allora, nonostante il mutare di gusti, mode e stili di vita, il giandujotto mantiene le sue caratteristiche continuando ad essere ambasciatore delle virtù dolciarie di Torino e del Piemonte.

Nel frattempo la cioccolata calda entrò nell'uso comune diventando, ancor più del caffè, una bevanda di compagnia; si diffuse non solo nei caffè e nelle confetterie, ma anche tra le famiglie borghesi dove le donne di casa facevano salotto e, nel rispetto della tradizione, ricoprivano torte e frutti cotti, preparavano "gelati caldi" e confezionavano profumati Bonèt. La cioccolata veniva e viene tuttora bevuta da sola, ma anche mescolata con caffè e latte dando origine al Bicerin che divenne a partire dal 1840 la consumazione caratteristica del mattino. Qualcuno lo chiamò anche "bicerin 'd Cavour" con riferimento al fatto che lo statista subalpino ne era probabilmente abituale consumatore.

All'inizio del Novecento, con il miglioramento delle condizioni economiche, aumentò la richiesta di cioccolato, soprattutto fra le famiglie benestanti. I maestri cioccolatieri andarono quindi alla ricerca di nuovi prodotti. Già alla corte di Luigi XV di Francia qualcuno aveva pensato per la prima volta di ricoprire un uovo con cioccolato, ma con scarso successo. L'idea venne ripresa verso la fine dell'Ottocento i Cicôlaté torinesi per soddisfare le nuove esigenze della neonata medio alta borghesia introdussero nuovi prodotti come le uova di cioccolato.

Forti del fatto che le aziende e gli artigiani piemontesi sono sempre rimasti fedeli alle origini e alla tradizione, i cioccolatieri di Torino e del Piemonte rappresentano ancora oggi un punto di riferimento importante nell'arte della cioccolateria.

CAMELLE

PRESENTAZIONE

Cenni storici

La caramella è uno dei tantissimi prodotti che appartengono all'arte della confetteria.

I precursori delle caramelle erano dei bastoncini di zucchero di canna che in latino si chiamavano "canna mellis", ossia canna di zucchero, da cui deriva la parola spagnola "caramel", italianizzata "caramella". Questi bastoncini erano già conosciuti in Siria e fu proprio Gof-

fredo di Buglione che in occasione della prima crociata (1097-1099) li importò in Italia.

E' da sottolineare, però, che l'effettivo successo popolare delle caramelle avvenne grazie alla diffusione, nel XV secolo, in Europa, della coltivazione della barbabietola da zucchero. La maggiore quantità di materia prima disponibile permise di produrre confetti, tondini di zucchero aromatizzati, oltre alle già presenti pasticche di orzo che all'epoca erano famose per "mollificare la tosse". I confettieri piemontesi, infatti, all'inizio della diffusione delle caramelle, facevano largo uso del "sucher d'ordi" (zucchero d'orzo) per la loro realizzazione. La pasta utilizzata era ottenuta da uno sciroppo di zucchero e una decozione di farina d'orzo che, una volta cotta, veniva versata su una pietra unta d'olio in modo da formarne dei bastoni. Questi erano lasciati raffreddare e dopo la solidificazione venivano divisi in pezzetti formando così dei bastoncini.

Ne "Il confetturiere piemontese" un anonimo autore spiega come produrre "caramelle d'ogni sorta" facendo "cuocere il zucchero alla cottura detta caramel [...], si bagna il dito nel zucchero e subito si mette nell'acqua fresca, indi si mette sotto i denti, e se non si attacca ai medesimi, e che sii alquanto croccante, allora sarà cotto, e si versa poco per volta, sopra una pietra, indi si mette cadun pezzetto in carta. Se volete dargli qualche gusto, od odore, bisogna metterlo nel zucchero quando bolle".

Per molto tempo le caramelle e in generale tutti i prodotti della confetteria furono consumati esclusivamente in ambienti reali ed aristocratici. La loro diffusione tra la massa avvenne solo nella seconda metà dell'800 quando i piccoli laboratori aumentarono le loro dimensioni e di conseguenza la loro produzione, fino a diventare delle piccole industrie. Da quel momento la città di Torino diventò famosa per la qualità delle sue caramelle e "caramelle di Torino" diventò sinonimo di "caramelle di qualità".

Tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, i confettieri iniziarono ad incartarle per proteggerle ed abbellirle. Era il confettiere stesso che decideva l'incartamento adatto in base alla forma o al tipo di caramella. Tra le forme più diffuse vi erano quelle "a fiocco", "a farfalla" e "a sacchetto".

Il periodo considerato di maggior successo per le caramelle è quello successivo alla prima guerra mondiale. In quegli anni i confettieri idearono una gamma infinita di caramelle dalle forme, dai sapori e dai tipi svariati: dure, morbide, ripiene, gommose, gelatinose, ai frutti tropicali, agli agrumi, alle erbe alpine, al caffè, dissetanti, balsamiche, digestive, frizzanti,...

Per la produzione delle pastiglie si adotta un processo di lavorazione differente da quello utilizzato per le caramelle. I produttori di pastiglie adottano un procedimento a freddo: impastano zucchero a velo, gomma adragante e gomma arabica aggiungendo aromi naturali, tirano l'impasto fino a formare un foglio da cui ricavano le pastiglie. Originariamente l'impasto veniva steso con un mattarello di legno e con degli stampi di latta si riusciva a dare forma alle pastiglie; sovente, quando l'impasto era ancora molle, venivano impressi dei simboli o delle figure.

Per produrre le caramelle, invece, si ricorre alla cottura degli ingredienti principali: lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Questi, con aggiunta di acqua, vengono cotti e solo in seguito posti su tavole fredde e quindi aromatizzati.

IL TORRONE

PRESENTAZIONE

Cenni storici

Nei paesi lungo le sponde del Mediterraneo, dove la coltivazione del mandorlo e del nocciolo è millenaria, la testimonianza maggiore dei dolci a base di miele resta ancora l'impasto di nocciole, miele, zucchero e bianco d'uovo, detto, in Italia, torrone.

La denominazione di torrone deriva quasi certamente dall'abitudine dei pasticceri medioevali di "montare", con l'impasto, dei grandi dolci a forma di castello o torre. Altra prova della "storicità" del torrone è l'abitudine di coprirlo, in superficie, con delle cialde di farina insipide, e cioè con una protezione molto diffusa nei secoli scorsi per numerosi dolci.

Accenni ad un tipo di dolce molto vicino a quello che oggi apprezziamo, li troviamo in Plinio, il quale ne riportò la pratica della fabbricazione ad uso medico presso i popoli del Piemonte centrale intorno al XV secolo. I suoi pinoli cotti nel miele costituivano un rimedio unico contro la tosse. Si trattava dell'aravicelum.

Si hanno notizie comunque di un analogo preparato, già sotto il nome torron o tourron in Spagna ai tempi della dominazione araba.

In virtù dei legami che sono sempre intercorsi tra la nostra terra e la Provenza, giova anche sapere quanto fosse in uso nella zona di Montélimar ricca di mandorle e pinoli, un dolce chiamato pignoulats, che utilizzava questi frutti con un impasto a base di miele, affine al nostro "pignolato", di memoria tardo-medievale.

L'episodio che consacrò il torrone alla storia italiana, oltre alle progeniture precedenti, riguardò gli abitanti di Cremona. La leggenda vuole che il dolce fosse stato "inventato", e ufficialmente presentato, in occasione delle nozze di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, il 25 ottobre 1441, quando venne confezionato una sorta di croccante a forma di Torrazzo (l'alta torre campanaria simbolo di Cremona), da cui avrebbe preso il nome. In quel tempo Cremona era un importante centro commerciale, crocevia non solo di traffici mercantili, provenienti dall'Oriente e dal bacino del Mediterraneo, ma anche di incontri culturali di livello internazionale. Non è difficile, dunque, pensare che il dolce fosse di probabile origine araba.

Il Torrone piemontese si distingue da quello classico cremonese per l'utilizzo delle nocciole al posto delle mandorle. La modifica fu realizzata nel 1885 a Gallo d'Alba, frazione di Grinzane Cavour (Cuneo), ad opera di un noto pasticciere, che utilizzò le nocciole, abbondanti e all'epoca poco costose nelle Langhe. La produzione di torrone piemontese è diffusa anche nella zona di Asti e nelle zone limitrofe. Si suppone che il torrone sia stato introdotto nell'Astigiano dai cuochi dei Visconti, signori di Milano, che intrattenevano rapporti con i banchieri artigiani. Per circa 300 anni, il torrone veniva prodotto utilizzando esclusivamente materie prime locali che gli conferivano caratteristiche organolettiche superiori rispetto a tutti i torroni allora conosciuti. Verso la fine del '700, un pasticciere artigiano riassunse il meglio di ogni ricetta e preparò la formula che ancora oggi viene utilizzata per la preparazione del Torrone di Asti.

Un suo discendente, nell'anno 1883, aprì in Mombercelli, un laboratorio per la fabbricazione di torroni utilizzando la ricetta del suo predecessore. Il prodotto riscosse un notevole successo tanto da meritare numerosi riconoscimenti e il premio di Livorno. La formula trasmessa agli eredi, con piccole correzioni, è giunta fino ai giorni

nostri e costituisce tuttora la base per tutti i torroni prodotti nella provincia di Asti.

Sia a livello artigianale sia a livello industriale, prosegue la grande tradizione del torrone piemontese proponendosi ai consumatori come un prodotto che mantiene le caratteristiche originali dell'antica ricetta.

Collaborazioni

La stesura del presente disciplinare ha coinvolto in numerose riunioni soggetti diversi che hanno fornito in più fasi dell'elaborazione indicazioni, suggerimenti e contributi tecnici.

Giovanni PEIRA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Erica VARESE - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Alessandro BONADONNA - Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio, Dipartimento di Scienze Merceologiche

Elisa BRACCO - Tesi di Laurea c/o Università di Torino, Facoltà di Economia e Commercio Dipartimento di Scienze Merceologiche

Sergio ARNOLDI della Camera di Commercio di Torino

Silvio BESSONE Presidente Confartigianato Piemonte Alimentazione

Assessorato Regionale all'Agricoltura - Ufficio Tutela Prodotti Agricoli

Assessorato Regionale Sanità

PREMESSA

La stesura del presente Disciplinare si inserisce nel quadro normativo - Titolo II Capo VI della L.R. 9 maggio 1997 n. 21 e s.m.i. L.R. 31 agosto 1999 n. 24 - predisposto dalla Regione Piemonte per la tutela e la valorizzazione delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tradizione dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

Secondo gli intendimenti della legge, la Regione Piemonte intende perseguire i seguenti obiettivi:

- quello della tutela e della salvaguardia di una tradizione artigianale con valenza culturale e storica accumulata nei secoli in Piemonte. Un patrimonio che, nonostante le difficoltà incontrate nel corso della sua evoluzione, è stato conservato, trasmesso e valorizzato con continuità, tenacia e valenza dagli operatori del settore di generazione in generazione fino ai giorni nostri;

- quello della promozione di un insieme di iniziative che riscoprano, consolidino e rinvigoriscano nei suoi diversi aspetti questo processo, adeguandolo alle esigenze di qualificazione e di innovazione che il contesto economico, sociale e tecnologico attuale pone.

Finalità

Per conseguire gli obiettivi previsti dalla L.R. 21/97 e s.m.i. - Capo VI, Artigianato Artistico, Tipico e di Qualità, art. 26 - è predisposto il presente Disciplinare per l'Eccellenza dell' Impresa Artigiana Alimentare - Settore Cioccolato Caramelle Torrone.

Strumento

"Il Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare" si propone di delineare delle regole, descri-

vere le caratteristiche e i requisiti, indicare le tecniche produttive adottate, sottolineare gli ingredienti utilizzati e quant'altro occorre ad individuare e specificare le lavorazioni in essere, secondo la legislazione vigente.

Riconoscimento

Potranno ottenere il riconoscimento di Impresa dell' Eccellenza Artigiana e fregiarsi del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" le imprese operanti nel Settore Cioccolato, Caramelle, Torrone e i consorzi di impresa che, già iscritti all'Albo delle imprese, ai sensi della Legge 443/85, dimostrino di possedere i requisiti richiesti dal presente disciplinare.

Il riconoscimento è attuato mediante idonea annotazione nell'Albo provinciale delle imprese artigiane, riportando l'indicazione del settore specifico, la descrizione della tipologia produttiva, l'attribuzione della denominazione di Eccellenza Artigiana, il conferimento del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana".

Art.1 Percorsi culturali

L'impresa deve saper riconoscere e collocare criticamente la propria attività nel rispetto dei percorsi culturali che hanno prodotto le esperienze storiche dell'Artigianato Tradizionale e di Qualità.

Devono essere considerate quali caratteristiche peculiari dell'impresa che opera nel settore:

- Il richiamo alla tradizione, inteso come capacità acquisita di una cultura specifica, non solo materiale appartenente ad un ambito operativo.

- L'innovazione, intesa come volontà a ricercare e sperimentare nuove tecniche all'interno di un territorio, senza stravolgere i legami con la tradizione.

- L'aggiornamento professionale, ovvero la disponibilità a recepire stimoli e sollecitazioni provenienti dalle Istituzioni preposte o che svolgono attività di tutela, ricerca e valorizzazione del patrimonio culturale e del gusto.

- Il legame con le nuove generazioni, vale a dire la disponibilità ad offrire reali opportunità di formazione ed apprendimento, investendo in risorse umane.

- Il legame con il territorio, attraverso la proposta di percorsi del gusto e l'attivazione di sinergie con realtà espressive di una cultura territoriale.

8.8 Elementi caratteristici dell'Impresa Artigiana

Il rapporto tra tradizione e innovazione è la sfida ancora aperta per il mondo dell'artigianato.

La difficile alchimia fra questi due concetti delinea anche la vitalità economica di molte imprese artigiane. La sintesi tra tipicità, legame con il territorio, tradizione e processi innovativi rappresenta il contesto produttivo e l'universo di riferimento del settore.

In questo ambito si possono individuare alcuni elementi che distinguono l'impresa alimentare dell'eccellenza artigiana del Settore da un tipo di produzione seriale e standardizzata.

STAGIONALITA'

La ciclicità delle stagioni accompagna le produzioni artigianali. Specialmente nel settore alimentare, la stagionalità delle materie prime ha dato origine, nel tempo, a prodotti che hanno segnato e arricchito la vita dell'uomo. Una ricchezza che ci giunge non solo dal patrimonio di conoscenze della tradizione laica e religiosa, ma anche dalla necessità di scegliere e utilizzare quegli ingredienti nel loro naturale ciclo stagionale.

Il gusto di aspettare un periodo dell'anno, per ritrovare un sapore o un profumo senza accontentarsi di bontà

appiattite lungo una temporalità sempre identica, vuol dire riscoprire la memoria, rinsaldare il legame con lo sviluppo che l'uomo e il suo territorio sono in grado di sostenere.

EQUILIBRIO

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane dell'artigianato: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la modernità. Qui si gioca con maestria il ruolo dell'artigiano, non solo legato alla tradizione, ma capace di trovare sempre nuovi stimoli, nuove proporzioni, nuovi suggerimenti, nuove presentazioni, innovando le ricette del territorio.

GUSTO

Senso che con l'olfatto è costituito dall'insieme delle percezioni che si registrano in bocca: i sapori, gli aromi, le fragranze. Le lavorazioni artigianali di qualità concorrono ad affinare l'educazione al gusto esaltandone la peculiarità degli ingredienti, coniugando creatività e richiamo alla tradizione.

RISPETTO DEL TEMPO

Il tempo scandisce i ritmi della produzione. Ci vuole tempo per acquisire le materie prime, ci vuole tempo per trasformarle in ingredienti, ci vuole tempo per seguire le lavorazioni, ci vuole tempo per le finizioni e le decorazioni. Avere un rapporto sano con i tempi più rallentati del solito vuol dire avere garanzia che in questo caso il tempo gioca a nostro favore: in qualità e cultura del gusto.

QUANTITA'

Per ogni artigiano esiste un volume ottimale di produzione. Esistono realtà con potenzialità più o meno elevate, ma per tutte non può essere superato quel rapporto stretto tra quantità prodotte e cura richiesta che comprometterebbe il livello qualitativo delle lavorazioni.

Verrebbe meno anche quel filo diretto, quel legame "personale" che permette agli artigiani di far tesoro delle valutazioni espresse dai propri clienti, dalle quali possono scaturire nuove opportunità di miglioramento.

Produrre maggiori quantità vorrebbe dire in alcuni casi rinunciare all'eccellenza delle materie prime ed accontentarsi di surrogati di qualità meno sicura. Il "dover aspettare", il non trovare subito il prodotto che cerchiamo spesso è garanzia della coerenza delle scelte operate che determinano il valore aggiunto delle produzioni artigianali.

SEGRETI

Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico, al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità. Vive anche la feconda contraddizione di voler svelare i propri segreti, tramandando a qualcun altro questo "saper fare", con l'aspettativa che non siano stravolti e semplificati quei gesti che sembrano inutili ma che fanno la differenza.

PECULIARITA'

Ogni artigiano ha una sua peculiarità che lo rende unico. Pur con forti legami con il territorio e la tradizio-

ne, non ne esistono due uguali. E' l'elemento che definisce meglio la figura dell'artigiano, che lo contraddistingue nella diversità e nell'unicità e che spiega l'affezione della clientela.

Si tratta della difesa non solo di prodotti e di gusti, ma anche e soprattutto dell'identità delle persone, della loro abilità nel lavorare e trasformare, nell'infondere caratteristiche speciali di maestria o nell'imprimere i tratti del loro personale sentire.

RESPONSABILITA'

La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui poggia la qualità. Un artigiano serio ed eticamente motivato ha una grande competenza e consapevolezza nell'uso delle materie prime che, trasformate con abilità, costituiscono il valore aggiunto della produzione artigiana.

La competenza non può essere improvvisata perché richiede professionalità specifica nel saper effettuare un controllo a monte, su produzioni che spesso precedono il suo lavoro, a garanzia delle fasi successive.

Attività che presuppone una riconosciuta esperienza tramandata, attraverso la conoscenza diretta delle fasi di filiera e dei diversi soggetti coinvolti.

SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è un elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un pre-requisito essenziale per la qualificazione della produzione alimentare.

Richiede una responsabilizzazione dell'artigiano quale garante delle produzioni e insieme degli strumenti impiegati che si realizza anche attraverso il principio dell'autocontrollo ed è parte integrante della competenza artigiana.

CIOCCOLATO E PRODOTTI DI CACAO

I prodotti di cacao e di cioccolato devono essere conformi a quanto previsto dalla legge nazionale n. 351, del 30/4/1976 (vedi quadro di riferimento normativo), dal decreto legislativo 12/6/03, n. 178 "attuazione della direttiva 2000/36 CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana", in particolare per l'uso della dizione "cioccolato puro".

Sono escluse dal conformarsi a queste disposizioni le produzioni il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e gelateria.

Le aziende che intendono ottenere il riconoscimento del marchio "Piemonte eccellenza artigiana" per uno o più prodotti di cioccolato, oltre ai requisiti di base sopra indicati, dovranno rispettare le altre caratteristiche di qualità di seguito riportate.

Art.2 Ingredienti

Fatte salve le disposizioni previste dalla Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 23/06/2000, nonché del Decreto legislativo del 12/06/2003 n. 178.

L'uso della dizione 'cioccolato puro' è da intendersi ai sensi dell'art. 6 del Dlgs n. 178/2003.

Recita l'art. 6 al comma 1 che "i prodotti di cioccolato di cui all'allegato 1, punti 3,4,5,6,7,8, 9 e 10 che non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e cioccolato, possono riportare nella etichettatura il termine 'puro' abbinato al termine 'cioccolato' in aggiunta o integrazione alle denominazioni di vendita di

cui all'allegato 1 oppure la dizione 'cioccolato puro' in altra parte dell'etichetta"

Ripieni

Praline e cioccolatini

Nei ripieni delle praline e dei cioccolatini è sconsigliato l'impiego di grassi vegetali saturi, ad eccezione del burro di cacao, e dei grassi animali, ad eccezione della panna, del burro vaccino e del latte intero in polvere.

Frutta

I ripieni alla frutta, al fine di salvaguardare la qualità della produzione, devono contenere almeno il 30% di polpa di frutta naturale.

Nocciola

La nocciola, presente come ingrediente nei prodotti di cioccolato, deve essere Nocciola tonda e gentile delle Langhe prodotta nel territorio del Piemonte (in purezza, tostata, acquistata intera o in pasta). La nocciola utilizzata nei processi di trasformazione deve essere possibilmente quella dell'ultimo raccolto, desumibile dal lotto di produzione.

Zuccheri

Sono ammesse ai sensi dell'art. 1 della legge 31/3/80, n. 139 le seguenti tipologie di zuccheri:

- zucchero di fabbrica
- zucchero o zucchero bianco
- zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato
- zucchero liquido
- zucchero liquido invertito
- sciroppo di zucchero invertito
- sciroppo di glucosio
- sciroppo di glucosio disidratato
- destrosio monidrato
- destrosio anidro

Sono esclusi i dolcificanti e gli edulcoranti sintetici ed artificiali.

Altri ingredienti

Per tutti gli altri ingredienti ammissibili nei prodotti di cioccolato occorre garantire il livello qualitativo delle materie prime di provenienza sia internazionale che nazionale. Dove possibile, occorre privilegiare l'impiego di prodotti locali e regionali certificati. Tutti i tipi di ingredienti devono essere naturali.

Additivi e coadiuvanti tecnologici

Sono ammessi gli additivi consentiti dal Decreto Ministero della Salute 29 luglio 2002, quali gli additivi naturali e gli emulsionanti come la lictina vegetale.

Non sono ammessi additivi che svolgano funzioni di colorazione, conservazione, esaltazione di sapidità.

Aromi

Sono ammessi solo aromi definiti con il termine "naturale", esclusi quelli di sintesi, la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti "naturali". Gli aromi naturali devono essere indicati con il loro nome. La vaniglia deve essere in bacche o in oleoresina. Sono pertanto vietati gli aromi artificiali e gli aromi identici.

Art.3 Modalità e Tecniche di lavorazione

I produttori che iniziano il processo partendo dalla fava di Cacao, dopo aver provveduto alla mondatura, tostatura e raffinazione della stessa, procedono alla miscelazione del liquore di cacao con lo zucchero (ed il latte se previsto dalla ricetta). Si procede quindi alla fase di pre-raffinazione (con macchinari a 2 o 3 cilindri) e raf-

finazione (5 cilindri) per raggiungere una granulometria di almeno 20 micron.

Il concaggio è la fase più importante della lavorazione del cioccolato. Necessario per disperdere le acidità tipiche del cacao e per affinare la palatabilità. A seconda delle varietà di cacao utilizzate, il concaggio dura dalle 36 alle 72 ore in particolari conche a pietre rotanti, a temperature prossime ai 70 gradi.

Terminato il concaggio si procede alla fase di temperaggio e di modellaggio.

Il temperaggio, abbassando la temperatura della pasta da 45° a 29/31, innesca la cristallizzazione del burro di cacao e quindi permette una buona fase di modellaggio. Fase che definisce le forme più svariate del cioccolato grazie all'utilizzo di stampi in policarbonato.

Il raffreddamento avviene grazie a tunnel frigoriferi ventilati che lavorano ad una temperatura di +6/7° . Dopo l'estrazione dal frigorifero il cioccolato è pronto per essere confezionato.

I produttori che utilizzano semilavorati, evitano le fasi di raffinazione del cacao, miscelazione, raffinazione e concaggio, e procedono allo scioglimento del cioccolato semilavorato, al temperaggio e successivo modellaggio.

La produzione può avvenire sia partendo dalle fave di cacao o dal cacao in massa, oppure dai semilavorati di cioccolato, con le caratteristiche previste dalla legge. Le principali fasi delle lavorazioni, svolte dai produttori che utilizzano fave o cacao in massa consistono in:

3.1 La trasformazione del Cacao: dai semi alla massa.

Dopo aver effettuato la pulitura, spietatura e disinfezione delle fave, il prodotto viene stoccato in silo verticali, in attesa di essere tostato e raffinato.

Generalmente si procede ad una prima classificazione secondo due o tre dimensioni in modo da procedere alla tostatura di fave il più omogenee possibile.

L'obiettivo principale della tostatura è l'eliminazione dell'umidità presente nel prodotto

La tecnologia di tostatura del Cacao prevede un metodo tradizionale a torrefazione in forni rotanti (temperatura variabili da 105° a 140° circa e tempi da 5' a 15' circa), della fava o della granella, con l'evidente difficoltà di raggiungere il centro del frutto senza bruciare la parte esterna. Nel qual caso si hanno dei componenti di gusto amaro ed acido (gusto di bruciato) che danneggiano irreparabilmente il Cacao. Una corretta torrefazione favorisce altresì la formazione di composti aromatici caratteristici del gusto del Cacao. Questo metodo però presenta il problema di cui sopra e non garantisce un buon abbattimento delle cariche batteriche.

Il metodo più recente consiste in una pre-tostatura della fava a raggi infrarossi. Il frutto scorre su tappeti vibranti e viene investito da raggi infrarossi a 120° ca. che provocano la torrefazione della parte più esterna (buccia) ed il conseguente distacco di essa; una successiva frantumazione del frutto, una seconda tostatura della granella di cacao (quindi particelle minuscole e maggiori superficie a contatto con il mezzo di torrefazione), e una fase finale di sterilizzazione del prodotto tramite getto di acqua calda a 100°, torrefazione finale per definitiva essiccazione del prodotto.

Il raffreddamento avviene tramite aria filtrata e sterile. Questo metodo garantisce una torrefazione uniforme ed un abbattimento quasi totale della carica batterica. Metodo più complesso ma adottato da gran parte delle industrie che ancora praticano torrefazione.

3.2 Dalla massa al Cioccolato di copertura

Questo metodo prevede pre raffinazione, raffinazione e concaggio.

In un mescolatore si procede ad un primo impasto del Cacao, dello zucchero precedentemente raffinato e reso impalpabile, degli aromi (vaniglia), e dell'eventuale latte. Successivamente la preparazione viene trasportata a raffinatrici a cilindri (da due o tre a cinque realizzati in acciaio centrifugato) per raggiungere il tenore granulometrico necessario (ca.20 my).

Il prodotto passa da un cilindro all'altro, dall'inferiore al rispettivo superiore, percorrendoli tutti fino allo scarico, che avviene per raschiamento del cilindro. Da questo procedimento si ottiene una "farina" pronta per la definitiva operazione di concaggio.

Il concaggio è uno dei processi determinanti nella lavorazione del cioccolato e, attraverso l'utilizzo di conche orizzontali (Galantini) o conche verticali (Clover), avviene la trasformazione della struttura della farina da grumoso-polverosa a fluido-plastica. Il ciclo di concaggio dura generalmente 36-72 ore, durante le quali la pasta raggiunge un'elevata palatabilità attraverso i seguenti stadi di lavorazione:

- plastificazione procedimento che trasforma la massa polverosa in arrivo dalle linee di raffinazione in massa fluida e plastica. Il processo avviene ad alte temperature che favoriscono il coagularsi dei grassi separati dallo shock di raffinazione.

- deumidificazione e deacidificazione consiste nell'evaporazione della maggior parte dell'umidità e delle sostanze volatili presenti (acido acetico). E' necessario ricordare che la presenza di umidità inibisce la plasticità e aumenta la viscosità del cioccolato, causando relative difficoltà di lavorazione. L'eliminazione delle sostanze volatili elimina le acidità e contribuisce alla formazione dell'aroma.

- sviluppo aromatico è il risultato dell'ossidazione avvenuta durante il concaggio, che provoca la trasformazione del sapore di alcuni componenti. La deacidificazione gioca un ruolo importante nel riaggiustamento dei composti aromatici, formando un aroma globale molto equilibrato.

- completamento della ricetta consiste nell'aggiunta di tutte le materie prime che compongono il cioccolato ovvero parte del burro cacao, lecitina e aromi.

Il tutto avviene grazie ad una vera e propria omogeneizzazione a cui viene sottoposto il cioccolato durante la fase finale del concaggio a temperature elevate (55-85°)

Solitamente le lecitine e la vaniglia vengono aggiunti al termine del concaggio, soprattutto per non disperdere il tratto aromatico della vaniglia che collabora alla chiusura ed al completamento del bouquet aromatico caratteristico del cioccolato.

A proposito di aromi è necessario spendere alcune parole sulla ricerca che si sta facendo per sostituire gli aromi di sintesi (vanillina) con aromi naturali.

3.3 Locali di produzione

I locali di produzione dove avvengono i processi di trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti devono rispettare le attuali normative sull'igiene degli alimenti ed in particolare dell'HACCP.

Le condizioni igienico-sanitarie devono essere garantite in tutte le fasi della lavorazione: produzione, trasformazione, conservazione.

3.4 Principali attrezzature

L'elenco che segue è meramente esemplificativo, non potendosi riportare l'universo di attrezzature utilizzato. Le attrezzature non dovranno essere del tutto meccanizzate ed automatizzate al fine di evitare una standardizzazione della produzione ottenuta come peraltro previsto all'art. 9 del presente disciplinare.

Tostino
Rompicacao
Miscelatore (peltrino o molazza)
Raffinatrice (due, tre, cinque cilindri)
Mulino elicoidale
Mulino a sfere
Conca (verticale, orizzontale o universale)
Temperatrice
Formatrice
Ricopritrice
Abbatitore di temperatura (tunnel o armadio)
Incartatrice
Piccole attrezzature (chitarra, cutter, autoclave, ecc.)

CARAMELLE

Il prodotto è ottenuto mediante cottura di una miscela di sciroppo di glucosio e di zucchero, successivamente addizionata di essenze ed estratti di erbe e piante aromatiche, frutta, succhi, aromi.

La qualità deriva dalla alta percentuale di zucchero e dall'utilizzo di materie prime naturali (frutta succhi, essenze) e di aromi e oli naturali.

Art. 4 Ingredienti

Zuccheri e Polialcoli

Sono ammesse ai sensi dell'art. 1 della legge 31/3/80, n. 139 le seguenti tipologie di zuccheri:

- zucchero di fabbrica
- zucchero o zucchero bianco
- zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato
- zucchero liquido
- zucchero liquido invertito
- sciroppo di zucchero invertito
- sciroppo di glucosio
- sciroppo di glucosio disidratato
- destrosio monoidrato
- destrosio anigro

Sono esclusi i dolcificanti e gli edulcoranti sintetici ed artificiali.

La quantità minima di zucchero (saccarosio) in percentuale non deve essere inferiore al 60% per le caramelle dure.

Per le caramelle con ripieno la percentuale minima di zucchero (saccarosio) non deve essere inferiore al 40%.

Sono ammesse le tipologie di zuccheri disciplinate dalla Legge 31/3/80, n° 139 con esclusione dei dolcificanti ed edulcoranti, prodotti per sintesi chimica come l'aspartame, l'acesulfame, la saccarina, ecc.

Sono ammessi solo i polialcoli che derivino dalla trasformazione dell'amido di mais e dal saccarosio.

Caramelle ripiene

Il prodotto è costituito da una parte esterna ottenuta per cottura di una miscela di zucchero e glucosio, successivamente addizionata di essenze, estratti aromi, e da una parte interna che ne costituisce il ripieno.

Il ripieno deve rappresentare il 15% della caramella totale e può essere costituito da diversi prodotti zuccherini (ad esempio miele, fondant aromatizzato, creme e marmellate di frutta).

Caramelle ripiene al Cioccolato e al Nocciola

Le caramelle ripiene e/o ricoperte di cioccolato devono rispettare, per questo ingrediente, le caratteristiche previste dalla Legge n.351/1976, dal decreto legislativo 12/6/03, n° 178, in attuazione della direttiva CE, relativa ai prodotti di cioccolato, per quanto riguarda i requisiti del "cioccolato puro".

Nelle ripiene alla nocciola, la nocciola deve essere Nocciola tonda e gentile delle Langhe prodotta nel territorio del Piemonte.

Additivi: è ammesso l'uso secondo la legislazione vigente

Aromi per caramelle, gommose, pastiglie, gelatine: è ammesso l'uso secondo la legislazione vigente

Art. 5 Caratteristiche caramelle

Gommose

Nelle gommose, alla miscela di sciroppo di glucosio e di zuccheri, si aggiunge la gomma arabica. La gomma arabica, prodotto naturale di origine vegetale, non deve essere in percentuale, inferiore al 45%. Gli zuccheri non devono essere inferiori al 45%. Sono ammessi gli edulcoranti come i polialcoli.

Sono vietati gli amidi modificati. Sono ammessi gli acidificanti consentiti dalle normative in vigore. Vietato l'uso di conservanti, emulsionanti e gelatine animali.

Pastiglie

Prodotto di confetteria caratteristico e tradizionale, ottenuto dalla miscelazione di zucchero, essenze di frutta e di erbe, aromi. Si distinguono dalle caramelle per la lavorazione a freddo e a pressione. Vietato l'uso di conservanti ed emulsionanti. La percentuale minima di zucchero non deve essere inferiore al 90%. Sono ammessi gli addensanti vegetali e gli acidificanti consentiti dalla normativa in vigore.

Gelatine di frutta

Alla miscela base di sciroppo di glucosio e di zuccheri viene aggiunta pectina di frutta successivamente acidificata e addizionata con polpa e succhi di frutta caratterizzante e aromi naturali. La polpa di frutta non deve essere inferiore al 15% del prodotto finito. Sono vietati i conservanti ed emulsionanti. Sono ammessi gli acidificanti consentiti dalla normativa in vigore.

Art. 6 Processi produttivi

6.1 Ciclo di lavorazione per caramelle

Le materie prime vengono dosate, miscelate e cotte per ottenere una massa morbida e compatta.

La massa ottenuta viene manipolata, con impastatrice automatica o a mano, con l'aggiunta di eventuali essenze, estratti, creme, aromi, colori, acidificanti per ottenere un impasto omogeneo.

L'impasto viene modellato in caramelle che vengono immediatamente raffreddate.

Infine si procede al confezionamento.

6.2 Ciclo di lavorazione per gommose

Le materie prime vengono dosate, miscelate, riscaldate e sciolte per ottenere una massa fluida.

La massa viene decantata e filtrata per eliminare eventuali impurità e per procedere all'aggiunta di eventuali essenze, estratti, aromi, colori, acidificanti.

L'impasto ottenuto viene colato in cassette di amido stampati per dare forma alle gommose.

Nella fase successiva le gommose vengono essiccate.

Dopo aver tolto le gommose dai cassette di amido si procede all'eventuale lucidatura o ingranellatura.

Infine si procede al confezionamento.

6.3 Ciclo di lavorazione per pastiglie

Le materie prime vengono dosate, macinate a velo, miscelate e addizionate con acqua ed eventuali essenze, estratti, aromi, colori, acidificanti per ottenere un impasto omogeneo.

Dall'impasto si forma una sfoglia da cui vengono tagliate o stampate le pastiglie che sono immediatamente essiccate.

Infine si procede al confezionamento.

6.4 Ciclo di lavorazione per gelatine

Le materie prime vengono dosate, miscelate, addizionate con acqua ed eventuali essenze, estratti, aromi, colori, acidificanti e cotte per ottenere una massa fluida.

La massa ottenuta viene colata in cassette di amido stampato per dare forma alle gelatine.

Nella fase successiva le gelatine vengono essiccate.

Dopo aver tolto le gelatine dai cassette di amido si può procedere all'eventuale lucidatura o ingranellatura.

Infine si procede al confezionamento.

6.5 Locali di produzione

I locali di produzione dove avvengono i processi di trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti devono rispettare le attuali normative sull'igiene degli alimenti ed in particolare dell'HACCP.

Le condizioni igienico-sanitarie devono essere garantite in tutte le fasi della lavorazione: produzione, trasformazione, conservazione.

8.8 Principali attrezzature

L'elenco che segue è meramente esemplificativo, non potendosi riportare l'universo di attrezzature utilizzato. Le attrezzature non dovranno essere del tutto meccanizzate ed automatizzate al fine di evitare una standardizzazione della produzione ottenuta come peraltro previsto all'art. 9 del presente disciplinare .

Caldaia (a pressione e a cielo aperto)

Filatore

Formatrice

Essiccatore

Incartatrice

TORRONE

Il torrone è un prodotto semplice che richiede materie prime di qualità, le caratteristiche organolettiche, storiche, culturali del torrone Piemonte, che lo distinguono rispetto ai prodotti delle altre regioni nazionali e che lo collocano su un livello di eccellenza sono soprattutto gli ingredienti: nocciola tonda e gentile delle Langhe prodotta nel territorio del Piemonte, zucchero, miele, albume d'uovo, aromi naturali.

Le principali varietà del torrone piemontese sono: Torrone friabile alla Nocciola, Torrone morbido alla Nocciola, Torrone friabile alla Nocciola ricoperto al cioccolato fondente. Le diverse gradazioni tra la friabilità e la morbidezza sono dovute alla durata della cottura e alla diversa percentuale di alcuni ingredienti come il miele e lo zucchero.

Art. 7 Ingredienti

Torrone friabile alla nocciola

Nel torrone friabile alla nocciola devono essere impiegate queste materie prime, rispettandone i requisiti e le quantità in percentuale. Gli ingredienti principali sono:

A) Nocciola Piemonte

Utilizzo di nocciola tonda e gentile delle Langhe prodotta nel territorio del Piemonte tostata, da utilizzare in quantità non inferiore al 50% del peso totale del prodotto. La nocciola utilizzata nei processi di trasformazione deve essere quella dell'ultimo raccolto, desumibile dal lotto di produzione.

A) Miele

Il miele deve essere di fiori d'acacia o mille fiori, preferibilmente di origine piemontese, in quantità non inferiore al 20% del peso totale del prodotto. La provenienza strettamente piemontese non può essere un vincolo

lo per non incorrere nella carenza del prodotto, dovuto alle conseguenze di diversi fattori climatici, come quello recente della elevata mortalità delle api.

B) Zuccheri

Sono ammesse ai sensi dell'art. 1 della legge 31/3/80, n. 139 le seguenti tipologie di zuccheri:

- zucchero di fabbrica
- zucchero o zucchero bianco
- zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato
- zucchero liquido
- zucchero liquido invertito
- sciroppo di zucchero invertito
- sciroppo di glucosio
- sciroppo di glucosio disidratato
- destrosio monoidrato
- destrosio anigro

Sono esclusi i dolcificanti e gli edulcoranti sintetici ed artificiali.

D) Aromi è ammesso l'uso secondo la legislazione vigente

7.1 Torrone ricoperto al Cioccolato

In questa tipologia l'unica variante è il cioccolato. In questo caso la copertura di cioccolato deve rispondere alle caratteristiche previste dalla legge nazionale n. 351 del 30/4/76, dal decreto legislativo 12/6/03, n° 178, in attuazione della direttiva CE.

Per tutti gli altri ingredienti si fa riferimento a quanto previsto all'art.2.

Art. 8 Processo produttivo

8.1 Tostatura e selezione della nocciola

La nocciola può essere acquistata tostata o cruda. Nel caso di nocciole crude, occorre sgusciarle e tostarle

Prima dello stoccaggio devono essere controllate per eliminare quelle guaste che possono rendere rancido il torrone.

8.2 Dosaggio e Miscelazione di zucchero, miele, albume

8.3 Cottura

La miscela viene posta in contenitori-caldia riscaldati e lavorati ad una temperatura tra i 70-100 gradi. Quando l'impasto è cotto, e ha raggiunto un buon livello di omogeneità e fluidità, vengono aggiunte, negli ultimi minuti, le nocciole.

8.4 Messa in forma e tiraggio a mano

La pasta, resa omogenea con le nocciole, viene tirata e modellata a mano in apposite forme o stampi, in precedenza foderati all'interno con l'ostia.

La tiratura a mano è molto importante ai fini della friabilità del prodotto.

8.5 Raffreddamento

8.6 Taglio e Confezionamento

8.7 Locali di produzione

I locali di produzione dove avvengono i processi di trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti devono rispettare le attuali normative sull'igiene degli alimenti ed in particolare dell'HACCP.

Le condizioni igienico-sanitarie devono essere garantite in tutte le fasi della lavorazione: produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione.

8.8 Principali attrezzature

L'elenco che segue è meramente esemplificativo, non potendosi riportare l'universo di attrezzature utilizzato. Le attrezzature non dovranno essere del tutto meccanizzate ed automatizzate al fine di evitare una standardizzazione della produzione ottenuta come peraltro previsto all'art. 9 del presente disciplinare .

Caldia o Torroniera (a pressione o a cielo aperto)

Incartatrice.

Art. 9 Manualità'

Nei processi di produzione la manualità rappresenta l'elemento distintivo che consente di differenziare l'impresa artigiana dall'impresa industriale: durante le fasi di trasformazione è quindi indispensabile che la manualità sia non solo presente, ma determinante per la qualità finale del prodotto. La capacità e l'esperienza dell'artigiano sono infatti indispensabili per governare il processo produttivo al fine di ottenere un prodotto d'eccellenza.

La produzione artigiana non può essere caratterizzata dall'assoluta serialità del prodotto, tuttavia occorre che il prodotto stesso, compatibilmente con il rispetto delle esigenze di stagionalità e di mercato, non abbia caratteristiche morfologiche ed organolettiche eccessivamente discontinue.

Art. 10 Requisiti

Data la complessità del settore, l'imprenditore artigiano deve avere un'approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione tradizionali, dei processi produttivi, delle materie prime e degli ingredienti utilizzati e deve essere in grado di partecipare direttamente alle fasi produttive.

E' richiesta un' esperienza di almeno 5 anni nel settore.

Qualora il periodo sia inferiore a quello sopra indicato, possono concorrere al raggiungimento del tetto dei 5 anni i periodi di attività produttiva nel settore (da documentare), in qualità di dipendente o di coadiuvante con mansioni lavorative adeguate.

E' sufficiente un periodo di lavoro nel settore di 4 anni per chi avesse effettuato un percorso di formazione specifica presso scuole di formazione accreditate (per un minimo di 1200 ore) oppure sia in possesso di una formazione professionale nel settore.

Nel caso di consorzi di imprese, sarà indispensabile che almeno i 4/5 delle imprese che ne fanno parte siano riconosciute imprese dell'Eccellenza Artigiana.

10.1 Norme di ammissione

Le imprese artigiane dovranno provare la propria capacità compilando la domanda- questionario predisposta, allegando:

curriculum dettagliato in cui evidenziare

- 1.esperienze produttive
- 2.eventuale partecipazione ad Esposizioni, Mostre, Rassegne di settore
- 3.partecipazione attiva a percorsi formativi anche in collaborazione con associazioni di categoria e/o di settore
- documentazione fotografica del laboratorio artigiano

10.2 Accettazione delle domande

Il riconoscimento viene effettuato dalla Commissione Provinciale per l'Artigianato (C.P.A.) competente per territorio, supportata da esperti, ai sensi delle normative vigenti.

La C.P.A., esaminate le domande e la documentazione prodotta, potrà, qualora ne ravvisi la necessità, potrà richiedere specificazioni attraverso:

documentazioni aggiuntive

colloqui diretti

sopralluoghi presso le aziende dei richiedenti.

10.3 Attività di commercio

Potranno essere riconosciute le aziende artigiane che svolgono in forma secondaria attività commerciale a condizione che non si generi confusione tra il prodotto regolarmente realizzato in azienda e quello unicamente commercializzato.

10.4 Titolarità del riconoscimento

Il riconoscimento è attribuito all'impresa ai sensi della L.R. 21/97 e s.m.i., art. 28.

I requisiti richiesti dal Disciplinare devono sussistere in capo al titolare o almeno ad uno dei soci dell'impresa.

Ogni modifica e variazione d'impresa deve essere comunicata alla competente Commissione Provinciale per l'Artigianato che valuta il permanere dei requisiti di eccellenza.

10.5 Denominazione

E' stata individuata la denominazione "Eccellenza Artigiana" con D.G.R. n. 30 - 322 del 29/06/2000 da attribuire alle imprese che hanno ottenuto il riconoscimento dell'artigianato artistico, tipico, tradizionale di ogni settore e conseguente annotazione specifica all'Albo provinciale delle imprese artigiane.

A tali imprese viene attribuito il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" approvato con D.G.R. n. 3 - 1713 del 14/12/2000.

L'uso, lo sviluppo e la diffusione di tale marchio è disciplinato da regolamento approvato con D.G.R. n. 4 - 1714 del 14/12/2000.

Il richiamo all' Eccellenza Artigiana in Mostre, Esposizioni, Manifestazioni, potrà essere utilizzato solo se il 90% delle imprese partecipanti risulteranno essere in possesso del marchio di eccellenza.

I concessionari utilizzatori della denominazione in oggetto e dei rispettivi elementi identificativi, si impegnano a proteggere il marchio e la sua immagine e a compiere ogni sforzo per propagandolo.

In ogni caso, proprietario esclusivo del marchio è la Regione Piemonte.

10.6 Iter procedurale

Al fine di poter riassumere e di chiarire meglio quanto sopra espresso, evidenziamo le procedure di riconoscimento, che risultano pertanto:

- Compilazione della domanda-questionario
- Primo grado di valutazione delle imprese sulla base della domanda- questionario

Acquisizione di ulteriore documentazione

Approfondimento con eventuale richiesta di colloquio

Predisposizione di controlli in azienda

Previsione della possibilità di ricorso

10.7 Ricorsi

I ricorsi dovranno essere presentati seguendo le stesse modalità previste per i ricorsi su iscrizioni e cancellazioni dall'Albo delle imprese artigiane, alla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) che potrà avvalersi della consulenza della Commissione per il Disciplinare del settore.

10.8 Controlli

La Regione potrà, nell'ambito delle revisioni degli Albi provinciali delle imprese artigiane, attuare procedure al fine di verificare il persistere dei requisiti, come previsto dall'art. 44 della L.R. 21/97 e s.m.i.

L'impresa si impegna a dare alla Commissione Provinciale per l'Artigianato competente ogni facoltà per procedere di volta in volta a controlli di accertamento dei requisiti e l' impresa si impegna a dare spiegazioni rilasciando eventuale documentazione fiscale-contabile (fatture, registri, ecc). Le Commissioni Provinciali dell'Artigianato, competenti per territorio, in qualsiasi momento lo ritenessero opportuno, potranno svolgere indagini ed ispezioni per verificare il permanere, in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana", dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

10.9 Cancellazione del riconoscimento

Qualora si riscontri la non conformità dell'utilizzazione del marchio secondo quanto previsto nel Regolamento Regionale n. 1/R del 15 gennaio 2001 recante disposi-

zioni sull'uso del Marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" e l'inosservanza delle prescrizioni previste dal presente disciplinare, la Commissione Provinciale per l'Artigianato, competente territorialmente, diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio, invitandola ad adeguarsi a quanto previsto dal regolamento stesso.

In caso di reiterazione dell'inadempienza e/o perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la C.P.A. competente territorialmente, provvede anche ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97 alla cancellazione dell'annotazione di "Eccellenza Artigiana" dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

Art. 11 Botteghe Scuola

Le imprese riconosciute sulla base dei criteri previsti nel presente Disciplinare e di quelli stabiliti dalla Regione Piemonte, sentito il parere della Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.), potranno accedere, ai sensi dell'art. 29 della L.R. 21/97 s.m.i., a tutti i vantaggi di cui usufruiscono le imprese "riconosciute", tra cui la possibilità di partecipare al progetto formativo/lavorativo "bottega scuola".

Legge regionale 9 maggio 1997, n. 21
e successive modifiche

NORME PER LO SVILUPPO E LA QUALIFICAZIONE DELL'ARTIGIANATO

Capo VI

Artigianato artistico e tipico di qualità

Art. 26 Obiettivi

1. La Regione tutela e promuove le lavorazioni dell'artigianato che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

2. Con riferimento alle produzioni indicate al comma 1 la Regione persegue i seguenti obiettivi:

a) tutela dei requisiti di professionalità e di origine delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;

b) qualificazione e innovazione delle lavorazioni attuate sotto il profilo stilistico, tecnologico, dei materiali e dei processi utilizzati;

c) valorizzazione delle produzioni realizzate sia sul mercato interno che su quello internazionale;

d) divulgazione e diffusione della conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche e tipiche;

e) acquisizioni e documentazioni concernenti le origini, lo sviluppo storico e i percorsi evolutivi delle lavorazioni;

f) sostegno alla creazione e allo sviluppo di nuove imprese tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività tradizionali o artistiche locali.

3. L'individuazione delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico tutelate e' approvata dalla Giunta regionale, anche per settori di attività affini o complementari. La Giunta regionale si avvale della Commissione regionale per l'artigianato. Con lo stesso provvedimento si individuano e si delimitano i territori interessati nel caso in cui le lavorazioni in essere risultino collegate a particolari ambiti territoriali di esecuzione o di approvvigio-

namento delle materie prime impiegate nella produzione, anche in riferimento al contenuto di cui all'articolo 15 della legge regionale 9 ottobre 1995, n. 72 e successive modificazioni.

Art. 27 Disciplinari di produzione

1. Per le lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico individuate dalla Giunta regionale sono predisposti appositi disciplinari con i quali sono descritti i caratteri delle tecniche produttive adottate, dei materiali impiegati e di quanto altro concorre a individuare e qualificare le lavorazioni in essere.

2. I disciplinari delle lavorazioni dell'artigianato artistico e tipico sono predisposti da apposite Commissioni e sono approvati dalla Giunta regionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

3. Le Commissioni di cui al comma 2 sono costituite da:

a) due esperti di storia e tecnica delle particolari lavorazioni considerate;

b) un imprenditore artigiano che risulti in attività da almeno sette anni nello stesso settore delle lavorazioni artistiche e tipiche oggetto di disciplinare, o da un imprenditore artigiano in quiescenza con esperienza di almeno sette anni nel settore oggetto del disciplinare;

c) un rappresentante designato dall'ente locale presso cui risultano le maggiori consistenze produttive delle attività prese in esame;

d) un rappresentante designato dalle associazioni e dalle confederazioni sindacali artigiane regionali maggiormente rappresentative;

e) il dirigente della struttura regionale competente per materia o suo delegato.

4. L'individuazione degli esperti e dell'imprenditore artigiano di cui al comma 3, lettere a) e b) è effettuata dal responsabile della Direzione regionale competente per materia, a seguito di pubblicazione di avviso indicante i requisiti e le condizioni richieste per ricoprire l'incarico, sulla base di criteri stabiliti dalla Giunta regionale, sentita la Commissione regionale per l'artigianato.

5. Alla nomina delle Commissioni per i disciplinari, nonché alla loro reintegrazione nel caso in cui si determinino vacanze dagli incarichi conferiti o abbandoni, si provvede con determinazione della Direzione regionale competente per materia."

Art. 28 Imprese artigiane delle lavorazioni artistiche e tipiche

1. Le imprese artigiane che esercitano le lavorazioni artistiche e tipiche individuate dalla Giunta regionale, sono censite a cura delle Commissioni provinciali per l'artigianato competenti per territorio, previo accertamento della rispondenza delle produzioni attuate dai richiedenti con i requisiti stabiliti dai relativi disciplinari di produzione.

2. Gli imprenditori artigiani che esercitano attività nell'ambito delle lavorazioni artistiche e tipiche possono inoltrare domanda alla Commissione provinciale per l'artigianato, per ottenere il riconoscimento di impresa artigiana del settore artistico e tipico. Sulla domanda di riconoscimento presentata dalle imprese la Commissione provinciale decide nei tempi e con le modalità previste per l'iscrizione all'albo provinciale delle imprese artigiane.

3. Il riconoscimento di impresa artigiana operante nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche è attuato mediante idonea annotazione nell'albo provinciale delle

imprese artigiane, riportando altresì la descrizione della particolare lavorazione attuata.

4. Le modalità tecniche delle annotazioni da apportare agli albi provinciali delle imprese artigiane sono determinate dalla Giunta regionale, sentito il parere della Commissione regionale per l'artigianato, sulla base di criteri atti a garantire l'unitarietà del sistema informativo costituito dagli albi provinciali.

Art. 29 Interventi

1. Per il perseguimento degli obiettivi previsti all'articolo 26 la Giunta regionale promuove, anche in concorso con enti locali, enti pubblici e privati, fondazioni, confederazioni sindacali artigiane, associazioni e consorzi di imprese:

a) la predisposizione di appositi disciplinari di produzione di cui all'articolo 27;

b) la ricerca di nuovi modelli e la realizzazione e sperimentazione tecnica di nuovi prodotti nonché la realizzazione di marchi di qualità e d'origine;

c) la realizzazione di rassegne ed esposizioni tematiche di manufatti che documentino l'evoluzione della tecnica e degli stili legati alle produzioni realizzate nel campo delle lavorazioni artistiche e tipiche;

d) la realizzazione di pubblicazioni, cataloghi, supporti audiovisivi che illustrano l'evoluzione storica, le testimonianze, le tecniche produttive e i valori intrinseci delle produzioni dell'artigianato artistico e tipico;

e) la partecipazione delle imprese artigiane operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche a rassegne e manifestazioni di carattere commerciale sia in Italia che all'estero;

f) l'allestimento, presso le strutture pubbliche di conservazione di beni culturali, di spazi idonei alla presentazione e alla vendita di oggetti e riproduzioni ispirati alle collezioni ivi esistenti;

g) la realizzazione di corsi di addestramento tecnico-pratico nelle botteghe artigiane, basati sull'apporto formativo diretto degli imprenditori artigiani, secondo quanto previsto all'articolo 31;

h) ogni altra iniziativa ritenuta utile e opportuna per la valorizzazione dell'artigianato artistico e tipico.

2. La Giunta regionale, entro il 30 novembre di ogni anno, sentita la Commissione regionale per l'artigianato e informata la Commissione consiliare competente, predisponde il piano per l'anno successivo degli interventi per l'artigianato artistico e tipico.

3. Con il piano degli interventi vengono individuate le lavorazioni prioritarie da incentivare, anche con riferimento a determinati ambiti territoriali, i criteri di riparto dei contributi in relazione alle diverse tipologie di interventi previste, i limiti massimi di spesa per l'elaborazione dei disciplinari e per l'attuazione degli interventi, unitamente ai requisiti dei soggetti che vi fanno ricorso.

Art. 30 Modalità degli interventi

1. Gli interventi possono essere promossi direttamente dalla Regione o da soggetti esterni quali enti locali, consorzi di imprese, associazioni di categoria, enti vari, fondazioni e istituti operanti senza fini di lucro che si propongono scopi di promozione dell'artigianato artistico e tipico di qualità.

2. Il finanziamento degli interventi è disposto sulla base di un progetto delle iniziative da attuare, con cui vengono determinati gli obiettivi che si intendono conseguire e il piano economico-finanziario previsto. La Giunta regionale, nei limiti degli stanziamenti appositamente autorizzati con l'approvazione del bilancio di previsione,

provvede fissando anche i termini e le modalità di attuazione delle iniziative programmate.

3. Nel caso in cui le iniziative siano promosse e realizzate previa richiesta di finanziamento da parte di terzi, i contributi regionali possono essere concessi fino all'80 per cento della spesa riconosciuta ammissibile e comunque per un importo non superiore a quanto determinato ai sensi dell'articolo 29, comma 3, in relazione a ciascuna tipologia di intervento prevista.

4. I progetti di intervento devono essere presentati alla Regione, dai soggetti indicati al comma 1, nei termini previsti dal piano degli interventi di cui all'art. 29, per poter ottenere il finanziamento, di norma, a carico dell'esercizio finanziario corrispondente allo stesso anno.

Art. 31 Istruzione e addestramento artigiano

1. Le imprese artigiane che hanno ottenuto dalla Commissione provinciale per l'artigianato il riconoscimento di imprese operanti nei settori delle lavorazioni artistiche e tipiche, così come definite dalla presente legge, possono essere chiamate a concorrere alla attuazione dell'istruzione artigiana, in qualità di botteghe scuola, sulla base di apposite convenzioni che valorizzino appieno la prevalente funzione formativa.

2. L'istruzione artigiana volta alla formazione nei settori artistici e tipici, deve essere svolta per almeno un terzo delle ore totali di insegnamento presso le imprese artigiane, singole o associate, individuate come botteghe-scuola.

3. In aggiunta agli interventi definiti attraverso i programmi e le azioni regionali nel campo della formazione professionale, la Regione può favorire la realizzazione di programmi di addestramento tecnico-pratico non previsti nei piani regionali di formazione professionale, rivolti alla trasmissione delle conoscenze tecniche e delle abilità di lavoro manuale connesse a particolari prestazioni concernenti anche e in particolare la riproduzione, la manutenzione e il restauro di beni di particolare interesse storico o pregio artistico.

4. Possono beneficiare dell'intervento regionale gli organismi associativi, operanti senza fini di lucro, costituiti da artigiani che vantano professionalità specifiche nei particolari mestieri da tutelare e tramandare; le singole imprese artigiane, con le stesse caratteristiche, che si impegnano a realizzare cicli di addestramento tecnico-pratico all'interno delle botteghe artigiane rivolti a soggetti che intendono acquisire le capacità tecnico-professionali connesse allo svolgimento delle lavorazioni. L'intervento regionale consiste in un contributo all'organismo o impresa che organizza i corsi per ogni allievo impegnato nell'attività di addestramento pratico. L'importo dei contributi regionali è determinato con il piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2 e in ogni caso non può superare la metà del salario mensile di un apprendista, calcolato al netto dei contributi assicurativi e previdenziali, secondo i minimi tabellari contrattualmente in vigore per le corrispondenti categorie di attività, per non più di due anni consecutivi.

5. La concessione ed erogazione dei contributi è disposta sulla base dei criteri definiti con il piano annuale degli interventi di cui all'articolo 29, con deliberazione della Giunta regionale che determina altresì le modalità di svolgimento delle attività di addestramento tecnico e di rendicontazione finale delle spese sostenute.

6. La Regione può concedere inoltre agli allievi che partecipano ai cicli di addestramento di cui al comma 4 borse di studio con i criteri e le modalità da stabilirsi con il Piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2.

(omissis)

Regolamento regionale sull'uso del marchio
"Piemonte Eccellenza Artigiana"

Decreto del presidente della Giunta Regionale
15 gennaio 2001, n. 1/R.

Il Presidente della Giunta Regionale

Visto l'art. 121 della Costituzione come modificato dalla legge costituzionale 22/11/1999, n.1;
Visto l'articolo 29 della legge regionale 9 maggio 1997, n. 21;
Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 4-1717 del 14 dicembre 2000;
Preso atto che il Commissario di Governo ha apposto il visto

emana

il seguente regolamento:
REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
"PIEMONTE ECCELLENZA ARTIGIANA"

Art. 1 Finalità

1. La stesura del presente regolamento si inserisce nel quadro normativo della L.R. 21/97 s.m.i (L.R. 24/99) - CapoVI predisposto dalla Regione Piemonte per la valorizzazione, la tutela, la promozione e lo sviluppo delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura anche di derivazione locale.

Art. 2 Azioni

1. Tra le azioni e gli strumenti che la legge regionale indica per perseguire le finalità di cui sopra, all'art.28 si individua come fondamentale il riconoscimento, da parte delle Commissioni provinciali per l'Artigianato, di quelle imprese che, avendo i requisiti definiti dai Disciplinari di Produzione dei settori individuati con D.G.R. n° 27-24980 del 6/07/1998, ottengono idonea annotazione nell'Albo delle imprese artigiane.

Art. 3 Interventi

1. Tra gli interventi, di cui all'art. 29 della L.R. 21/97, è prevista la realizzazione di un marchio di qualità.

Art. 4 Denominazione

1. Con la denominazione "Eccellenza Artigiana" si intende indicare l'impresa che ha ottenuto il riconoscimento e l'annotazione, ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/98

Art. 5 Soggetti autorizzati all'utilizzo della denominazione

1. Ottengono tale denominazione quelle imprese e quei consorzi che, previo accertamento da parte delle Commissioni provinciali per l'artigianato, competenti per territorio, della rispondenza dei requisiti con i relativi disciplinari di produzione, avendo avuto l'approvazione, sono state annotate all'Albo delle imprese artigiane, quali imprese di "eccellenza artigiana".

Art. 6 Marchio

1. Il marchio è stato realizzato per rappresentare ed esaltare lo storico ed imprescindibile intreccio tra l'arti-

giاناتo e la cultura, le tradizioni e lo sviluppo del Piemonte.

2. Il marchio (in bianco e nero e a colori) che si allega come parte integrante del presente regolamento risulta costituito da un rettangolo a bordo nero contenente a sinistra lo stemma della Regione Piemonte, a destra il simbolo specifico dell'artigianato artistico, con al centro il logo "Piemonte Eccellenza Artigiana", accompagnato dalla base-line "Perché la qualità riconosciuta sia riconoscibile".

3. Ferma restando l'immagine grafica come sopra descritta, l'impresa è autorizzata ad utilizzare il marchio nella versione a colori o in bianco e nero nelle dimensioni più confacenti alle diverse esigenze.

Art. 7 Registrazione marchio

1. La registrazione del marchio avviene ai sensi della normativa vigente.

Art. 8 Soggetti autorizzati all'utilizzo del marchio

1. L'utilizzo del marchio è riservato in via esclusiva alle imprese che ottengono il riconoscimento di "Eccellenza Artigiana" ai sensi dell'art. 28 della legge 21/97 e s.m.i.

2. L'impresa è autorizzata a utilizzare il marchio dal momento dell'annotazione effettuata ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/97 e delle relative procedure di attuazione.

3. Le modalità di utilizzazione del marchio sono disciplinate dal presente regolamento.

4. L'impresa di "eccellenza artigiana" deve utilizzare il marchio nella forma e con le modalità anche grafiche previste, senza modificazione di sorta, esclusivamente per la propria impresa, essendo esclusa la facoltà di autorizzare terzi, compresi eventuali subfornitori ad utilizzare il marchio in qualunque modo o forma.

Art. 9 Modalità di utilizzo del marchio

1. L'uso e la pubblicizzazione del marchio può avvenire unicamente:

- a) in ogni documento di presentazione dell'impresa (quali ad esempio, carta intestata, biglietto da visita e fatture);
- b) in ogni iniziativa commerciale o pubblicitaria;
- c) negli stand presso fiere ed esposizioni;
- d) nel contesto dell'insegna dei propri laboratori.

Art. 10 Controlli e vigilanza

1. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato, nell'ambito delle proprie competenze attinenti alla corretta tenuta dell'Albo delle imprese artigiane, possono in ogni momento verificare il permanere in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana" dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

2. In caso di perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la Commissione provinciale per l'Artigianato competente territorialmente, provvede ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97 alla cancellazione dell'annotazione dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

3. Le Commissioni Provinciali per l'Artigianato vigilano inoltre sull'osservanza del presente regolamento, sull'utilizzo del marchio da parte delle imprese.

4. Qualora si riscontrino la non conformità dell'utilizzazione del marchio al regolamento d'uso ed alle prescrizioni dei disciplinari, la Commissione competente territorialmente diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irre-

golare del marchio invitandola ad adeguarsi al presente regolamento.

Art. 11 Parere UE

1. Ogni utilizzo del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" rilevante ai fini commerciali è sospeso fino al conseguimento del parere favorevole dell'Unione europea.

Il presente regolamento regionale sarà pubblicato sul Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 15 gennaio 2001

Enzo Ghigo

Allegato A

Art. 6

Estratto dal Bollettino Ufficiale Regione Piemonte - numero 8 del 21 febbraio 2001

Comunicato della Direzione Affari istituzionali e processo di delega

DGR n. 4-1714 del 14 dicembre 2000 "L.r. 21/1997, art. 29. Approvazione del Regolamento d'uso del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Con nota prot. n. 3241/5 del Presidente della Giunta Regionale del 15 febbraio 2001, si è provveduto al ritiro della notifica del regolamento in oggetto, in quanto il medesimo è risultato non concretizzare un regime di aiuto.

Quanto sopra comporta la non applicabilità della clausola di sospensione prevista all'articolo 11 del regolamento stesso.

QUADRO DI RIFERIMENTO NORMATIVO SETTORE CIOCCOLATO, CAMELLE, TORRONE

Regio D. Legge 15 ottobre 1925, n° 2033: Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari.

Legge 19 febbraio 1992, n° 142: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (legge comunitaria per il 1991).

D. Ministeriale 2 dicembre 1991, n° 446: Regolamento concernente le modalità per il rilascio delle autorizzazioni all'impiego delle preparazioni dell'enzima chimosina ottenute da microrganismi geneticamente modificati nella coagulazione del latte destinato alla produzione di formaggi.

D.P.R. 17 maggio 1988, n° 180: Attuazione della direttiva CEE n° 83/417 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative a talune lattoproteine (caseine e caseinati) destinate all'alimentazione umana, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n° 183.

D. Ministeriale 24 gennaio 2000: Variazione dell'elenco dei laboratori specializzati per le analisi di revisione.

Legge nazionale n. 351 del 30/04/1976. Nuova disciplina della produzione e del commercio dei prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Decreto legislativo 12/06/03, n. 178 . Attuazione della direttiva 2000/36 CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.

AUTOCONTROLLO MEDICO-MICROBIOLOGICO: HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points)

D. _Legislativo 26 maggio 1997, n° 155: Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Legge 21 dicembre 1999, n° 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee.

Circolare Ministeriale 13 gennaio 2000, n° 1: Modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario.

Circolare Ministero della Sanità 26 gennaio 1998, n° 1: Aggiornamento e modifica della circolare n° 21 del 28 luglio 1995 recante: "Disposizioni riguardanti l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in applicazione D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155".

Circolare Ministeriale 7 agosto 1998, n° 11: Applicazione del D. Legislativo 26 maggio 1997, n° 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

Deliberazione della Giunta Regionale 12 luglio 2004, n. 60-13030

L.r. 93/95 "Norme per lo sviluppo dello sport e delle attività fisico-motorie" - D.C.R. n. 229 - 10389 del 28/3/2002, "Programma pluriennale per la promozione sportiva anni 2002-2005". Approvazione "Programma per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004"

A relazione dell'Assessore Racchelli:

Premesso che l'art. 1, della l.r. 93/95, dispone che la Regione Piemonte promuove le iniziative atte a favorire la pratica dello sport e delle attività fisico-motorie, quale strumento per il miglioramento ed il mantenimento delle condizioni psicofisiche della persona, per la tutela della salute, per la formazione educativa e lo sviluppo delle relazioni sociali;

considerato che nell'ambito della promozione delle attività sportive e fisico-motorie, compete alla Regione, inoltre, ai sensi dell'art. 7 della l.r. 93/95, la funzione di predisporre gli strumenti di programmazione necessari ad indirizzare e coordinare le politiche sportive regionali del comparto;

considerato che il titolo III - attività sportive -, della Legge regionale in oggetto, riconosce alla Regione il ruolo di promuovere la diffusione e la qualificazione delle attività sportive e fisico-motorie e ricreative, sostenendo a tal fine l'attività della scuola, degli enti e delle associazioni che operano senza fine di lucro mediante la concessione di contributi ed effettuando anche direttamente interventi riguardanti:

a) la realizzazione di studi, ricerche, convegni e seminari in materia di sport;

b) la realizzazione di pubblicazioni promozionali e divulgative;

c) la realizzazione di campagne di sensibilizzazione, educazione, informazione per la diffusione ed il corretto esercizio delle attività sportive e fisico-motorie, compresa la sponsorizzazione di iniziative e manifestazioni, favorendo l'intervento di sostegno congiunto di più soggetti;

d) la realizzazione di attività di sperimentazione nel campo della promozione sportiva e fisico-motoria, nonché di azioni per la diffusione della pratica sportiva tra i giovani in età scolare, in particolare nella scuola primaria, d'intesa con gli organi scolastici;

e) la realizzazione di manifestazioni sportive a carattere promozionale;

considerato che lo strumento che dà attuazione alle disposizioni enunciate all'art. 7 della l.r. 93/95, è il Programma pluriennale per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie, il quale deve individuare gli indirizzi di intervento della Regione, le azioni e gli strumenti principali, le risorse finanziarie di massima, i criteri e le modalità di concessione dei contributi;

visto che con D.C.R. n. 229 - 10389 del 28/3/2002, il Consiglio Regionale del Piemonte ha approvato su proposta della Giunta Regionale, i "Programmi pluriennali per la promozione sportiva e per l'impianistica sportiva anni 2002-2005, in attuazione della l.r. 93/95;

preso atto, pertanto, che tale Programma pluriennale si presenta come lo strumento di riferimento e la base fondamentale di impulso e di orientamento delle azioni e degli interventi che la Regione Piemonte in coordinamento e in sinergia con gli altri soggetti sportivi (CONI, Federazioni sportive, Enti di promozione sportiva, Associazioni sportive, Società sportive), intende realizzare nel corso del periodo di riferimento stabilito (2002-2005);

considerato che il Programma pluriennale delinea i nuovi scenari che si vanno configurando e che riguardano i grandi mutamenti che il comparto sportivo dovrà affrontare sia a livello nazionale ed internazionale;

considerato, altresì, che un fondamento del documento programmatico pluriennale sopra richiamato, è la trasformazione del comparto sportivo, da perseguire attraverso un progetto di sviluppo economico e sociale del territorio volto alla ricerca costante di una migliore qualità della vita per i propri cittadini e legato alle prospettive di sviluppo che le Olimpiadi 2006 possono creare;

visto che nel Programma pluriennale per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie 2002-2005 è stabilito che per dare attuazione agli assi e alle misure in esso contenuti, la Giunta Regionale ogni anno deve approvare un Piano di intervento per la promozione delle attività fisico-motorie e ne deve dare comunicazione alla competente Commissione consiliare;

atteso, inoltre, che nel Programma è stabilito che venga consultato il "Tavolo Regionale Permanente dello Sport", istituito tra la Regione Piemonte, la Direzione regionale per il Piemonte del Ministero per l'Istruzione, l'Università e la Ricerca scientifica (MIUR) e le Organizzazioni Sportive (CONI, Federazioni sportive, Enti di promozione sportiva, Associazioni sportive, Società sportive);

visto che con nota prot. n. 826/UC/TUS del 30/6/2004, l'Assessore delegato allo Sport ha convocato per il giorno 7/7/2004, il Tavolo Regionale permanente dello Sport, al quale hanno partecipato il Direttore regionale per il Piemonte del MIUR, il rappresentante delle Federazioni sportive regionali, il rappresentante degli Enti di promozione sportiva regionali, il rappresentante Del C.O.N.I. piemontese, il rappresentante della F.I.S.D., per valutare la proposta di "Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004";

preso atto, altresì, delle indicazioni rappresentate nella seduta dell'incontro, e valutate le osservazioni e i chiarimenti trasmessi per iscritto dal rappresentante del C.O.N.I. prot. n. 13538/21.4 del 28/6/2004;

atteso, altresì, che il Programma pluriennale prevede che sia data comunicazione alla competente Commissione

ne consigliare dell'approvazione del "Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie";

ritenuto necessario approvare il "Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004", allegato al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale, che prevede le azioni promozionali ritenute più idonee per dare attuazione agli obiettivi politici prefissati in ordine alle attività di promozione sportiva di cui alla già citata l.r. 93/95;

visti gli artt. 3 e 16 della l.r. n. 51/97 concernente "Norme sull'organizzazione degli uffici e sull'ordinamento del personale regionale";

vista la l.r. 93/95, concernente "Norme per lo sviluppo dello sport e delle attività fisico-motorie";

sulla base di quanto esposto e narrato;

la Giunta Regionale, a voti unanimi espressi nelle forme di legge,

delibera

per le motivazioni esposte in premessa, di approvare il "Programma per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004", allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale, al fine di dare attuazione al "Programma pluriennale per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie 2002-2005" per l'anno corrente.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

DETERMINAZIONI DEI DIRIGENTI

La legenda esplicativa relativa ai codici delle Direzioni e dei Settori è pubblicata a pagina 134 del presente Bollettino (Ndr)

Codice 17

D.D. 13 luglio 2004, n. 188

L.R. 21/97 - Capo VI - Art. 28. Disciplinari di Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare dei Settori Caseario; Cioccolato Caramelle Torrone; Distillati Liquori Birra e Prodotti di Torrefazione; Pasticceria fresca e secca Gelato. Approvazione modulistica

Vista la L.R. 21/97 che all'art. 28 prevede il censimento, l'individuazione e il riconoscimento delle imprese artigiane operanti nel campo delle lavorazioni artistiche, tipiche, tradizionali di qualità;

Viste le DDGGRR nn. 42-13013, 43-13014, 44-13015, 45-13016 del 12 luglio 2004 relative all'approvazione dei disciplinari di Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare dei settori Caseario; Distillati Liquori Birra e Prodotti di Torrefazione; Pasticceria fresca e secca Gelato; Cioccolato Caramelle Torrone con le quali sono stati, anche, individuati i parametri da inserire nel modulo di domanda che le imprese dovranno inviare alle Commissioni Provinciali per l'Artigianato per ottenere il ricono-

scimento di Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare dei suddetti settori ;

considerato che la Direzione Regionale Commercio e Artigianato, Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato ha predisposto appositi moduli di domanda di riconoscimento che dovranno essere compilati dalle imprese interessate all'iniziativa;

visto inoltre che tali domande devono rispettare la normativa vigente al bollo e ai diritti di segreteria, di cui al D.M. 22 dicembre 1997, allegato B, nella fattispecie al punto 6 dello stesso allegato che prevede una apposita voce a carattere onnicomprensivo, trattandosi di annotazione e di cui al Decreto 30/10/2001 del Ministero delle Attività Produttive e della Circolare n. 3533/C del 15/11/2001 del Ministero delle Attività Produttive.

Tutto ciò premesso

visto il D.lgs. n. 165/2001;

vista la L.R. 21/97, Capo VI, art. 28;

visto l'art. 22 della L.R. 51/97;

IL DIRIGENTE

determina

per le considerazioni espresse in premessa;

di approvare i moduli di domanda allegati alla presente determinazione di cui fanno parte integrante, predisposti per le imprese artigiane alimentari dei settori Caseario; Cioccolato Caramelle Torrone; Distillati Liquori Birra e Prodotti di Torrefazione; Pasticceria fresca e secca Gelato in conseguenza dei disciplinari già approvati (DDGGRR nn. 42-13013, 43-13014, 44-13015, 45-13016 del 12 luglio 2004).

Tali moduli sono finalizzati alla presentazione delle richieste di riconoscimento di Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare dei suddetti settori, ai sensi dell'art. 28 della L.R. 21/97.

Le domande devono inoltre rispettare la normativa vigente relativa al bollo e ai diritti di segreteria di cui al D.M. 22 dicembre 1997, allegato B, relativo agli importi dei diritti di segreteria per registri-albi-ruoli e nella fattispecie, trattandosi di "annotazione" e non "iscrizione", da ricondurre al punto 6 "Atti non compresi nei precedenti" per un importo pari a Euro 3,00, ai sensi del decreto 30/10/2001 del Ministero delle Attività Produttive e della Circolare n. 3533/C del 15/11/2001 del Ministero delle Attività Produttive.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U.R. ai sensi dell'art. 65 dello Statuto, art. 22 L.R. 51/97, art. 16 Regolamento regionale n. 8/R.

Il Dirigente responsabile
Tiziana Bernengo

Allegato

SETTORE CASEARIODATA
PRESENTAZIONE:

ESITO:

Marca da
bolloREGIONE
PIEMONTE

COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO DI

**DOMANDA DI RICONOSCIMENTO
IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE
SETTORE CASEARIO**

L SOTTOSCRITT _____

in qualità di titolare o legale rappresentante dell'impresa artigiana (Denominazione o
Ragione Sociale) _____

avente forma giuridica:

Ditta individuale S.a.s. S.n.c. Consorzio
S.r.l. S.r.l. unipersonale Soc. Coop. a.r.l

iscritta alla CCIAA di _____ al n. Albo Artigiani _____

Cod. Fiscale /P.IVA _____ data costituzione _____

con sede nel Comune di _____ C.A.P. _____

Via (Viale, Piazza, Corso) _____ Fraz. _____ N. _____

Tel. _____ Fax _____

Indirizzo di posta elettronica/sito Web _____

CHIEDE

**il riconoscimento di Eccellenza dell'Impresa Artigiana
Alimentare - Settore Caseario**

Processo di Trasformazione **Processo di Stagionatura**

- Yogurt
- Latte alimentare
- Ricotte
- Burro
- Formaggi freschi
- Formaggi stagionati

Meno di 2 anni Da 2 a 5 anni Da 6 a 10 anni Più' di 10 anni

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREVALENTE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO

(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A12 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| | |
|------------------------------|--|
| N. doc. riconoscimento _____ | rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ | Firma (per esteso) e qualifica del ricevente _____ |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.

Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello. Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

Allegato A (sezione relativa all'azienda)

N. _____ (allegato B in caso di altri soci partecipanti oltre al sottoscrittore della presente)

Curriculum, documentazione fotografica del laboratorio dell'impresa artigiana e altra documentazione ritenuta utile

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);

copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

AVVERTENZE: qualora l'impresa abbia più soci partecipanti compilare un allegato B per ogni socio.

SETTORE CASEARIO

ALLEGATO A

SEZIONE RELATIVA ALL'AZIENDA

C1 - L'AZIENDA FA PARTE DI CONSORZI DI IMPRESE? **SI** **NO**

C1A - SE SI, DI QUALI CONSORZI FA PARTE?

- Promozione, vendita
- Export
- Approvvigionamento materie prime
- Tutela
- Altro (specificare _____)

C2 - QUANTE PERSONE LAVORANO NELL'IMPRESA?

| | | | |
|--|---------|-----------------------------------|---------|
| Titolare e soci che partecipano all'attività | N. ____ | Dipendenti contratto form. lavoro | N. ____ |
| Familiari collaboratori | N. ____ | Apprendisti | N. ____ |
| Operai specializzati | N. ____ | Impiegati | N. ____ |
| Operai generici | N. ____ | Lavoratori a domicilio | N. ____ |

C3 - L'AZIENDA SVOLGE ATTIVITA' COMMERCIALE? **SI** **NO**

C4A - SUPERFICIE IN MQ DEL LABORATORIO

C4B - SUPERFICIE IN MQ DELLA STAGIONATURA

C4C - SUPERFICIE IN MQ DEL CONFEZIONAMENTO

C4D - SUPERFICIE SPAZIO DI VENDITA

C5 - PER QUANTO RIGUARDA IL PROCESSO PRODUTTIVO INDICARE IN PERCENTUALE:

| | |
|---------------------------|--|
| TRASFORMAZIONE | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> % |
| ACQUISIZIONE SEMILAVORATI | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> % |
| STAGIOANATURA | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> % |

C6 - IN PARTICOLARE, QUALI SONO I PRODOTTI MAGGIORMENTE REALIZZATI IN AZIENDA:

C7 – CANALI DI VENDITA

- direttamente al consumatore/committente finale
- attraverso una rete commerciale
- attraverso consorzi di vendita
- direttamente ad altre imprese

C8 – LE DESTINAZIONI DELLA PRODUZIONE SONO (in percentuale):

- Privati [][] %
- Aziende artigiane [][] %
- Aziende commerciali [][] %

C8A – IN CASO DI AZIENDE COMMERCIALI SPECIFICARE (in percentuale) :

- Dettaglio [][] %
- Grossisti distributori [][] %
- Grande distribuzione organizzata [][] %
- Ristorazione [][] %

C9 - L'AZIENDA ESEGUE LAVORAZIONI (in percentuale):

- rigorosamente in base a metodi tradizionali [][] %
- in base a metodi tradizionali con elementi innovativi [][] %

Descrivere quali _____

C10 - L'AZIENDA SI AVVALE PER LA PROPRIA PRODUZIONE DELLA COLLABORAZIONE DI AZIENDE ESTERNE?

SI NO

C10A - SE SI, QUALI TIPI DI LAVORAZIONI SONO EFFETTUATE DA AZIENDE ESTERNE? (specificare)

- Trasformazione
 - Stagionatura
 - altro (specificare) _____
-

C10B - QUESTE AZIENDE ESTERNE SONO IMPRESE ARTIGIANE?

SI

NO

C11 - QUALI SONO I PRINCIPALI INGREDIENTI USATI NELLA LAVORAZIONE?

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

C12 - QUALI ALTRI INGREDIENTI VENGONO USATI NELLA LAVORAZIONE? (specificare)

- erbe _____
- spezie _____
- aromi naturali _____
- altro _____

C13 - QUALI SONO I PRINCIPALI MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

C14 - L'AZIENDA HA PARTECIPATO A MOSTRE O FIERE DI CARATTERE:

Quale¹?

In quali anni?

- locale _____
- nazionale _____
- internazionale _____
- altro (specificare) _____

C15 - INDICARE EVENTUALI INCARICHI RICOPERTI, RICONOSCIMENTI O PREMI OTTENUTI NELL'AMBITO DELLA LAVORAZIONE PER CUI SI RICHIEDE IL RICONOSCIMENTO

¹Citare per ogni carattere la più importante mostra a cui si è partecipato

C16 - L'AZIENDA POSSIEDE UN MARCHIO PROPRIO DEPOSITATO DA APPORRE SUI SUOI PRODOTTI? **SI** **NO**

C16A - L'AZIENDA SI AVVALE DI ALTRO TIPO DI MARCHIO? **SI** **NO**

Se sì, specificare quale _____

FIRMA DEL RICHIEDENTE IL RICONOSCIMENTO

| | |
|---------------------------------|-------|
| Nome e cognome (in stampatello) | Firma |
|---------------------------------|-------|

A1 DI ESSERE IN POSSESSO DEL SEGUENTE TITOLO DI STUDIO

- Licenza elementare
 Licenza media inferiore
 Diploma media superiore
 Altro Diploma _____
 Specializzazione post - diploma. Indicare quale _____
 Laurea. Indicare quale _____
 Specializzazione post - laurea. Indicare quale _____

A2 DI AVERE FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

| SCUOLA | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | PRINCIPALI MATERIE STUDIAE |
|--------|--------------------|----------------|----------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

A3 DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

| TITOLARE DEL CORSO | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | SPECIALIZZAZIONE |
|--------------------|--------------------|----------------|------------------|
| | | | |
| | | | |

A4 DI PARTECIPARE MANUALMENTE ALLE ATTIVITA' DELL'AZIENDA SI NO

A5 DI DIRIGERE SOLO I LAVORI SI NO

A6 CHE LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE E' DURATA COMPLESSIVAMENTE
(comprensiva del tirocinio in azienda)

Meno di 2 anni
 Da 2 a 5 anni
 Da 6 a 10 anni
 Piu' di 10 anni

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREVALENTE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO

(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A12 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| | |
|------------------------------|---|
| N. doc. riconoscimento _____ | rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ | _____ <i>Firma (per esteso) e qualifica del ricevente</i> |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.

Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello. Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);

copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

SETTORE CIOCCOLATO CAMELLE TORRONE

DATA
PRESENTAZIONE:

ESITO:



Marca da
bollo

COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO DI

**DOMANDA DI RICONOSCIMENTO
IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE**

SETTORE CIOCCOLATO CAMELLE TORRONE

L SOTTOSCRITT _____

in qualità di titolare o legale rappresentante dell'impresa artigiana (Denominazione o

Ragione Sociale) _____

avente forma giuridica:

- Ditta individuale S.a.s. S.n.c. Consorzio
 S.r.l. S.r.l. unipersonale Soc. Coop. a.r.l

iscritta alla CCIAA di _____ al n. Albo Artigiani _____

Cod. Fiscale /P.IVA _____ data costituzione _____

con sede nel Comune di _____ C.A.P. _____

Via (Viale, Piazza, Corso) _____ Fraz. _____ N. _____

Tel. _____ Fax _____

Indirizzo di posta elettronica/sito Web _____

**CHIEDE
il riconoscimento di Eccellenza dell'Impresa Artigiana
Alimentare - Settore Cioccolato Caramelle Torrone**

TIPOLOGIE

CIOCCOLATO

CAMELLE

TORRONE

A6 CHE LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE E' DURATA COMPLESSIVAMENTE
(comprensiva del tirocinio in azienda)

Meno di 2 anni Da 2 a 5 anni Da 6 a 10 anni Piu' di 10 anni

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN
CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREVALENTE SI NO
(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN
ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO
(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI
PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO
(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA
DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A12 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| | |
|------------------------------|---|
| N. doc. riconoscimento _____ | rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ | _____ <i>Firma (per esteso) e qualifica del ricevente</i> |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.
 Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

*Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello.
 Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.*

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

Allegato A (sezione relativa all'azienda)

N. _____ (allegato B in caso di altri soci partecipanti oltre al sottoscrittore della presente)

Curriculum, documentazione fotografica del laboratorio dell'impresa artigiana e altra documentazione ritenuta utile

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);

copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

AVVERTENZE: qualora l'impresa abbia più soci partecipanti compilare un allegato B per ogni socio.

SETTORE CIOCCOLATO CAMELLE TORRONE

ALLEGATO A

SEZIONE RELATIVA ALL'AZIENDA

C1 - L'AZIENDA FA PARTE DI CONSORZI DI IMPRESE? SI NO

C1A - SE SI, DI QUALI CONSORZI FA PARTE?

- Promozione, vendita
- Export
- Approvvigionamento materie prime
- Tutela
- Altro (specificare _____)

C2 - QUANTE PERSONE LAVORANO NELL'IMPRESA?

| | | | |
|--|---------|-----------------------------------|---------|
| Titolare e soci che partecipano all'attività | N. ____ | Dipendenti contratto form. lavoro | N. ____ |
| Familiari collaboratori | N. ____ | Apprendisti | N. ____ |
| Operai specializzati | N. ____ | Impiegati | N. ____ |
| Operai generici | N. ____ | Lavoratori a domicilio | N. ____ |

C3 - L'AZIENDA SVOLGE ATTIVITA' COMMERCIALE? SI NO

C4A - SUPERFICIE IN MQ DEL LABORATORIO

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

C4B- SUPERFICIE IN MQ DEL CONFEZIONAMENTO

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

C4C- SUPERFICIE SPAZIO DI VENDITA

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

C5 – PER QUANTO RIGUARDA IL PROCESSO PRODUTTIVO INDICARE LA PRODUZIONE IN PERCENTUALE:

C5A – CIOCCOLATO

| | | | | | |
|---------------------------|---|--|--|--|---|
| TRASFORMAZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr></table> | | | | % |
| | | | | | |
| ACQUISIZIONE SEMILAVORATI | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr></table> | | | | % |
| | | | | | |
| FINIZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr></table> | | | | % |
| | | | | | |

C5B – CAMELLE

| | | | | | |
|---------------------------|---|--|--|--|---|
| TRASFORMAZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr></table> | | | | % |
| | | | | | |
| ACQUISIZIONE SEMILAVORATI | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr></table> | | | | % |
| | | | | | |
| FINIZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td><td style="width: 20px; height: 20px;"></td></tr></table> | | | | % |
| | | | | | |

C5C – TORRONE

TRASFORMAZIONE

ACQUISIZIONE SEMILAVORATI

FINIZIONE

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | % |
| | | | % |
| | | | % |

C6 – IN PARTICOLARE, QUALI SONO I PRODOTTI MAGGIORMENTE REALIZZATI IN AZIENDA:

C7 – CANALI DI VENDITA

- direttamente al consumatore/committente finale
- attraverso una rete commerciale
- attraverso consorzi di vendita
- direttamente ad altre imprese

C8 – LE DESTINAZIONI DELLA PRODUZIONE SONO (in percentuale):

| | | | | |
|---------------------|--|--|--|---|
| Privati | | | | % |
| Aziende artigiane | | | | % |
| Aziende commerciali | | | | % |

C8A – IN CASO DI AZIENDE COMMERCIALI SPECIFICARE (in percentuale) :

| | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|---|
| Dettaglio | | | | % |
| Grossisti distributori | | | | % |
| Grande distribuzione organizzata | | | | % |
| Ristorazione | | | | % |

C9 - L'AZIENDA ESEGUE LAVORAZIONI (in percentuale):

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| rigorosamente in base a metodi tradizionali | | | | % |
| in base a metodi tradizionali con elementi innovativi | | | | % |

Descrivere quali _____

C10 - L'AZIENDA SI AVVALE PER LA PROPRIA PRODUZIONE DELLA COLLABORAZIONE DI AZIENDE ESTERNE?

SI NO

C10A - SE SI, QUALI TIPI DI LAVORAZIONI SONO EFFETTUATE DA AZIENDE ESTERNE?
(specificare) _____

C10B - QUESTE AZIENDE ESTERNE SONO IMPRESE ARTIGIANE? SI NO

C11 - QUALI SONO I PRINCIPALI INGREDIENTI USATI NELLA LAVORAZIONE?

C12 - QUALI ALTRI INGREDIENTI VENGONO USATI NELLA LAVORAZIONE? (specificare)

Semilavorati _____

Additivi _____

Altro _____

C13 - QUALI SONO I PRINCIPALI MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

C14 - L'AZIENDA HA PARTECIPATO A MOSTRE O FIERE DI CARATTERE:

Quale¹?

In quali anni?

locale _____

nazionale _____

internazionale _____

altro (specificare) _____

C15 - INDICARE EVENTUALI INCARICHI RICOPERTI, RICONOSCIMENTI O PREMI OTTENUTI NELL'AMBITO DELLA LAVORAZIONE PER CUI SI RICHIEDE IL RICONOSCIMENTO

¹ Citare per ogni carattere la più importante mostra a cui si è partecipato

C16 - L'AZIENDA POSSIEDE UN MARCHIO PROPRIO DEPOSITATO DA APPORRE SUI SUOI PRODOTTI? **SI** **NO**

C16A - L'AZIENDA SI AVVALE DI ALTRO TIPO DI MARCHIO? **SI** **NO**

Se sì, specificare quale _____

FIRMA DEL RICHIEDENTE IL RICONOSCIMENTO

| | |
|---------------------------------|-------|
| Nome e cognome (in stampatello) | Firma |
|---------------------------------|-------|

A1 DI ESSERE IN POSSESSO DEL SEGUENTE TITOLO DI STUDIO

- Licenza elementare
- Licenza media inferiore
- Diploma media superiore
- Altro Diploma _____
- Specializzazione post - diploma. Indicare quale _____
- Laurea. Indicare quale _____
- Specializzazione post - laurea. Indicare quale _____

A2 DI AVERE FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

| SCUOLA | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | PRINCIPALI MATERIE STUDIAE |
|--------|--------------------|----------------|----------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

A3 DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

| TITOLARE DEL CORSO | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | SPECIALIZZAZIONE |
|--------------------|--------------------|----------------|------------------|
| | | | |
| | | | |

A4 DI PARTECIPARE MANUALMENTE ALLE ATTIVITA' DELL'AZIENDA SI NO

A5 DI DIRIGERE SOLO I LAVORI SI NO

A6 CHE LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE E' DURATA COMPLESSIVAMENTE (comprensiva del tirocinio in azienda)

- Meno di 2 anni Da 2 a 5 anni Da 6 a 10 anni Piu' di 10 anni

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREVALENTE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO

(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A12 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| | |
|------------------------------|---|
| N. doc. riconoscimento _____ | rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ | _____ <i>Firma (per esteso) e qualifica del ricevente</i> |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.

Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello.

Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);

copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

SETTORE DISTILLATI LIQUORI BIRRA E PRODOTTI DI TORREFAZIONE

DATA
PRESENTAZIONE:

ESITO:



Marca da
bollo

COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO DI

DOMANDA DI RICONOSCIMENTO

SETTORE DISTILLATI LIQUORI BIRRA E PRODOTTI DI TORREFAZIONE

L SOTTOSCRITT _____

in qualità di titolare o legale rappresentante dell'impresa artigiana (Denominazione o

Ragione Sociale) _____

avente forma giuridica:

- Ditta individuale S.a.s. S.n.c. Consorzio
 S.r.l. S.r.l. unipersonale Soc. Coop. a.r.l

iscritta alla CCIAA di _____ al n. Albo Artigiani _____

Cod. Fiscale /P.IVA _____ data costituzione

con sede nel Comune di _____ C.A.P. _____

Via (Viale, Piazza, Corso) _____ Fraz. _____ N. _____

Tel. _____ Fax _____

Indirizzo di posta elettronica/sitoWeb _____

CHIEDE
il riconoscimento di Eccellenza dell'Impresa Artigiana
Alimentare – Settore Distillati, Liquori, Birra e Prodotti di
Torrefazione

COMPARTI E TIPOLOGIE:

- Distillati Liquori Birra Prodotti di Torrefazione

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREVALENTE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO

(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVER MATURATO ANNI DI ESPERIENZA IMPRENDITORIALE NEL SETTORE

A12 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A13 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| |
|---|
| N. doc. riconoscimento _____ rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ |
| _____ <i>Firma (per esteso) e qualifica del ricevente</i> |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.

Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello.

Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

Allegato A (sezione relativa all'azienda)

N. _____ (allegato B in caso di altri soci partecipanti oltre al sottoscrittore della presente)

Curriculum, documentazione fotografica del laboratorio dell'impresa artigiana e altra documentazione ritenuta utile

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);
copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

AVVERTENZE: qualora l'impresa abbia più soci partecipanti compilare un allegato B per ogni socio.

SETTORE DISTILLATI LIQUORI BIRRA E PRODOTTI DI TORREFAZIONE ALLEGATO A

SEZIONE RELATIVA ALL'AZIENDA

D 1 - L'AZIENDA FA PARTE DI CONSORZI DI IMPRESE? SI NO

D1A - SE SI, DI QUALI CONSORZI FA PARTE?

- Promozione, vendita
- Export
- Approvvigionamento materie prime
- Tutela
- Altro (specificare _____)

D2 - QUANTE PERSONE LAVORANO NELL'IMPRESA?

Titolare e soci che partecipano all'attività N. ____ Dipendenti contratto form. lavoro N. ____
 Familiari collaboratori N. ____ Apprendisti N. ____
 Operai specializzati N. ____ Impiegati N. ____

D3 - L'AZIENDA SVOLGE ATTIVITA' COMMERCIALE? SI NO

D4A - SUPERFICIE IN MQ

D4B - SUPERFICIE IN MQ DELLO SPAZIO ESPOSITIVO

D5 MATERIE PRIME UTILIZZATE (Specificare il più possibile)

| | | | |
|--|--|--|---|
| DISTILLATI <input type="checkbox"/> Vinaccia vergine <input type="checkbox"/> Vinaccia semifermentata <input type="checkbox"/> Vinaccia fermentata <input type="checkbox"/> Vitigni che hanno prodotto la vinaccia | LIQUORI <input type="checkbox"/> Acqua <input type="checkbox"/> Alcole (tipo e provenienza) <input type="checkbox"/> Dolcificante (tipo e provenienza) <input type="checkbox"/> Estratti (tipo e provenienza) Succhi di frutta (tipo e provenienza) | BIRRA <input type="checkbox"/> Malto <input type="checkbox"/> Altri Cereali <input type="checkbox"/> Luppoli <input type="checkbox"/> Spezie <input type="checkbox"/> Lieviti <input type="checkbox"/> Acqua | PRODOTTI DI TORREFAZIONE <input type="checkbox"/> Provenienza <input type="checkbox"/> tipo <input type="checkbox"/> Descrizione della Grana <input type="checkbox"/> Grana |
|--|--|--|---|

D6 - CANALI DI COMMERCIALIZZAZIONE:

- direttamente a privati grossisti dettaglianti
 attraverso agenti attraverso consorzi vendita ad altre aziende (conto terzi)

D7 - L'AZIENDA SI AVVALE PER LA PROPRIA PRODUZIONE DELLA COLLABORAZIONE DI AZIENDE ESTERNE?

- SI NO

D8 - SE SI, QUALI TIPI DI LAVORAZIONI SONO EFFETTUATE DA AZIENDE ESTERNE? (specificare)

- _____

D9 - QUESTE AZIENDE ESTERNE SONO IMPRESE ARTIGIANE?

- SI NO

D10 - L'AZIENDA FA USO DI SEMILAVORATI?

- SI NO

D10A - SE SI, QUALI SEMILAVORATI SI UTILIZZANO (percentuale del prodotto finito)?

- _____ %
 _____ %
 _____ %
 _____ %

D11 - MACCHINARI UTILIZZATI

- Macchine Tradizionali %
 Macchine ad alta tecnologia %

D12 - QUALI SONO I PRINCIPALI MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI (specificando quali sono ad alta tecnologia)?

| | | | |
|--|--|--|-----------------|
| | | | Alta tecnologia |
| | | | |
| | | | |

D13 - PER QUALI LAVORAZIONI UTILIZZA I MACCHINARI?

- _____
- _____
- _____
- _____

D14 - NEGLI ULTIMI 5 ANNI L'AZIENDA HA PARTECIPATO A MOSTRE O FIERE DI CARATTERE:

| | Quali | In quali anni? |
|--|-------|----------------|
| <input type="checkbox"/> locale | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> nazionale | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> internazionale | _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> altro (specificare) | _____ | _____ |

D15 - INDICARE EVENTUALI INCARICHI RICOPERTI, RICONOSCIMENTI O PREMI OTTENUTI NELL'AMBITO DELLA LAVORAZIONE PER CUI SI RICHIEDE IL RICONOSCIMENTO

D16 - L'AZIENDA POSSIEDE UN MARCHIO PROPRIO DEPOSITATO?

SI NO

D16A - L'AZIENDA SI AVVALE DI ALTRO TIPO DI MARCHIO? SI NO

Se si, specificare quale _____

SEZIONE RELATIVA AI SINGOLI COMPARTI

(compilare solo la parte relativa ai comparti richiesti nel modulo di domanda)

DISTILLATI

QUALI TECNICHE DI LAVORAZIONE VENGONO SVOLTE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA?
(Specificare il più possibile)

- Conservazione delle vinacce in silos (dimensioni)
- Conservazione delle vinacce in piccoli contenitori (dimensioni e materiale)
- Conservazione delle vinacce: altro

- distillazione a fuoco diretto
- distillazione a bagnomaria
- distillazione a vapore
- distillazione: altro
- affinamento e invecchiamento: contenitori acciaio (dimensioni e tempi)
- affinamento e invecchiamento: contenitori legno (dimensioni e tempi)
- affinamento e invecchiamento: barrique
- affinamento e invecchiamento: altro (specificare)
- Altro _____

LIQUORI

QUALI TECNICHE DI LAVORAZIONE VENGONO SVOLTE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA?
(Specificare il più possibile)

- Macerazione dei vegetali in alcool
- Altro _____

BIRRA

QUALI TECNICHE DI LAVORAZIONE VENGONO SVOLTE ALL'INTERNO
DELL'IMPRESA?(Specificare il più possibile)

- Macinatura a rulli rigati
- Macinatura a rulli lisci
- Macinatura: altro (specificare)
- Sala cottura a 2 tini
- Sala cottura a 3 tini
- Sala cottura:altro (specificare)
- Raffreddamento mosto: scambiatore piastre
- Raffreddamento mosto: altro
- Fermentatori a cielo aperto
- Fermentatori unitank

- Fermentatori: altro (specificare)
- Maturazione unitank o serbatoio
- Maturazione in fusto
- Maturazione in bottiglia
- Altro _____

PRODOTTI DI TORREFAZIONE

QUALI TECNICHE DI LAVORAZIONE VENGONO SVOLTE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA?
(Specificare il più possibile)

- Tostatura: durata (specificare)
- Riscaldamento (specificare)
- Raffreddamento: tipologia (specificare)
- Stabilizzazione: luogo e durata
- Macinatura: tipologia (specificare)
- Altro _____

FIRMA DEL RICHIEDENTE IL RICONOSCIMENTO

| | |
|---------------------------------|-------|
| Nome e cognome (in stampatello) | Firma |
|---------------------------------|-------|

A1 DI ESSERE IN POSSESSO DEL SEGUENTE TITOLO DI STUDIO

- Licenza elementare
- Licenza media inferiore
- Diploma di Scuola Media Superiore – indicare quale _____
- Altro Diploma _____
- Specializzazione post diploma – indicare quale _____
- Laurea – indicare quale _____
- Specializzazione post laurea – indicare quale _____

A2 DI AVERE FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

| SCUOLA | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | PRINCIPALI MATERIE STUDIALE |
|--------|--------------------|----------------|-----------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

A3 DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

| TITOLARE DEL CORSO | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | SPECIALIZZAZIONE |
|--------------------|--------------------|----------------|------------------|
| | | | |
| | | | |

A4 DI PARTECIPARE MANUALMENTE ALLE ATTIVITA' DELL'AZIENDA SI NO

A5 DI DIRIGERE SOLO I LAVORI SI NO

A6 CHE LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE E' DURATA COMPLESSIVAMENTE (comprensiva del tirocinio in azienda)

- Meno di 2 anni Da 2 a 5 anni Da 6 a 10 anni Piu' di 10 anni

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREMINENTE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO

(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A12 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| |
|---|
| N. doc. riconoscimento _____ rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ _____ <i>Firma (per esteso) e qualifica del ricevente</i> |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.

Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello.

Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);

copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

SETTORE PASTICCERIA FRESCA E SECCA, GELATO

DATA
PRESENTAZIONE:

ESITO:



Marca da
bollo

COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO DI

**DOMANDA DI RICONOSCIMENTO
IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE**

SETTORE PASTICCERIA FRESCA E SECCA, GELATO

L SOTTOSCRITT _____

in qualità di titolare o legale rappresentante dell'impresa artigiana (Denominazione o Ragione Sociale) _____

avente forma giuridica:

- Ditta individuale S.a.s. S.n.c. Consorzio
 S.r.l. S.r.l. unipersonale Soc. Coop. a.r.l

iscritta alla CCIAA di _____ al n. Albo Artigiani _____

Cod. Fiscale /P.IVA _____ data costituzione _____

con sede nel Comune di _____ C.A.P. _____

Via (Viale, Piazza, Corso) _____ Fraz. _____ N. _____

Tel. _____ Fax _____

Indirizzo di posta elettronica/sito Web _____

**CHIEDE
il riconoscimento di Eccellenza dell'Impresa Artigiana
Alimentare - Settore Pasticceria fresca e secca, Gelato**

TIPOLOGIE

PASTICCERIA

GELATO

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pasticceria fresca | <input type="checkbox"/> Biscotteria e Prodotti da forno |
| <input type="checkbox"/> Pasticceria secca | <input type="checkbox"/> Pasticceria salata |
| <input type="checkbox"/> Torte farcite e non | <input type="checkbox"/> Canditi |
| <input type="checkbox"/> Paste lievitate | |

A6 CHE LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE E' DURATA COMPLESSIVAMENTE
(comprensiva del tirocinio in azienda)

Meno di 2 anni Da 2 a 5 anni Da 6 a 10 anni Piu' di 10 anni

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN
CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREVALENTE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN
ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI
PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO

(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA
DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A12 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| |
|---|
| N. doc. riconoscimento _____ rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ |
| _____ <i>Firma (per esteso) e qualifica del ricevente</i> |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.

Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello.

Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

Allegato A (sezione relativa all'azienda)

N. _____ (allegato B in caso di altri soci partecipanti oltre al sottoscrittore della presente)

Curriculum, documentazione fotografica del laboratorio dell'impresa artigiana e altra documentazione ritenuta utile

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);

copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

AVVERTENZE: qualora l'impresa abbia più soci partecipanti compilare un allegato B per ogni socio.

SETTORE PASTICCERIA FRESCA E SECCA, GELATO

ALLEGATO A

SEZIONE RELATIVA ALL'AZIENDA

P1 - L'AZIENDA FA PARTE DI CONSORZI DI IMPRESE? SI NO

P1A - SE SI, DI QUALI CONSORZI FA PARTE?

- Promozione, vendita
- Export
- Approvvigionamento materie prime
- Tutela
- Altro (specificare _____)

P2 - QUANTE PERSONE LAVORANO NELL'IMPRESA?

| | | | |
|--|----------|-----------------------------------|----------|
| Titolare e soci che partecipano all'attività | N. _____ | Dipendenti contratto form. lavoro | N. _____ |
| Familiari collaboratori | N. _____ | Apprendisti | N. _____ |
| Operai specializzati | N. _____ | Impiegati | N. _____ |
| Operai generici | N. _____ | Lavoratori a domicilio | N. _____ |

P3 - L'AZIENDA SVOLGE ATTIVITA' COMMERCIALE? SI NO

P4A - SUPERFICIE IN MQ DEL LABORATORIO

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

P4B - SUPERFICIE IN MQ DEL CONFEZIONAMENTO

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

P4C - SUPERFICIE SPAZIO DI VENDITA

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

P5 – PER QUANTO RIGUARDA IL PROCESSO PRODUTTIVO INDICARE IN PERCENTUALE:

P5A PASTICCERIA

| | | | | |
|---------------------------|---|--|--|--|
| TRASFORMAZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td></tr></table> % | | | |
| | | | | |
| ACQUISIZIONE SEMILAVORATI | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td></tr></table> % | | | |
| | | | | |
| FINIZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td></tr></table> % | | | |
| | | | | |

P5B GELATO

| | | | | |
|---------------------------|---|--|--|--|
| TRASFORMAZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td></tr></table> % | | | |
| | | | | |
| ACQUISIZIONE SEMILAVORATI | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td></tr></table> % | | | |
| | | | | |
| FINIZIONE | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td><td style="width: 20px; height: 15px;"></td></tr></table> % | | | |
| | | | | |

P6 – IN PARTICOLARE, QUALI SONO I PRODOTTI MAGGIORMENTE REALIZZATI IN AZIENDA:

P7 – CANALI DI VENDITA

- direttamente al consumatore/committente finale
- attraverso una rete commerciale
- attraverso consorzi di vendita
- direttamente ad altre imprese

P8 – LE DESTINAZIONI DELLA PRODUZIONE SONO (in percentuale):

- Privati [][] %
- Aziende artigiane [][] %
- Aziende commerciali [][] %

P8 A – IN CASO DI AZIENDE COMMERCIALI SPECIFICARE (in percentuale) :

- Dettaglio [][] %
- Grossisti distributori [][] %
- Grande distribuzione organizzata [][] %
- Ristorazione [][] %

P9 - L'AZIENDA ESEGUE LAVORAZIONI (in percentuale):

- rigorosamente in base a metodi tradizionali [][] %
- in base a metodi tradizionali con elementi innovativi [][] %

Descrivere quali _____

P10 - L'AZIENDA SI AVVALE PER LA PROPRIA PRODUZIONE DELLA COLLABORAZIONE DI AZIENDE ESTERNE? SI NO

P10A - SE SI, QUALI TIPI DI LAVORAZIONI SONO EFFETTUATE DA AZIENDE ESTERNE? (specificare)

- Trasformazione
- altro (specificare) _____

P10B - QUESTE AZIENDE ESTERNE SONO IMPRESE ARTIGIANE? SI NO

P11 - QUALI SONO I PRINCIPALI INGREDIENTI USATI NELLA LAVORAZIONE?

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

P12 - QUALI ALTRI INGREDIENTI VENGONO USATI NELLA LAVORAZIONE? (specificare)

- Semilavorati _____
- Additivi _____
- Altro _____

P13 - QUALI SONO I PRINCIPALI MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

P14 - L'AZIENDA HA PARTECIPATO A MOSTRE O FIERE DI CARATTERE:

Quale¹?

In quali anni?

- locale _____
- nazionale _____
- internazionale _____
- altro (specificare) _____

P15 - INDICARE EVENTUALI INCARICHI RICOPERTI, RICONOSCIMENTI O PREMI OTTENUTI NELL'AMBITO DELLA LAVORAZIONE PER CUI SI RICHIEDE IL RICONOSCIMENTO

P16 - L'AZIENDA POSSIEDE UN MARCHIO PROPRIO DEPOSITATO DA APPORRE SUI SUOI PRODOTTI? SI NO

¹ Citare per ogni carattere la più importante mostra a cui si è partecipato

P16A - L'AZIENDA SI AVVALE DI ALTRO TIPO DI MARCHIO? **SI** **NO**

Se sì, specificare quale _____

FIRMA DEL RICHIEDENTE IL RICONOSCIMENTO

| | |
|---------------------------------|-------|
| Nome e cognome (in stampatello) | Firma |
|---------------------------------|-------|

A1 DI ESSERE IN POSSESSO DEL SEGUENTE TITOLO DI STUDIO

- Licenza elementare
 Licenza media inferiore
 Diploma media superiore
 Altro Diploma _____
 Specializzazione post - diploma. Indicare quale _____
 Laurea. Indicare quale _____
 Specializzazione post - laurea. Indicare quale _____

A2 DI AVERE FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

| SCUOLA | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | PRINCIPALI MATERIE STUDIAE |
|--------|--------------------|----------------|----------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

A3 DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

| TITOLARE DEL CORSO | MESE e ANNO INIZIO | DURATA in MESI | SPECIALIZZAZIONE |
|--------------------|--------------------|----------------|------------------|
| | | | |
| | | | |

A4 DI PARTECIPARE MANUALMENTE ALLE ATTIVITA' DELL'AZIENDA SI NO

A5 DI DIRIGERE SOLO I LAVORI SI NO

A6 CHE LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE E' DURATA COMPLESSIVAMENTE
(comprensiva del tirocinio in azienda)

Meno di 2 anni
 Da 2 a 5 anni
 Da 6 a 10 anni
 Piu' di 10 anni

A7 DI INSEGNARE O AVERE INSEGNATO IN SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE O IN CORSI DI MATERIE INERENTI LA SUA ATTIVITA' PREVALENTE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A8 DI COLLABORARE O AVER COLLABORATO IN FORMA OCCASIONALE IN ISTITUTI, ASSOCIAZIONI O CORSI DI PROFESSIONALIZZAZIONE SI NO

(In caso di risposta affermativa in quali scuole)

| NOME ISTITUTO | COMUNE | PROV. | MATERIA | MESI DI DURATA | ANNO DI INIZIO |
|---------------|--------|-------|---------|----------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

A9 DI AVER EFFETTUATO RICERCHE ED APPROFONDIMENTI ANCHE TEORICI PER SVOLGERE IL PROPRIO LAVORO SI NO

(in caso di risposta affermativa specificare quali) _____

A10 DI OSPITARE O AVERE OSPITATO ABITUALMENTE ALLIEVI IN STAGE SI NO

A11 DI AVERE FATTO PARTE DI ALTRE AZIENDE INDIVIDUALI O SOCIETA', PRIMA DELL'ATTUALE CONFIGURAZIONE SOCIETARIA SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____ Periodo mesi _____

A12 DI ESSERE STATO PRECEDENTEMENTE DIPENDENTE SI NO

(in caso di risposta affermativa) specificare: Ditta _____

Sede _____ Attività _____

Periodo mesi _____ Qualifica _____

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

_____ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

| | |
|----------------|-------|
| Nome e cognome | Firma |
|----------------|-------|

SPAZIO RISERVATO ALLA COMMISSIONE PROVINCIALE PER L'ARTIGIANATO

| |
|---|
| N. doc. riconoscimento _____ rilasciato il _____ da _____ |
| Data _____ |
| _____ <i>Firma (per esteso) e qualifica del ricevente</i> |

La firma può essere apposta direttamente dagli interessati, esibendo un documento di identità all'atto della presentazione della domanda.

Nel caso in cui l'istanza sia presentata da altra persona, o inviata per posta o per fax, è necessario allegare copia fotostatica, non autenticata, di documento di identità dei sottoscrittori.

Il sottoscritto dà autorizzazione alla raccolta e al trattamento dei dati forniti che dovranno essere conservati ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 Codice in materia di Protezione dei Dati Personali presso il Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Direzione Commercio e Artigianato ai soli fini della procedura contenuta nel presente modello.

Il soggetto interessato può esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge nei confronti del Responsabile del trattamento dei dati personali individuati nel Dirigente del citato settore.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

Allo scopo di accelerare il procedimento possono inoltre essere allegati i seguenti documenti:

Titoli di studio o eventuali corsi di specializzazione (copia fotostatica del diploma o del certificato attestante il conseguimento dello stesso);

copia libretto di lavoro (da esibirsi in originale allo sportello ovvero dichiarato conforme all'originale da parte dello stesso denunciante, ai sensi del DPR 445/2000).

Codice 21.4

D.D. 13 luglio 2004 n. 436

L.R. 93/95 - D.G.R. n. 60-13030 del 12/07/2004. Approvazione dell' "Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004", del "Modello di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà", dei Modelli di dichiarazione da utilizzarsi, rispettivamente, per la dichiarazione rilasciata dagli Istituti scolastici e dalla F.I.S.D.; Modello di questionario

(omissis)

IL DIRETTORE

(omissis)

determina

- di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, l' "Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004" e il "Modello di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà", resa ai sensi dell' art. 47 del D.P.R. 445/2000, allegati al presente provvedimento per farne parte integrante, in cui sono indicati i criteri, le procedure e le modalità a cui attenersi per la presentazione della domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004, da utilizzarsi da parte dei soggetti legittimati a presentare domanda di contributo (Comitato regionale del CONI, Comitati provinciali del C.O.N.I., Comitati regionali delle Federazioni sportive, Comitati provinciali delle Federazioni sportive, Enti di promozione sportiva, Società e le Associazioni sportive, costituite senza fini di lucro, affiliate a Federazioni sportive nazionali o a Enti di Promozione sportiva riconosciuti dal CONI, nonché Società e Associazioni Sportive benemerite, senza fini di lucro, riconosciute dal CONI), in conformità con gli obiettivi, gli indirizzi, i criteri e le modalità per la concessione dei contributi, previsti nel "Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004", approvato con la D.G.R. n. 60 - 13030 del 12/07/2004;

- di approvare i modelli, rispettivamente, della Dichiarazione da riportare su carta intestata dell/della Istituto scolastico/direzione didattica e il modello della Dichiarazione da riportare su carta intestata della Federazione Italiana Sport Disabili (F.I.S.D.), che sono allegati al presente provvedimento;

- di approvare il modello di questionario, allegato al presente provvedimento, che ha per obiettivo il miglioramento delle procedure per la presentazione di domande di contributo relative alle Leggi Regionali in materia di Turismo e di Sport; al fine di rendere più chiara e semplice la modulistica, nell'ambito del "progetto qualità".

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U.R. della Regione Piemonte, ai sensi dell' art.65 dello Statuto e dell' art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

Il Direttore Regionale
Gaudenzio De Paoli

Allegato

LEGGE REGIONALE 22/12/95, N. 93

"NORME PER LO SVILUPPO DELLO SPORT E DELLE ATTIVITA' FISICO-MOTORIE".

AVVISO PER PRESENTARE LE DOMANDE DI CONTRIBUTO PER LA PROMOZIONE DELLE ATTIVITA' SPORTIVE E FISICO-MOTORIE - ANNO 2004.

FINALITA' E LINEE D'INTERVENTO

La Regione in attuazione della L.R. 22 dicembre 1995, n. 93 - TIT. III e per il perseguimento delle finalità di cui all' art. 1, sostiene mediante la concessione di contributi:

le iniziative volte alla promozione delle attività sportive e fisico-motorie tra i giovani in età scolare e tra le fasce deboli della popolazione;

le manifestazioni sportive di carattere promozionale e agonistico e le manifestazioni sportive che si integrano con quelle turistiche e culturali;

le iniziative volte a diffondere la cultura e l'informazione sportiva e a favorire l'attività e l'organizzazione sportiva, attraverso l'attivazione di servizi alle società e associazioni sportive;

le iniziative dirette a promuovere la pratica dello "sport per tutti" (bambini, giovani, anziani, donne, amatori, disabili);

i progetti per l'avviamento dei giovani all'agonismo.

Gli obiettivi da perseguire mediante la concessione dei contributi di cui al presente "Avviso", sono quelli stabiliti nel Programma pluriennale per la promozione sportiva 2002-2005 e specificamente:

- 1) incrementare lo sport per tutti;
- 2) incrementare l'attività sportiva per le categorie emarginate al fine di favorire l'inserimento sociale;
- 3) promuovere le attività dirette ad incentivare la pratica motoria e sportiva dei disabili;
- 4) promuovere la pratica sportiva delle donne e degli anziani;
- 5) incentivare la pratica motoria e sportiva nelle scuole.

SOGGETTI BENEFICIARI

Il Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004, approvato con la D.G.R. n. 60 - 13030 del 12/7/2004, stabilisce che sono soggetti attuatori a cui concedere i contributi:

a) il Comitato Regionale e i Comitati Provinciali del CONI, con sede legale principale ubicata sul territorio regionale piemontese;

b) i Comitati Regionali e i Comitati Provinciali delle Federazioni sportive nazionali riconosciute dal CONI, con sede legale principale ubicata sul territorio regionale piemontese;

c) i Comitati Regionali e i Comitati Provinciali degli Enti di Promozione Sportiva riconosciuti dal CONI, con sede legale principale ubicata sul territorio regionale piemontese;

d) le Società e le Associazioni sportive, costituite senza fini di lucro, affiliate a Federazioni sportive nazionali o a Enti di Promozione sportiva riconosciuti dal CONI, con sede legale principale ubicata sul territorio regionale piemontese;

e) le Società e le Associazioni Sportive benemerite, senza fini di lucro, riconosciute dal CONI, con sede legale principale ubicata sul territorio regionale piemontese.

CRITERI, TIPO ED ENTITA' DEL CONTRIBUTO

Le iniziative e/o progetti previsti dal presente Avviso vengono finanziate mediante la concessione di contributi annuali stanziati sul competente capitolo di spesa corrente.

I criteri stabiliti nel Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004, approvato con la D.G.R. n. 60 - 13030 del 12/7/2004, per la valutazione e la selezione delle iniziative e/o progetti e quelli per la determinazione dell'importo contributivo da concedere sulla spesa ritenuta ammissibile sono quelli riportati di seguito.

Sono individuate 6 tipologie di progetti:

Attività rivolte ai soggetti disabili (Tipologia A);

Attività rivolte alla popolazione scolastica (Tipologia B);

Attività di servizio a favore delle Società e delle Associazioni sportive (Tipologia C);

Manifestazioni ed eventi sportivi e agonistiche-competitive (Tipologia D);

Progetti di Sport per tutti (Tipologia E);

Progetti per l'avviamento dei giovani all'agonismo (Tipologia F).

1) Al fine di valorizzare e di sostenere iniziative di effettiva valenza regionale, non sono ammessi al finanziamento contributivo, progetti che prevedano un costo complessivo inferiore a Euro 30.000,00, per quanto concerne gli Enti sportivi (Comitato regionale e Comitati provinciali del CONI, Comitati regionali e Comitati provinciali delle Federazioni sportive, Comitati regionali e Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva). Per quanto concerne le attività delle Associazioni e delle Società sportive, il costo complessivo del progetto non può essere inferiore a Euro 20.000,00, fatto salvo quanto previsto al successivo punto 8), in merito ai progetti della tipologia F), per i quali il costo complessivo del progetto non può essere inferiore a Euro 10.000,00.

2) Il Comitato regionale del CONI, i Comitati regionali delle Federazioni sportive e i Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva possono presentare:

-un solo progetto inquadrato in una delle tipologie prima descritte;

-un eventuale secondo progetto, obbligatoriamente inquadrato nella tipologia "attività dirette a fornire servizi".

3) I Comitati provinciali del CONI, i Comitati provinciali delle Federazioni sportive, i Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva, possono presentare un solo progetto inquadrato in una delle tipologie prima descritte, esclusa la tipologia "attività dirette a fornire servizi" e la tipologia "Avviamento dei giovani all'agonismo". Il progetto può essere, eventualmente, di tipo c.d. "aggregativo" (vedi al successivo punto 10).

4) Le Società e le Associazioni sportive affiliate a Federazioni e/o agli Enti di promozione sportiva e le Società ed Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI possono presentare un solo progetto inquadrato in una delle tipologie prima descritte, esclusa la tipologia "attività dirette a fornire servizi". Il progetto non può essere di tipo c.d. "aggregativo".

5) Nel caso in cui lo statuto della Federazione sportiva o dell'Ente di promozione sportiva non preveda il livello "Comitato provinciale", ma preveda invece "Comitati territoriali", comunque definiti, di livello infra-provinciale, ciascuna Federazione sportiva o Ente di promozione sportiva potrà presentare un solo progetto nell'ambito di ciascuna Provincia, eventualmente, di tipo c.d. "aggregativo". Tale progetto può essere proposto da uno dei "Comitati territoriali", comunque definiti, anche quale capofila di un raggruppamento con gli altri "Comitati

territoriali" della Federazione sportiva o dell'Ente di promozione sportiva.

In tal caso alla domanda dovrà essere allegata una dichiarazione del Comitato regionale della Federazione sportiva o dell'Ente di promozione sportiva di appartenenza di assenso al progetto. Le Società e le Associazioni sportive non possono presentare progetti di tipo c.d. "aggregativo".

6) Qualora un soggetto sportivo presentasse più di un progetto (due nel caso dei Comitati Regionali del CONI, delle Federazioni sportive, degli Enti di promozione sportiva, purché il secondo progetto rientri nella tipologia "C"), gli uffici regionali provvederanno ad eliminare i progetti in soprannumero, selezionando quello con la spesa più alta.

7) Non saranno prese in considerazione le domande presentate dalle Associazioni e/o dalle Società sportive, la cui costituzione e registrazione presso l'Ufficio del Registro, con deposito dell'Atto costitutivo e dello Statuto, sia successiva al 31 dicembre 2003.

8) Saranno sostenute:

A) "Le attività dirette a promuovere la pratica motoria e sportiva dei disabili".

Specificamente, il contributo sarà concesso per il 50% della spesa ritenuta ammissibile, sul progetto predisposto e presentato dal Comitato regionale del CONI, dai Comitati provinciali del CONI, dai Comitati regionali delle Federazioni sportive, dai Comitati provinciali delle Federazioni sportive, dai Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva, dai Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva ("Comitati territoriali" comunque definiti di livello infra-provinciale, laddove lo statuto non preveda il Comitato provinciale), dalle Società e dalle Associazioni sportive affiliate a Federazioni o ad Enti di promozione sportiva, dalle Società e dalle Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI.

I Soggetti sportivi richiedenti dovranno, inoltre, allegare obbligatoriamente al progetto una dichiarazione del Presidente del Comitato Regionale della Federazione Italiana Sport Disabili (FISD), redatta su modello che sarà predisposto dalla Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi, Settore Sport nel rispetto delle norme relative alla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, di cui all' art. 47 del D.P.R. 445/2000, che attesti la rispondenza del progetto stesso ai principi ispiratori ed alle finalità previste dallo statuto della F.I.S.D. (art. 5) e la positiva valutazione da parte della stessa Federazione, della qualità tecnica del progetto, anche in riferimento alle caratteristiche di seguito indicate:

- la durata dell'iniziativa, con particolare considerazione per i progetti che si sviluppano con continuità ed eventualmente che si ripetono negli anni con successive edizioni;

- il fatto che le azioni comprese nel progetto siano rivolte in netta prevalenza specificamente alle persone disabili, sia pure con l'opportuna partecipazione di praticanti normodotati;

- il curriculum dell'organizzazione sportiva proponente nello specifico campo dell'attività motoria e sportiva dedicata ai soggetti disabili;

- il curriculum tecnico specialistico degli operatori impegnati;

- il rapporto operatori/persone-atleti svantaggiati;

- l'impiego di strutture speciali -fisse o mobili- all'interno degli impianti sportivi e/o degli spazi utilizzati, che dovranno essere comunque elencati con precisione.

Tali informazioni dovranno essere contenute nella Relazione descrittiva del progetto che deve preliminarmente essere presentata in duplice copia agli uffici del Comita-

to regionale della F.I.S.D., per il rilascio della dichiarazione di cui sopra.

L'affiliazione alla F.I.S.D. non è requisito necessario per l'ammissibilità del progetto al finanziamento.

I soggetti di cui sopra, che intendono presentare progetti di attività alle quali partecipano praticanti diversamente abili, qualora l'iniziativa non possieda i requisiti previsti dai criteri contenuti nel sopraccitato Protocollo d'intesa, possono comunque accedere al finanziamento formulando un progetto ascrivibile ad una delle altre tipologie previste da questo Programma, compilando il relativo quadro di riferimento (attività rivolte alla popolazione scolastica, manifestazioni ed eventi sportivi, progetti di Sport per tutti e per l'avviamento dei giovani all'agonismo) e allegando la documentazione richiesta, purché rispondente alle caratteristiche stabilite.

B) "Le attività dirette ad incentivare la pratica motoria e sportiva nelle scuole".

Specificamente, il contributo sarà concesso per il 40% della spesa ritenuta ammissibile, sul progetto predisposto e presentato dal Comitato regionale del CONI, dai Comitati provinciali del CONI, dai Comitati regionali delle Federazioni sportive, dai Comitati provinciali delle Federazioni sportive, dai Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva, dai Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva ("Comitati territoriali" comunque definiti di livello infra-provinciale, laddove lo statuto non preveda il Comitato provinciale), dalle Società e dalle Associazioni sportive affiliate a Federazioni e/o ad Enti di promozione sportiva, dalle Società e dalle Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI. Tali progetti in ambito scolastico dovranno essere finalizzati ad offrire attività agli studenti all'interno della scuola nella fascia curriculare o extracurriculare, mediante un programma specifico concordato dal soggetto proponente con gli Organi di Direzione delle Scuole elementari, delle Scuole medie inferiori e/o delle Scuole medie superiori. Nell'ambito del progetto deve essere previsto l'utilizzo di istruttori sportivi qualificati.

Nella fattispecie, occorre allegare al progetto la dichiarazione del Dirigente che attesti la condivisione del progetto stesso, redatta su modello che sarà predisposto dalla Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi, Settore Sport nel rispetto delle norme relative alla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, di cui all' art. 47 del D.P.R. 445/2000, ed approvato con Determinazione Dirigenziale. In particolare, la dichiarazione deve contenere l'indicazione del numero delle classi e degli allievi presumibilmente partecipanti all'attività fisico-motoria sportiva, eventualmente il numero dei disabili, il monte-ore totale per Istituto, dell'attività prevista nell'ambito del progetto. Tali dichiarazioni fanno fede, nel corso dell'istruttoria, circa il numero di Istituti, di classi e di allievi da valutare ai fini del punteggio da assegnare.

C) "Le attività dirette a fornire servizi" alle Associazioni e alle Società sportive affiliate in merito a: formazione; assistenza ed indirizzo alla redazione dei progetti ed alla realizzazione dei programmi; consulenza amministrativa, fiscale, legale; sostegno alle pubblicazioni delle Associazioni sportive (periodici, manuali, ricerche, materiali didattici, siti informatici, servizi on line, ufficio stampa, ecc.)."

Specificamente, il contributo sarà concesso per il 40% della spesa ritenuta ammissibile, sul progetto predisposto e presentato dal Comitato regionale del CONI, dai Comitati regionali delle Federazioni sportive, dai Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva.

D) - D1 "Le manifestazioni sportive-promozionali" di rilevante valenza territoriale, volte a diffondere le attività fisico-motorie e sportive e la cultura sportiva;

- D2 "Le manifestazioni sportive agonistiche-competitive" che hanno un rilevante valore tecnico agonistico e/o promozionale dell'attività sportiva e/o del territorio.

Specificamente, il contributo sarà concesso per il 30% della spesa ritenuta ammissibile, sul progetto predisposto e presentato dall'Ente organizzatore: Comitato regionale del CONI, Comitati provinciali del CONI, Comitati regionali delle Federazioni sportive, Comitati provinciali delle Federazioni sportive, Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva, dai Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva ("Comitati territoriali" comunque definiti di livello infra-provinciale, laddove lo statuto non preveda il Comitato provinciale), Società e dalle Associazioni sportive affiliate a Federazioni e/o a Enti di promozione sportiva, Società e Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI.

Relativamente a questa tipologia di attività, sono esclusi dal finanziamento progetti riguardanti l'organizzazione della normale attività dei calendari sportivi di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva, di livello regionale e/o di livello inferiore.

Per quanto concerne le Società e/o le Associazioni sportive non sono finanziabili, invece, nell'ambito dei progetti e/o delle iniziative da essi presentate, le spese relative all'iscrizione e alla partecipazione a competizioni inserite nei calendari sportivi di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva.

Si considerano manifestazioni di valenza regionale, quelle che hanno almeno una delle seguenti caratteristiche:

- se richiedono per l'espletamento dell'iniziativa l'allestimento di strutture su aree pubbliche, là dove non siano già predisposte, oppure se richiedono l'utilizzo di grandi impianti sportivi;

- se coinvolgono un rilevante numero di spettatori-presenti (pubblico);

- se prevedono la partecipazione di atleti di livello nazionale e/o internazionale, e/o atleti ampiamente rappresentativi del territorio regionale;

- se prevedono la partecipazione di un elevato numero di praticanti;

- se vengono diffuse attraverso i mass-media regionali, nazionali o internazionali.

E) Saranno sostenute le attività dirette a promuovere la pratica dello "Sport per tutti" (bambini, giovani, anziani, disabili, donne, amatori).

Ai fini del presente Programma, per attività dirette a promuovere la pratica dello "Sport per tutti" si intendono quelle che si sviluppano nel tempo, che coinvolgono un elevato numero di praticanti e le cui finalità formative e/o promozionali prevalgono su quelle agonistiche/competitive.

Specificamente, il contributo sarà concesso per il 30% della spesa ritenuta ammissibile, sul progetto predisposto e presentato dal Comitato regionale del CONI, dai Comitati provinciali del CONI, dai Comitati regionali delle Federazioni sportive, dai Comitati provinciali delle Federazioni sportive, dai Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva, dai Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva ("Comitati territoriali" comunque definiti di livello infra-provinciale, laddove lo statuto non preveda il Comitato provinciale), dalle Società e dalle Associazioni sportive affiliate a Federazioni e/o ad Enti di promozione sportiva, dalle Società e Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI.

Sono esclusi da tale ipotesi di finanziamento, progetti riguardanti la normale attività dei calendari sportivi di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva, di livello regionale e/o di livello

inferiore. Per quanto concerne le Società e/o le Associazioni sportive non sono finanziabili, invece, nell'ambito dei progetti e/o delle iniziative da essi presentati, le spese relative all'iscrizione e alla partecipazione a competizioni inserite nei calendari sportivi di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva.

F) Saranno sostenute le attività dirette all'“Avviamento dei giovani all'agonismo”.

Ai fini del presente Programma, si intendono dirette all'“Avviamento dei giovani all'agonismo (compresa l'attività dei diversamente abili)” quelle attività organizzate in forma stabile e continuativa dalle Associazioni e Società sportive affiliate alle FSN e/o agli EPS, volte a costituire ed a sviluppare sezioni permanenti (vivai) di praticanti tesserati compresi nelle fasce d'età giovanili (fino ai 15 anni di età, 16 non compiuti). Tali iniziative debbono essere finalizzate all'avvio di giovani tesserati alle attività agonistiche/competitive organizzate dalle rispettive Federazioni di disciplina e/o alle attività agonistiche promosse dagli EPS di appartenenza.

Specificamente, il contributo sarà concesso nella misura del 30% della spesa ritenuta ammissibile sul progetto predisposto e presentato dalle Società e Associazioni Sportive affiliate alle Federazioni Sportive ed agli Enti di Promozione Sportiva riconosciuti dal CONI. Al fine di determinare l'ammontare dell'intervento regionale, sono ritenute ammissibili le spese, specificamente sostenute per il Settore giovanile, riguardanti il pagamento di tecnici, istruttori e allenatori qualificati; di medici e psicologi; per l'affitto di strutture sportive e relative forniture (acqua, energia elettrica etc.); per l'acquisto di attrezzi sportivi, abbigliamento tecnico, materiali didattici; per le assicurazioni.

Non sono, invece, ammissibili le spese sostenute dalle Associazioni sportive per l'iscrizione e la partecipazione dei giovani atleti alla normale attività dei calendari di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva, di livello regionale e/o di livello inferiore.

Si ribadisce quanto già stabilito al precedente punto 1: saranno ammessi al finanziamento progetti per l'“Avviamento dei giovani all'agonismo”, che prevedano un costo complessivo non inferiore a Euro 10.000,00.

9) Il contributo massimo concesso per ciascun progetto è di Euro 25.000,00, salvo nei casi previsti al successivo punto 10).

10) I Comitati provinciali del CONI, i Comitati provinciali delle Federazioni Sportive, i Comitati provinciali degli Enti di Promozione sportiva (“Comitato territoriale” capofila comunque definito di livello infra-provinciale, laddove lo statuto non preveda il Comitato provinciale), possono presentare, eventualmente progetti di tipo c.d. “aggregativo”, nelle tipologie progettuali su indicate, ad eccezione della tipologia di cui al punto 8 C) e 8 F). I progetti aggregativi debbono essere realizzati dal proponente in collaborazione con cinque o più Associazioni o Società Sportive affiliate. Se ammessi, tali progetti saranno sostenuti con un contributo maggiorato del 30% rispetto all'importo calcolato sulla base della percentuale prevista ai punti 8 A), 8 B), 8 D) e 8 E). Tale maggiorazione si applica anche nel caso ne derivi il superamento del contributo massimo previsto al punto 9).

Anche nel caso di progetti di tipo c.d. “aggregativo”, non sono ammessi al finanziamento progetti riguardanti la normale attività dei calendari sportivi di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva, di livello regionale e/o di livello inferiore e non sono ammesse al finanziamento le spese sostenute

dalle Società e/o le Associazioni sportive relative all'iscrizione ed alla partecipazione a competizioni inserite nei calendari sportivi di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva.

11) Del totale dei contributi complessivi destinati mediante bando alle organizzazioni sportive (CONI, F.S.N., E.P.S., Società e Associazione sportive), il 10% verrà destinato per finanziare i progetti di cui al punto 8 C) - tipologia “Attività dirette a fornire servizi”. Nell'eventualità in cui i progetti di tale tipologia non esaurissero la specifica riserva di budget, i residui verranno assegnati al monte-contributi di cui al successivo punto 12).

12) La restante parte dei contributi destinati mediante bando alle organizzazioni sportive (CONI, F.S.N., E.P.S., Società e Associazione sportive), pari al 90% del totale, verrà ripartita fra tutte le province, tenuto conto di un equilibrato rapporto di spesa per abitante residente. L'importo destinato a ciascuna provincia non potrà essere, comunque, inferiore al 7% del monte-contributi assegnati con il bando medesimo.

13) I contributi che vengono concessi ai soggetti sopra indicati, sono cumulabili con quelli di altri Enti, ma non con quelli impegnati sui capitoli di spesa corrente, diretta o contributiva, accantonati a favore della Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi.

14) I progetti che ricadono nelle tipologie prima descritte, devono necessariamente, pena la non ammissibilità, essere realizzati nel territorio regionale piemontese.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di contributo per la realizzazione degli interventi e delle iniziative indicati nel presente Programma per il 2004, dovranno essere presentate a seguito della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte (B.U.R.), del relativo “Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004” e del relativo “Modello di domanda - 2004”. Le stesse dovranno essere inoltrate alla Regione Piemonte, Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi.

Le domande di contributo esenti da bollo, dovranno essere presentate utilizzando l'apposita modulistica e corredate di tutta la documentazione in essa specificata, pena la mancata accettazione della domanda stessa.

La modulistica sarà reperibile, a seguito della pubblicazione dell'“Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004” sul B.U.R., presso la Direzione regionale Turismo-Sport-Parchi, Settore Sport, Via Magenta 12, Torino o attraverso il sito Internet: www.regione.piemonte.it/turismo/index.htm.

Specificamente, le domande di contributo devono essere presentate, alla Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi, Settore Sport, **entro il 30 settembre 2004**, per quanto riguarda i progetti di tipologia A), C), D), E) ed F), **entro il 31 ottobre 2004**, per quanto riguarda i progetti di tipologia B), mediante raccomandata con ricevuta di ritorno (fa fede il timbro postale).

I progetti riguardanti le tipologie 8 A), 8 B), 8 E) ed F), possono avere sviluppo temporale nell'ambito dell'anno solare 1/1/2004 - 31/12/2004, oppure nel periodo compreso tra l'1/9/2004 e il 31/8/2005.

I progetti riguardanti le tipologie 8 C) e 8 D), debbono, ai fini dell'assegnazione del finanziamento, svilupparsi nell'anno solare 2004.

Al presente Avviso è allegato il modello per la domanda di contributo rispettante le norme sulle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e/o sulle dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà, previste dal D.P.R. n. 445

del 28/12/2000 e sul trattamento dei dati sensibili di cui al D.Lgs. 196/2003, predisposti dalla Direzione Turismo, Sport, Parchi - Settore Sport.

Le domande, compilate in ogni parte, devono essere sottoscritte dal legale rappresentante che dovrà allegare obbligatoriamente la fotocopia del documento d'identità o documento equipollente in corso di validità, la Relazione descrittiva dell'iniziativa e/o progetto redatta su carta intestata del soggetto richiedente, nonché tutta la documentazione richiesta.

Dovrà essere, altresì, allegata copia del Rendiconto del soggetto sportivo richiedente approvato dall'organo statutariamente preposto, relativo all'anno 2003 (oppure 2003-2004).

SELEZIONE E VALUTAZIONE DELLE PROPOSTE DI PROGETTO. CASI DI NON AMMISSIBILITÀ' DELLE ISTANZE. FORMULAZIONE DELLA GRADUATORIA DI IDONEITÀ'

Le domande presentate in attuazione dell'“Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004”, saranno oggetto:

- di verifica preliminare sotto il profilo formale e di conformità ai criteri stabiliti nel presente “Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004”;
- di valutazione di merito.

Le istanze presentate mediante l'apposita modulistica saranno esaminate preliminarmente sotto il profilo della correttezza formale, ossia della conformità con quanto stabilito nel “Programma di interventi per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie per l'anno 2004” e riportati nel presente “Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004”, per quanto concerne: tipologie di intervento e beneficiari ammissibili, completezza e regolarità della documentazione richiesta, rispetto dei tempi, sottoscrizione della documentazione da parte del Legale rappresentante.

In particolare, sarà giudicata “non ammissibile” e, pertanto, esclusa dalla successiva fase di valutazione di merito e dall'ammissione a contributo, la domanda che a seguito della verifica preliminare:

- risulta presentata oltre il termine stabilito;
- risulta presentata su modello diverso da quello predisposto dalla Regione Piemonte;
- risulta composta da un modello di bilancio diverso da quello che compone la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà;
- non risulta sottoscritta dal Legale rappresentante con firma in originale;
- risulta non essere corredata della copia fotostatica del documento di identità del Legale rappresentante in corso di validità (è sufficiente una copia nel caso venga presentato più di un progetto);
- risulta non essere corredata da Relazione dettagliata dell'iniziativa e/o progetto su carta intestata dell'ente richiedente, il cui contenuto deve corrispondere alla tipologia di attività dichiarata attraverso il quadro di riferimento riportato nel modello;
- risulta essere corredata da un numero inferiore o diverso di dichiarazioni del dirigente scolastico e/o delle deliberazioni del Consiglio d'Istituto che attestino la condivisione del progetto, rispetto a quello riportato nel quadro di riferimento (quadro B) del modello di domanda;
- risulta presentata dalla Società e/o Associazione sportiva, la cui costituzione e registrazione presso l'Uffi-

cio del Registro, con deposito dell'Atto costitutivo e dello Statuto, sia successiva al 31 dicembre 2003;

- riporta una spesa inferiore a Euro 30.000,00 per gli Enti sportivi (Comitato regionale del CONI, Comitati provinciali del CONI, Comitati regionali delle Federazioni sportive, Comitati provinciali delle Federazioni sportive, Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva, Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva - Comitato “territoriale” capofila laddove lo statuto non preveda il Comitato provinciale); inferiore a Euro 20.000,00 per le Società e Associazioni sportive affiliate a Federazioni o ad Enti di promozione sportiva, Società e Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI; inferiore a Euro 10.000,00 per le Società e Associazioni sportive affiliate a Federazioni o ad Enti di promozione sportiva, Società e Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI, che presentano il progetto di tipologia F);

- preveda che l'iniziativa abbia avuto avvio prima dell'1/1/2004 e/o si concluda dopo i termini stabiliti e riportati nell'“Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004”;

- presenta un contenuto non conforme alle azioni ammissibili o non sia valutabile in termini di realizzazione dell'iniziativa;

- risulta presentata da un soggetto non compreso tra quelli indicati, oppure risulti presentata da un soggetto non compreso fra quelli indicati nelle singole tipologie progettuali;

- risulta presentata: da Federazioni e/o da Enti di promozione sportiva non riconosciute dal CONI; da Società e/o Associazioni sportive non affiliate a Federazioni e/o ad Enti di promozione sportiva riconosciute dal CONI; di Associazioni Sportive non riconosciute come benemerite dal CONI;

- riporti compilato per ciascun progetto, più di un quadro relativo alle tipologie progettuali;

- in tutti gli altri casi previsti tra i criteri di esclusione.

Gli Uffici regionali si riservano di richiedere chiarimenti e/o integrazioni al candidato che ha presentato la domanda, affinché l'istanza possa essere valutata nel merito. Se in seguito alla richiesta le integrazioni non vengono fornite, la domanda potrà essere esclusa.

La valutazione di merito del progetto sarà effettuata sulla base dei criteri indicati nel Programma annuale e riportati nel presente “Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004”, delle voci che costituiscono gli elementi specifici per ciascuna tipologia di progetti indicati nel “Modello di domanda - 2004”, nonché di una Relazione allegata al progetto. Il punteggio da assegnare ad entrambe (voci che costituiscono ogni quadro per ciascuna tipologia di progetti e Relazione allegata al progetto), saranno approvati con apposito provvedimento amministrativo.

La valutazione del quadro riferito alla tipologia sulla quale verte il progetto nonché della relazione, permettono di formulare le graduatorie aperte delle iniziative idonee e ammissibili al finanziamento, nonché di stabilire l'entità dei contributi in relazione alle risorse disponibili.

Successivamente alla valutazione delle richieste da parte degli uffici, ai fini della predisposizione delle graduatorie e del riparto delle risorse finanziarie, dovranno essere applicati i parametri di seguito elencati, al scopo di:

incentivare le attività di pratica sportiva tra i giovani in età scolare e le fasce deboli della popolazione, nonché la presenza dell'utenza femminile;

sostenere manifestazioni sportive che si integrano con quelle turistiche e culturali;

sostenere le iniziative volte a favorire l'attività, l'organizzazione e l'informazione sportiva;

compartecipare alle manifestazioni di forte valenza promozionale, alle campagne istituzionali di particolare interesse per la Regione;

coinvolgere un elevato numero di utenti/partecipanti.

Le risorse stanziare sul capitolo della spesa contributiva per far fronte alle richieste avanzate dai soggetti prima indicati, saranno così ripartite:

a) un ammontare di risorse destinate al sostegno delle iniziative di cui al punto 8 A), pari al 15% delle disponibilità accantonate allo scopo;

b) un ammontare di risorse destinate al sostegno delle iniziative di cui al punto 8 B), pari al 30% delle disponibilità accantonate allo scopo;

d) un ammontare di risorse destinate al sostegno delle iniziative di cui al punto 8 D), pari al 20% delle disponibilità accantonate allo scopo;

e) un ammontare di risorse destinate al sostegno delle iniziative di cui al punto 8 E), pari al 25% delle disponibilità accantonate allo scopo;

f) un ammontare di risorse destinate al sostegno delle iniziative di cui al punto 8 F), pari al 10% delle disponibilità accantonate allo scopo.

Tale ripartizione dovrà essere applicata nell'ambito di ciascuna provincia.

Qualora i progetti presentati in una o più Province non raggiungessero il 7% dell'importo complessivo impegnato a tal fine sul capitolo competente, i residui verranno ripartiti fra le altre Province dando la priorità ai progetti con maggiore punteggio, a parità di punteggio a quelle con la spesa complessiva più alta presentata e, a parità di quest'ultima, secondo l'ordine temporale di presentazione delle domande ed in ogni caso secondo l'ordine crescente di protocollo.

Per i progetti presentati in ordine alle attività di cui ai precedenti punti 8 A), 8 B), 8 D) e 8 E), è riservato: al Comitato regionale del CONI, ai Comitati regionali delle Federazioni sportive, ai Comitati regionali degli E.P.S., un ammontare delle risorse finanziarie pari al 4% del totale disponibile, così come determinato al precedente punto 12). Per i progetti presentati in ordine alle attività di cui ai precedenti punti 8 A), 8 B), 8 D) e 8 E), è riservato: ai Comitati provinciali del CONI, ai Comitati provinciali delle Federazioni sportive e degli Enti di promozione sportiva ("Comitati territoriali" comunque definiti di livello infra-provinciale, laddove lo statuto non preveda il Comitato provinciale), un ammontare di risorse finanziarie pari al 16% del totale disponibile, così come determinato al precedente punto 12). Infine, la restante parte sarà destinata alle Associazioni e alle Società sportive, tenuto conto della riserva minima prima accennata, da garantire per ciascuna Provincia. Per i progetti presentati in ordine alle attività di cui ai precedenti punti 8 A), 8 B), 8 D), 8 E) e 8 F).

Dopo aver rispettato le riserve indicate, le eventuali proposte progettuali del Comitato regionale e dei Comitati provinciali del CONI, dei Comitati regionali e dei Comitati provinciali delle Federazioni sportive, dei Comitati regionali, e quelli dei Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva, che non entreranno a far parte, per mancanza di disponibilità, della graduatoria degli ammessi a contributo, saranno inserite, insieme alle eventuali proposte progettuali presentate dalle Associazioni e dalle Società sportive, in base al punteggio assegnato, in un'unica graduatoria degli ammissibili a contributo.

Nell'eventualità in cui i progetti di ciascuna tipologia non esaurissero la specifica riserva di budget, i residui verranno ripartiti fra i progetti di altra tipologia nell'ambito della stessa Provincia.

Qualora i progetti presentati in una o più Province non raggiungessero il 7% dell'importo complessivo impegnato a tal fine sul capitolo competente, i residui verranno ripartiti fra le altre Province dando la priorità ai progetti con maggiore punteggio, a parità di punteggio a quelli con la spesa complessiva più alta presentata e, a parità di quest'ultima, secondo l'ordine temporale di presentazione delle domande ed in ogni caso secondo l'ordine crescente di protocollo.

Nel caso in cui le risorse disponibili sul capitolo citato, non siano sufficienti ad esaurire le richieste ritenute ammissibili, dovrà essere data la priorità a quelle con maggiore punteggio, a parità di punteggio a quelle con la spesa complessiva più alta presentata e, a parità di quest'ultima, secondo l'ordine temporale di presentazione delle domande ed in ogni caso secondo l'ordine crescente di protocollo.

Le istruttorie relative alle iniziative valutate sia idonee che non idonee, devono essere concluse e le graduatorie approvate con provvedimento entro 90 giorni dal termine di scadenza per la presentazione delle domande.

L'esito finale della valutazione delle domande sarà comunicato a tutti i soggetti che hanno presentato istanza. Nei casi di ammissione al contributo con la stessa comunicazione saranno indicati i successivi adempimenti cui il beneficiario è tenuto, pena la decadenza del contributo.

La concessione dei contributi sarà assunta con Determinazione Dirigenziale.

La Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi, predisporrà i modelli per le domande di contributo, contenenti anche le disposizioni sulle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e sulle dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà, che dovranno obbligatoriamente essere utilizzati dai richiedenti.

LIQUIDAZIONE DEI CONTRIBUTI

La liquidazione del contributo avverrà ad attività svolta e previo rendiconto della medesima. Se la spesa rendicontata è inferiore a quella ammessa a preventivo, la percentuale contributiva sarà rapportata a quella rendicontata. Se il progetto ammesso a contributo presenta una spesa ammissibile a consuntivo inferiore a Euro 30.000,00 per il CONI, le F.S. e gli E.P.S., a Euro 20.000,00 per le Società e Associazioni sportive affiliate a Federazioni o ad Enti di promozione sportiva, Società e Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI, a Euro 10.000,00, per le Società e Associazioni sportive affiliate a Federazioni o ad Enti di promozione sportiva, Società e Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI, che presentano il progetto di tipologia 8 F), il finanziamento sarà revocato per intero.

Il rendiconto dovrà essere prodotto su modelli che saranno predisposti dalla Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi, Settore Sport nel rispetto delle norme relative alla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, di cui all' art. 47 del D.P.R. 445/2000. Si precisa che i documenti fiscali giustificativi rilasciati dai terzi per i servizi forniti, devono essere intestati al soggetto sportivo che ha presentato l'istanza e realizzato l'iniziativa.

Tale documentazione dovrà essere inoltrata per ciascuna delle iniziative portate a termine, agli uffici entro il 31/5/2005, ad eccezione di quella relativa ai progetti che si rivolgono alle attività scolastiche e a quelle che si svolgono nel periodo compreso tra il 1 settembre 2004 e

il 30 giugno 2005, che dovrà essere inoltrata entro il 30 settembre 2005.

Nel caso in cui la spesa rendicontata sia inferiore a quella ammessa a preventivo, la percentuale contributiva sarà rapportata a quella rendicontata, fatto salvo il caso in cui il contributo sarà revocato per intero.

I giustificativi di spesa (fattura, nota di rimborso spesa, ricevuta per prestazione d'opera, etc.), debbono indicare il periodo in cui si è svolta la prestazione o il servizio.

L'Amministrazione Regionale potrà effettuare sopralluoghi di verifica presso la sede del beneficiario o richiedere che venga esibita agli uffici competenti tutta la documentazione contabile prevista e conforme alle disposizioni e norme vigenti in materia fiscale.

Allegato

**SPEDIRE OBBLIGATORIAMENTE IL SEGUENTE
MODELLO A MEZZO RACCOMANDATA CON
RICEVUTA DI RITORNO**

ESENTE DA MARCA DA BOLLO



Direzione Turismo Sport e Parchi
Settore Sport

**PRIMA DI PROCEDERE ALLA COMPILAZIONE DEL SEGUENTE MODELLO
LEGGERE ATTENTAMENTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NELL'”AVVISO
PER PRESENTARE LE DOMANDE DI CONTRIBUTO PER LA PROMOZIONE
DELLE ATTIVITA' SPORTIVE E FISICO-MOTORIE - ANNO 2004”, NONCHE' LE
”NORME PER LA COMPILAZIONE” RIPORTATE NEL PRESENTE MODELLO.**

Si comunica inoltre che dal 19 luglio 2004 all'indirizzo Internet
<http://www.regione.piemonte.it/turismo/index.htm>
sarà disponibile la documentazione inerente al Bando ed alla Modulistica.

PER INFORMAZIONI: Tel. 011432. 5881-5349-2429-2911 - Fax 0114324840
(Orario ufficio: 10.00 - 12.00).

NORME PER LA COMPILAZIONE

I soggetti che intendono presentare domanda di contributo per più di un progetto devono compilare **un modello di domanda ed un modulo descrittivo per ogni iniziativa e/o progetto**.

Numero e qualità dei progetti ammissibili al contributo.

Tipologia dell'Iniziativa e/o del Progetto:

Quadro A per la tipologia "Attività rivolte ai soggetti disabili";
 Quadro B per la tipologia "Attività rivolte alla popolazione scolastica";
 Quadro C per la tipologia "Attività di servizio a favore delle Associazioni e delle Società Sportive";
 Quadro D per la tipologia "Manifestazioni sportive-promozionali o sportive agonistiche-competitive";
 Quadro E per la tipologia "Progetti di Sport per Tutti";
 Quadro F per la tipologia "Avviamento dei giovani all'agonismo".

Il Comitato regionale del CONI, i Comitati regionali delle Federazioni sportive e i Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva possono presentare:

- un solo progetto inquadrato in una delle tipologie A), B), C), D) ed E), prima descritte;
- un eventuale secondo progetto, obbligatoriamente inquadrato nella tipologia "attività dirette a fornire servizi".

I Comitati provinciali del CONI, i Comitati provinciali delle Federazioni sportive, i Comitati provinciali degli Enti di promozione sportiva, possono presentare:

- un solo progetto inquadrato in una delle tipologie prima descritte, escluse le tipologie "attività dirette a fornire servizi" e l'attività diretta all'"Avviamento dei giovani all'agonismo". Tale progetto può essere, eventualmente, di tipo c.d. "aggregativo".

Nel caso in cui lo statuto della Federazione sportiva o dell'Ente di promozione sportiva non preveda il livello "Comitato provinciale", ma preveda invece "Comitati territoriali", comunque definiti, di livello infra-provinciale, il Comitato della Federazione sportiva o dell'Ente di promozione sportiva potrà presentare un solo progetto nell'ambito di ciascuna Provincia, eventualmente, di tipo c.d. "aggregativo". Tale progetto può essere proposto da uno dei "Comitati territoriali", comunque definiti, anche quale capofila di un raggruppamento con gli altri "Comitati territoriali" della Federazione sportiva o dell'Ente di promozione sportiva.

In tal caso alla domanda dovrà essere allegata una dichiarazione del Comitato regionale della Federazione sportiva o dell'Ente di promozione sportiva di appartenenza di assenso al progetto.

Le Società e le Associazioni sportive affiliate a Federazioni e/o ad Enti di promozione sportiva e le Società e Associazioni Sportive benemerite riconosciute dal CONI, possono presentare:

- un solo progetto inquadrato in una delle tipologie prima descritte, esclusa la tipologia "attività dirette a fornire servizi".

Le Società e le Associazioni sportive non possono presentare progetti di tipo c.d. "aggregativo".

Gli uffici regionali non prenderanno in considerazione i progetti in soprannumero, selezionando quello/i con la spesa più alta, qualora un soggetto sportivo presentasse più di un progetto (più di due nel caso del Comitato regionale del CONI, dei Comitati regionali delle Federazioni sportive, dei Comitati regionali degli Enti di promozione sportiva, fatto salvo che il secondo progetto rientri nelle fattispecie su indicata).

Tutte le parti devono essere DATTILOSCRITTE o compilate in STAMPATELLO.

Le parti descrittive devono riportare sinteticamente le notizie richieste e pertanto non saranno presi in considerazione allegati diversi da quelli espressamente richiesti.

I codici richiesti all'interno del modulo sono reperibili consultando le relative tabelle.

Modello di Domanda (pagg. 5 e 6)

Compilare in ogni sua parte la DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' (pagg. 5 e 6) indicando:

- i dati anagrafici del Legale Rappresentante in carica: *nome e cognome, luogo e data di nascita, luogo di residenza*
- la denominazione ufficiale del Comitato Regionale e del Comitato Provinciale, del CONI, della Federazione Sportiva, dell'Ente di promozione Sportiva, dell'Associazione sportiva, della Società sportiva, del tutto corrispondente a quanto riportato nell'Atto Costitutivo e Statuto.
- le dichiarazioni (pagg. 5 e 6) di cui ai punti a), b), c), d), e), f) e g).

Modulo descrittivo (pagg. 7, 8, 9 e 10)

Il modulo descrittivo dell'Iniziativa e/o Progetto é costituito da 3 sezioni distinte:

- la sezione 1/a identifica l'Ente Richiedente (Società e/o Associazione Sportiva - Ente di Promozione Sportiva - Federazione sportiva - CONI) che presenta la domanda **per un'iniziativa o progetto individuale**;
- la sezione 1/b identifica l'Ente Richiedente (CONI - Federazione sportiva - Ente di Promozione Sportiva) che, presenta la domanda **per un'iniziativa o progetto c.d. "aggregativo"**, presentato in collaborazione con cinque o più Associazioni;
- la sezione 2 identifica il Progetto o l'Iniziativa.

Sezione 1/a - Dati anagrafici dell'Ente Richiedente per iniziative o progetti individuali (pag. 7)

- Riportare la denominazione ufficiale dell'Ente Richiedente secondo quanto descritto nell'Atto Costitutivo e nello Statuto.
- Indicare il codice della categoria secondo quanto indicato nella tabella 1.
- Riportare la data e il numero di registrazione dello Statuto in vigore.

1.1 - Dati anagrafici della Sede Legale: riportare i dati anagrafici della Sede legale dell'Ente Richiedente.

1.2 - Indirizzo per il recapito della corrispondenza: riportare i dati anagrafici della Sede per il recapito della corrispondenza solo se diversa da quella indicata al punto 1.1.

1.3 - Referente dell'Iniziativa: riportare nome, cognome, telefono e fax della persona fisica a cui occorre fare riferimento per l'Iniziativa.

1.4 - Estremi Bancari/Postali: riportare gli estremi bancari/postali da utilizzare per l'erogazione degli eventuali contributi regionali. Indicare obbligatoriamente il codice di conto corrente: uno se trattasi di c/c bancario, due se trattasi di c/c postale. Si precisa che il conto corrente deve essere intestato al soggetto richiedente.

Sezione 1/b - Dati anagrafici dell'Ente (pagg. 9 e 10)

- Riportare la denominazione ufficiale dell'Ente Richiedente secondo quanto riportato nell'Atto Costitutivo e nello Statuto.
- Indicare il codice della categoria secondo quanto indicato nella tabella 1;
- Riportare data e numero di registrazione dello Statuto in vigore.

1.1 - Dati anagrafici della Sede Legale: riportare i dati anagrafici della Sede legale dell'Ente Capofila.

1.2 - Indirizzo per il recapito della corrispondenza: riportare i dati anagrafici della Sede per il recapito della corrispondenza solo se diversa da quella indicata al punto 1.1.

1.3 - Referente dell'Iniziativa: riportare nome, cognome, telefono e fax della persona fisica a cui occorre fare riferimento per l'Iniziativa.

1.4 - Estremi Bancari/Postali: riportare gli estremi bancari/postali da utilizzare per l'erogazione degli eventuali contributi regionali. Indicare obbligatoriamente il codice di conto corrente: 1 se trattasi di c/c bancario, 2 se trattasi di c/c postale. Il conto corrente deve essere intestato all'Ente capofila richiedente.

1.5 - Denominazione delle Associazioni e/o delle Società sportive affiliate partecipanti al progetto: indicare per ognuna di esse la denominazione, il codice di affiliazione all'Ente capofila ed il nome del Legale Rappresentante.

Sezione 2 - Dati dell'Iniziativa e/o Progetto (pagg. 11, 12 e 13)

Indicare i dati dell'iniziativa e/o del progetto sotto richiesti:

- **il titolo dell'Iniziativa e/o Progetto;**
- **la data di inizio e la scadenza presunta;**
- **il o i Soggetti interessati** (es.: Comune, Provincia, etc. indicando i codici corrispondenti contenuti nella tabella n° 3).

2.1 - Tipologia dell'Iniziativa e/o del Progetto:

Crocettare una sola tipologia, quindi compilare il quadro corrispondente alla tipologia scelta:

quadro A per la tipologia "Attività rivolte ai soggetti disabili";

quadro B per la tipologia "Attività rivolte alla popolazione scolastica";

quadro C per la tipologia "Attività di servizio a favore delle Associazioni e delle Società Sportive";

quadro D per la tipologia "Manifestazioni sportive-promozionali o sportive agonistiche-competitive";

quadro E per la tipologia "Progetti di Sport per Tutti";

quadro F per la tipologia "Avviamento dei giovani all'agonismo".

2.2 - Discipline proprie dell'iniziativa: riportare la o le discipline previste dall'iniziativa (sino ad un massimo di cinque). Ogni disciplina deve essere identificata utilizzando i codici contenuti nella tabella n. 4.

2.3 - Relazione: redigere, su carta intestata, una relazione dell'iniziativa e/o progetto da allegare al modello di domanda dalla quale devono emergere le indicazioni più avanti richieste (**pag. 14 e 15**).

2.3 - Bilancio preventivo dell'iniziativa da presentare a pareggio (pag. 16 e 17): specificare le entrate e le uscite di bilancio secondo le voci indicate. **Non sono ammesse voci in aggiunta rispetto a quelle indicate nel modulo se non nei casi previsti.**

TABELLE DEI CODICI DA UTILIZZARE NEL MODULO DESCRITTIVO

| N. | Tipo Tabella | Codice | Descrizione |
|-----------|--|---------------|-------------------------------------|
| 1 | Categoria Ente Richiedente | 1 | Associazione o Società Sportiva |
| | | 2 | Ente di Promozione Sportiva |
| | | 3 | C.O.N.I. |
| | | 4 | Federazione Sportiva |
| 2 | Livello Iniziativa (carattere territoriale) | 1 | Comunale |
| | | 2 | Provinciale |
| | | 3 | Regionale |
| | | 4 | Nazionale |
| | | 5 | Internazionale |
| 3 | Soggetti Interessati | 1 | Comune |
| | | 2 | Provincia |
| | | 3 | Regione |
| | | 4 | Scuola |
| | | 5 | ASL |
| | | 6 | Comunità Montana |
| | | 7 | Enti pubblici di altro tipo |
| | | 8 | Soggetti privati |
| 4 | Disciplina Sportiva | 1 | Atletica Leggera/Podismo |
| | | 2 | Attività Natatorie |
| | | 3 | Attività Subacquee |
| | | 4 | Automobilismo Sportivo |
| | | 5 | Badminton |
| | | 6 | Baseball/Softball |
| | | 7 | Biliardo Sportivo |
| | | 8 | Bowling |
| | | 9 | Bocce |
| | | 10 | Canoa/Kajak |
| | | 11 | Canottaggio |
| | | 12 | Canottaggio Sedile Fisso |
| | | 13 | Calcio/Calcio a 5 |
| | | 14 | Ciclismo |
| | | 15 | Danza Sportiva |
| | | 16 | Football Americano |
| | | 17 | Ginnastica |
| | | 18 | Golf |
| | | 19 | Hitball |
| | | 20 | Hockey su Prato |
| | | 21 | Hockey/Pattinaggio a rotelle |
| | | 22 | Lotta e Arti Marziali |
| | | 23 | Motociclismo |
| | | 24 | Motonautica |
| | | 25 | Orientamento |
| | | 26 | Pallacanestro |
| | | 27 | Pallamano |
| | | 28 | Pallatamburello |
| | | 29 | Pallavolo/Beach Volley |
| | | 30 | Pallapugno |
| | | 31 | Pesca Sportiva |
| | | 32 | Pesistica e Cultura fisica |
| | | 33 | Pugilato/Kick boxing |
| | | 34 | Rugby |
| | | 35 | Scherma/Kendo |
| | | 36 | Sci Nautico |
| | | 37 | Sport del Ghiaccio |
| | | 38 | Sport del Volo |
| | | 39 | Sport Equestri |
| | | 40 | Sport Invernali |
| | | 41 | Squash |
| | | 42 | Tennis |
| | | 43 | Tennis Tavolo |
| | | 44 | Tiro a segno |
| | | 45 | Tiro a volo |
| | | 46 | Tiro con l'arco |
| | | 47 | Thorball |
| | | 48 | Twirling |
| | | 49 | Vela/Windsurf |
| | | 50 | Attività Motoria di Base |
| | | 51 | Rieducazione Equestre |
| | | 52 | Attività Ludico-Motoria |
| | | 53 | Attività sportive multidisciplinari |

- VI. se si specificare quali:.....

 VII. è esente dalla ritenuta IRPEG si no
- b) qualora la data ed il luogo dell'iniziativa e/o progetto dovessero subire delle variazioni di qualsiasi genere, ne darà tempestiva comunicazione al Settore Sport della Regione Piemonte.
- c) è a conoscenza del fatto che la mancata presentazione dell'istanza **entro il 30 settembre 2004** per i progetti di tipologia A), C), D), E) e F), ed **entro il 31 ottobre 2004** per i progetti di tipologia B), costituirà motivo di non ammissibilità della stessa;
- d) è a conoscenza che l'eventuale contributo assegnato verrà revocato qualora si dovesse verificare:
- la mancata realizzazione dell'iniziativa;
 - il mancato raggiungimento delle finalità per le quali l'iniziativa è stata ammessa a contributo;
- e) è a conoscenza del fatto che non verranno accettate istanze redatte su modello diverso da quello regionale;
- f) tutte le notizie e i dati indicati nel presente modello di domanda e nel successivo modulo descrittivo corrispondono al vero e che a richiesta dell'Amministrazione Regionale, esibirà tutta la documentazione attestante quanto dichiarato;
- g) l'atto costitutivo/statuto è depositato presso gli uffici del Settore Sport, della Direzione regionale Turismo-Sport-Parchi, in quanto presentato in data successiva al 31/12/2001 (solo per le Società e Associazioni sportive), barrare quadratino interessato si no

....., li/...../2004
 (Comune) (data)

**FIRMA del Legale Rappresentante
 (leggibile)**

Si allega:

- fotocopia del documento di identità non scaduto del/della sottoscrittore/sottoscrittrice, in conformità all'art. 38 del D.P.R. 445/2000;
- relazione;
- atto costitutivo/statuto del soggetto richiedente, salvo il caso in cui viene dichiarato che gli stessi atti siano già stati depositati in data successiva al 31/12/2001, presso gli uffici del Settore Sport, della Direzione regionale Turismo-Sport-Parchi (solo per le Associazioni e le Società sportive).

RICORDARSI DI ALLEGARE LA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

NORME PENALI - D.P.R. 445 DEL 28/12/2000 ART. 76

- Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal Testo Unico, è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia.
- L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.
- Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli art. 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'art. 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.

CONTROLLI - D.P.R. 445 DEL 28/12/2000 ART. 71

L'Amministrazione Regionale è tenuta ad effettuare idonei controlli, a campione, ed in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi sulla veridicità della Dichiarazione Sostitutiva di Atto di Notorietà.

TESTO UNICO SULLA PRIVACY – D.lgs. 196/2003.

Ogni vostro dato in possesso di questa Amministrazione sarà utilizzato nel rispetto della citata normativa.

DATI ANAGRAFICI DELL'ENTE RICHIEDENTE. INIZIATIVA E/O PROGETTO INDIVIDUALE

SEZIONE 1/a - Dati anagrafici dell'Ente Richiedente

Denominazione ufficiale dell'Ente Richiedente (dell'Associazione sportiva, della Società sportiva, del Comitato Regionale e del Comitato Provinciale di: CONI, Federazione Sportiva, Ente di Promozione Sportiva, del tutto corrispondente a quanto riportato nell'Atto Costitutivo e nello Statuto)

.....

Codice Fiscale [] oppure Partita IVA []

Categoria Ente Richiedente (vedere codici tabella N.1) [] []

Atto costitutivo/Statuto in vigore

Depositato e Registrato all'Uff. del Registro di(solo per le Associazioni e Società sportive)

in data [] [] / [] [] / [] [] [] [] al Numero(se non ancora assegnato, indicare il n. della ricevuta dell'avvenuto deposito e allegare copia della stessa agli atti)

Eventuale Atto modificativo dello Statuto

Depositato e Registrato all'Uff. del Registro di(solo per le Associazioni e Società sportive)

in data [] [] / [] [] / [] [] [] [] al Numero(se non ancora assegnato, indicare il n. della ricevuta dell'avvenuto deposito e allegare copia della stessa agli atti)

1.1 - Sede Legale

Comune c.a.p. Prov.

Indirizzo

Telefono [] Fax []

1.2 - Indirizzo per il recapito della corrispondenza (se diverso da quello della sede legale)

Comune c.a.p. Prov.

Indirizzo

Telefono [] Fax []

1.3 - Referente per l'iniziativa

Nominativo

Telefono [] Fax []

1.4 - Estremi del C/C Bancario o Postale intestato all'Ente Richiedente

Intestatario del C/C(Si precisa che il conto corrente deve essere intestato all'Ente richiedente)

Tipo C/C (1 = c/c bancario 2 = c/c postale) [] [] (indicare uno dei codici a fianco elencati)

Numero C/C []

Solo per C/C Bancari : Banca

Cod. ABI [][][][][][][][] C.A.B. [][][][][][][][] Agenzia N. [][][][]

Comune c.a.p. Prov

Indirizzo

DATI ANAGRAFICI DELL'ENTE RICHIEDENTE. INIZIATIVA E/O PROGETTO C.D. DI TIPO "AGGREGATIVO".

SEZIONE 1/b - Dati anagrafici dell'Ente Capofila richiedente.

I progetti di attività sportive presentati dai Comitati provinciali del CONI, dai Comitati provinciali delle Federazioni Sportive, dai Comitati provinciali degli Enti di Promozione sportiva o dai Comitati "territoriali" laddove non esistono quelli provinciali, ad eccezione di quelli riguardanti le "attività dirette a fornire servizi ad Associazioni e Società Sportive", realizzati in collaborazione con cinque o più Associazioni o Società Sportive affiliate, se ammessi, saranno sostenuti con un contributo maggiorato del 30% rispetto all'importo calcolato sulla base della percentuale prevista per ciascuna tipologia di attività. Non sono ammesse al finanziamento le spese sostenute dalle Società e/o le Associazioni sportive relative all'iscrizione ed alla partecipazione a competizioni inserite nei calendari sportivi di disciplina delle Federazioni sportive e/o degli Enti di promozione sportiva.

Denominazione ufficiale dell'Ente richiedente capofila del progetto (del Comitato Provinciale del CONI, del Comitato Provinciale della F.S.N., del Comitato Provinciale dell'E.P.S., del tutto corrispondente a quanto riportato nell'Atto Costitutivo e nello Statuto):

.....

Codice Fiscale [] oppure Partita IVA []

Statuto in vigore

Depositato e Registrato all'Uff. del Registro di

in data [] [] / [] [] / [] [] [] al Numero(se non ancora assegnato, indicare il n. della ricevuta dell'avvenuto deposito e allegare copia della stessa agli atti)

Eventuale Atto modificativo dello Statuto

Depositato e Registrato all'Uff. del Registro di(solo per le Associazioni e Società sportive)

in data [] [] / [] [] / [] [] [] al Numero(se non ancora assegnato, indicare il n. della ricevuta dell'avvenuto deposito e allegare copia della stessa agli atti)

1.1 - Sede Legale dell'Ente richiedente capofila

Comune c.a.p. Prov

Indirizzo

Telefono [] Fax []

1.3 - Referente per l'iniziativa

Nominativo

Telefono [] Fax []

1.2 - Indirizzo per il recapito della corrispondenza (se diverso da quello della sede legale)

Comune c.a.p. Prov

Indirizzo

Telefono [] Fax []

1.4 - Estremi del C/C Bancario o Postale intestato all'Ente Richiedente

Intestatario del C/C(Si precisa che il conto corrente deve essere intestato all'Ente richiedente)

Tipo C/C (1 = c/c bancario 2 = c/c postale) [] (indicare uno dei codici a fianco elencati)

Numero C/C []

Quadro C - Progetti diretti a fornire "servizi di formazione; assistenza, indirizzo alla redazione di progetti ed alla realizzazione dei programmi delle Associazioni e delle Società sportive; consulenza amministrativa, fiscale, legale; sostegno alle pubblicazioni delle Associazioni sportive (periodici, manuali, ricerche, materiali didattici, siti informatici, servizi on line, ufficio stampa, ecc.)". Riservato al Comitato Regionale del CONI, ai Comitati Regionali delle F.S.N., ai Comitati Regionali degli E.P.S.

| | |
|--|------|
| a) Numero di Associazioni/Società sportive affiliate a FSN e/o EPS in Piemonte | □□□□ |
| b) Numero di Associazioni/Società coinvolte attivamente sul progetto (1) | □□□□ |
| c) Numero di operatori formati/aggiornati nell'ambito del progetto | □□□□ |
| d) Numero di sportelli di consulenza permanente attivati | □□□□ |
| e) Numero di consulenti professionalmente qualificati e coinvolti sul progetto | □□□□ |
| f) Numero totale di ore di effettiva disponibilità del servizio per l'utente | □□□□ |

Quadro D – Progetti concernenti "manifestazioni sportive-promozionali o sportive agonistiche-competitive di valenza almeno regionale di alto livello agonistico e spettacolare e/o indirizzate alla diffusione delle attività motorie e sportive e della cultura sportiva con grande valore promozionale".

| | |
|---|------|
| a) Numero degli atleti agonisti di livello nazionale e internazionale | □□□□ |
| b) Numero di atleti praticanti partecipanti | □□□□ |
| c) Numero di Associazioni/Società sportive partecipanti (1) | □□□□ |
| d) Numero di strutture appositamente allestite | □□□□ |
| e) Numero di grandi impianti sportivi utilizzati | □□□□ |
| f) Numero di precedenti edizioni della manifestazione già realizzate | □□□□ |

Quadro E - Progetti diretti a promuovere la pratica dello "sport per tutti" (bambini, giovani, anziani, disabili, donne, amatori). Ai fini del presente bando, per attività dirette a promuovere la pratica dello "Sport per tutti" si intendono quelli che si sviluppano nel tempo e che coinvolgono un elevato numero di praticanti e le cui finalità formative e promozionali prevalgono su quelle agonistiche/competitive.

| | |
|--|------|
| a) Numero di praticanti partecipanti | □□□□ |
| b) Numero di Associazioni/Società sportive coinvolte (1) | □□□□ |
| c) Numero di EPS coinvolti attivamente sul progetto (1) | □□□□ |
| d) Numero di FSN coinvolte attivamente sul progetto (1) | □□□□ |
| e) Numero di Comuni interessati | □□□□ |
| f) Numero di strutture appositamente allestite | □□□□ |

Quadro F - Progetti diretti a promuovere l'"avviamento dei giovani all'agonismo".

| | |
|--|------|
| a) Numero di tesserati delle sezioni giovanili che al 31/12/2004 non abbiano compiuto il sedicesimo anno di età | □□□□ |
| b) Numero di tecnici in possesso di brevetto federale (allenatori sportivi, preparatori atletici, etc.) | □□□□ |
| c) Numero di operatori sanitari coinvolti (medico, psicologo, fisioterapia, etc.) | □□□□ |
| d) Numero di altri istruttori qualificati impegnati nell'attività (diplomati ISEF/ laureati in Scienze Motorie) | □□□□ |
| e) Squadre/atleti delle categorie giovanili che partecipano a competizioni agonistiche di livello (barrare il quadratino interessato): | |
| provinciale € regionale € nazionale € internazionale € | |

Note:

(1) Non deve essere incluso il soggetto sportivo che propone il progetto.

2.2 Discipline proprie dell'Iniziativa

Indicare le discipline sportive in ordine decrescente di importanza rispetto al progetto, utilizzando i codici presenti nella tabella 4.

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

CONTENUTO DI MASSIMA DELLA RELAZIONE CON RIFERIMENTO A CIASCUNA TIPOLOGIA.

Si rammenta che la Relazione dettagliata, compilata in stampatello o dattiloscritta su carta intestata dell'Ente richiedente, va allegata al modello di domanda.

La Relazione dovrà contenere quanto stabilito successivamente per ciascuna tipologia. Inoltre, alla Relazione dovrà essere allegato un sintetico curriculum "storico" delle iniziative più importanti organizzate ed i risultati sportivi più significativi ottenuti dal Soggetto sportivo proponente (si prega di allegare massimo 3 pagine). Dovrà essere, altresì, allegata copia del Rendiconto del soggetto sportivo richiedente approvato dall'organo statutariamente preposto, relativo all'anno 2003 (oppure 2003-2004).

A) Relazione inerente al Quadro A - Progetti diretti a promuovere la "pratica motoria e sportiva dei disabili".

Saranno valutati per quanto riguarda la Relazione inerente a tale tipologia i seguenti aspetti:

- l'originalità dell'iniziativa e/o del progetto;
- la durata dell'iniziativa, con particolare considerazione per i progetti che si sviluppano con continuità ed eventualmente che si ripetono negli anni con successive edizioni;
- il fatto che le azioni comprese nel progetto siano rivolte in netta prevalenza specificamente alle persone disabili, sia pure con l'opportuna partecipazione di praticanti normodotati;
- la professionalità degli istruttori, che dovrà essere descritta;
- l'impiego di strutture speciali -fisse o mobili- all'interno degli impianti sportivi e/o degli spazi utilizzati, che dovranno essere, comunque, elencate con precisione;
- l'indicazione degli operatori sanitari coinvolti (ad es., psicologo, fisioterapista, etc.).

Deve essere indicato nella Relazione:

- il luogo dell'attività;
- la data/il periodo di svolgimento dell'iniziativa.

B) Relazione inerente al Quadro B - Progetti diretti ad incentivare la "pratica motoria e sportiva nelle scuole".

Dovranno essere riportati e saranno valutati, per quanto riguarda la Relazione inerente a tale tipologia, i seguenti aspetti:

- l'originalità dell'iniziativa e/o del progetto;
- la continuità dell'iniziativa e/o del progetto;
- se il progetto si sviluppa in zone montane/collinari o comunque in zone disagiate;
- l'eventuale partecipazione di studenti a manifestazioni ed eventi sportivi esterni alla scuola e/o attività in luoghi esterni alla scuola;
- la possibilità di inserimento permanente degli allievi in Associazioni o Società sportive;
- le discipline sportive sulle quali si incentra il progetto
- il numero totale di ore di attività sportiva e fisico-motoria effettivamente svolta da ciascun allievo.

Deve essere indicato nella Relazione:

- il luogo dell'attività;
- la data/il periodo di svolgimento dell'iniziativa.

C) Relazione inerente al Quadro C - Progetti diretti a fornire "servizi di formazione; assistenza, indirizzo alla redazione di progetti ed alla realizzazione dei programmi delle Associazioni e delle Società sportive; consulenza amministrativa, fiscale, legale; sostegno alle pubblicazioni delle Associazioni sportive (periodici, manuali, ricerche, materiali didattici, siti informatici, servizi on line, ufficio stampa, etc.)". Riservato al Comitato Regionale del CONI, ai Comitati Regionali delle F.S.N., ai Comitati Regionali degli E.P.S.

Dovranno essere riportati e saranno valutati, per quanto riguarda la Relazione inerente a tale tipologia, i seguenti aspetti:

- la continuità dell'iniziativa e/o del progetto;
- l'indicazione dei servizi di consulenza offerti (fiscale, amministrativa, progettuale, legale, etc.);

- la quantità di ore/anno in cui il servizio è attivo;
- la diffusione territoriale;

Deve essere indicato nella Relazione:

- la/e sede/i dell'attività;
- il periodo di effettiva attivazione.

D) Relazione inerente al Quadro D – Progetti concernenti “manifestazioni sportive di valenza almeno regionale di alto livello agonistico e spettacolare e/o indirizzate alla diffusione delle attività motorie e sportive e della cultura sportiva con grande valore promozionale”.

Dovranno essere riportati e saranno valutati, per quanto riguarda la Relazione inerente a tale tipologia, i seguenti aspetti:

- l'originalità dell'iniziativa e/o del progetto;
- la continuità dell'iniziativa e/o del progetto negli anni;
- il numero e qualità di strumenti promo-pubblicitari utilizzati;
- il numero e qualità dei mass-media che danno spazio, sotto il profilo dell'informazione, all'evento;
- il numero degli spettatori previsti e la gratuità di accesso alle attività organizzate o iniziative per favorire categorie di utenti economicamente svantaggiate in caso di svolgimento di manifestazioni a pagamento;
- la quantità e qualità di soggetti pubblici e privati che co-finanziano l'iniziativa;
- l'indicazione degli impianti e/o spazi che vengono utilizzati per lo svolgimento della manifestazione;
- la diffusione territoriale dell'iniziativa.

Deve essere indicato nella Relazione:

- il luogo dell'attività;
- la data/il periodo di svolgimento dell'iniziativa;

E) Relazione inerente al Quadro E - Progetti diretti a promuovere la pratica dello “sport per tutti” (bambini, giovani, anziani, disabili, donne, amatori).

Dovranno essere riportati e saranno valutati, per quanto riguarda la Relazione inerente a tale tipologia, i seguenti aspetti:

- l'originalità dell'iniziativa e/o del progetto;
- la continuità dell'iniziativa e/o del progetto;
- l'indicazione della realizzazione del progetto, vale a dire se l'iniziativa si sviluppa in zone montane/collinari o comunque in zone disagiate;
- l'indicazione delle discipline sulle quali si incentra il progetto;
- il numero di praticanti, con l'indicazione specifica delle fasce di età e il numero di donne praticanti;
- l'eventuale coinvolgimento di praticanti di categorie svantaggiate sul piano fisico e/o sensoriale;
- gli eventuali soggetti coinvolti ospiti nelle case di cura e/o di riposo;
- l'eventuale coinvolgimento di soggetti reclusi presso gli Istituti penitenziari o strutture di rieducazione.

Deve essere indicato nella Relazione:

- i/il luogo/hi o la/e sede/i dell'attività;
- il periodo di attuazione dell'iniziativa.

F) Relazione inerente al Quadro F - Progetti diretti a promuovere l'“avviamento dei giovani all'agonismo”.

Dovranno essere riportati e saranno valutati, per quanto riguarda la Relazione inerente a tale tipologia, i seguenti aspetti:

- gli impianti sportivi utilizzati (indicare la/e sede/i dell'attività);
- le attrezzature e/o materiale tecnico utilizzati esclusivamente per l'attività giovanile agonistica (indicare la tipologia);
- l'elencazione delle categorie giovanili nelle quali opera la Società e/o l'Associazione sportiva interessata (ad es., esordienti, ragazzi, allievi, etc.);
- la descrizione della struttura dello staff tecnico e dirigenziale coinvolto nell'attività giovanile;
- la descrizione dettagliata dell'attività giovanile della Società e/o dell'Associazione sportiva;
- la descrizione di eventuali programmi di inserimento di giovani atleti disabili nell'attività di settore giovanile;

- l'indicazione delle squadre/atleti che partecipano alle competizioni agonistiche indicate nel quadro F.

Deve essere indicato nella Relazione:

- gli orari e le sedi dell'attività;
- il periodo di attuazione dell'iniziativa.

BILANCIO PREVENTIVO

N.B. **Le spese devono riferirsi solo a costi riconducibili all'iniziativa e/o progetto.**
Il prospetto deve obbligatoriamente risultare in pareggio.
Si raccomanda di raccogliere e conservare ogni documento contabile che giustifichi i costi indicati.

| Entrate | Euro | Uscite (3) | Euro |
|--|----------------------------|---|----------------------------|
| Risorse proprie (quote associative, offerte, contributi soci, etc.), comprensive dell'eventuale compartecipazione finanziaria della Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi (1) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Spese generali: (ad esempio, sede, cancelleria, utenze - acqua, luce, gas, telefono, riscaldamento, personale dipendente -: sino al 5% dell'ammontare complessivo della spesa ammissibile erogata (4) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| Quote di iscrizione relative all'iniziativa e/o Progetto | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Affitto Locali e/o Impianti e/o Strutture (Palestre, ecc.) con le relative utenze (acqua, luce, gas, telefono, riscaldamento) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| Contributi dati da altri Enti pubblici diversi dalla Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Manutenzione Impianti e/o Materiali di consumo | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| Contributi dati da altri soggetti Privati | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Acquisto e/o noleggio attrezzature (5) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| Biglietteria e abbonamenti | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Acquisto materiale sportivo | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| Sponsorizzazioni da Aziende | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Pubblicità - Stampa - Comunicazione | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| Altro (specificare) (2) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Trasporti e/o Soggiorni | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | Spese sanitarie (medici, ambulanze, etc.) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | Assicurazioni | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | Diritti d'autore (SIAE) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | IRPEF - INPS - INAIL - ENPALS ed altre tasse e imposte | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | Ingaggi, Premi, Omaggi | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | Compensi Istruttori - Arbitri ecc. | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | Prestazione di lavoro volontario: sino ad un massimo di € 1.250,00 (6) | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| | | | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |
| Totale Entrate⁽⁷⁾ | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ | Totale Uscite⁽⁷⁾ | _ . _ _ _ . _ _ _ , _ _ |

Note:

- (1) La Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi assegnerà il contributo finanziario soltanto ai soggetti ammessi, in base all'istruttoria relativa alle domande del presente Avviso.
- (2) Non deve essere indicato l'eventuale contributo della Direzione Regionale Turismo-Sport-Parchi.
- (3) Sono finanziate esclusivamente le spese sostenute nel periodo dell'iniziativa ammessa a contributo.
- (4) Esclusivamente per le iniziative e/o i progetti di tipologia "C" - "Attività di servizio a favore delle Associazioni e delle Società Sportive" -, la percentuale è elevata al 15%.
- (5) Devono essere riferite al progetto finanziato escludendo **fassativamente** le spese per l'acquisto di: mezzi di locomozione, apparecchiature audio - cine - video, computer, apparecchiature hardware, fax, telefoni cellulari, fotocopiatrici.
- (6) Il Legale Rappresentante deve produrre, allegata alla rendicontazione, una dichiarazione che indichi le generalità dei soggetti che hanno prestato l'attività di lavoro volontario, il numero di ore lavorate e il codice fiscale degli stessi. Il valore di ciascuna ora lavorata è stimato forfetariamente in € 10,00.
- (7) **Si raccomanda di verificare la correttezza dei conteggi e dei totali che devono essere in pareggio.**

....., li/...../2004
(Comune) (data)

**FIRMA del Legale Rappresentante
(leggibile)**

**RICORDARSI DI ALLEGARE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ' NON
SCADUTO DEL/DELLA SOTTOSCRITTORE/SOTTOSCRITTRICE, IN
CONFORMITÀ ALL'ART. 38 DEL D.P.R. 445/2000.**

**FAC-SIMILE DI DICHIARAZIONE DA RIPORTARE SU CARTA INTESTATA
DELL/DELLA ISTITUTO SCOLASTICO/DIREZIONE DIDATTICA.**

Oggetto: L.R. 93/1995. "Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004". Progetti relativi alle "attività dirette ad incentivare la pratica motoria e sportiva nelle scuole".

Il/La sottoscritto/a.....
in qualità di Dirigente Scolastico/Direttore Didattico, ai sensi del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 -artt. 46 e 47

DICHIARA CHE

L'Istituto scolastico.....;
aderisce al progetto denominato:;
predisposto dall'Ente:.....;

- € che ha uno sviluppo temporale nell'ambito dell'anno solare 2004;
- € che ha uno sviluppo temporale nell'anno scolastico compreso tra il 1/9/2004 e il 30/6/2005.

Il plesso scolastico interessato è:.....

- il numero delle classi previsto è: [] [] [] [] [];
- il numero degli allievi partecipanti all'attività fisico-motoria sportiva previsto è: [] [] [] [] [];
- il numero dei soggetti disabili eventualmente coinvolti è: [] [] [] [] [];
- il monte-ore totale dell'attività prevista per ciascun plesso è: [] [] [] [] [].

....., li/...../2004
(Comune) (data)

**FIRMA del Legale Rappresentante
(leggibile)**

La presente dichiarazione deve essere obbligatoriamente allegata dal soggetto sportivo richiedente alla domanda di contributo, da presentare alla Regione Piemonte, in base all'“Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004”. Si precisa che deve essere presentata una dichiarazione per ciascun plesso scolastico.

NORME PENALI - D.P.R. 445 DEL 28/12/2000 ART. 76

- Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal Testo Unico, è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia.
- L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.
- Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli art. 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'art. 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.

CONTROLLI - D.P.R. 445 DEL 28/12/2000 ART. 71

L'Amministrazione Regionale è tenuta ad effettuare idonei controlli, a campione, ed in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi sulla veridicità della Dichiarazione Sostitutiva di Atto di Notorietà.

TESTO UNICO SULLA PRIVACY – D.lgs. 196/2003.

Ogni vostro dato in possesso di questa Amministrazione sarà utilizzato nel rispetto della citata normativa.

FAC-SIMILE DI DICHIARAZIONE DA RIPORTARE SU CARTA INTESATA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA SPORT DISABILI (F.I.S.D.)

Oggetto: L.R. 93/1995. "Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004". Progetti relativi alle attività dirette a promuovere la pratica motoria e sportiva dei disabili. Parere tecnico.

Il/La sottoscritto/a.....
in qualità di Presidente della Federazione Sport Disabili (F.I.S.D.) – Comitato regionale del Piemonte, ai sensi del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 -artt. 46 e 47

DICHIARA CHE

Il progetto denominato:;
predisposto dall'Ente:.....;

a) risponde ai principi ispiratori ed alle finalità previste dallo statuto della F.I.S.D. (art. 5):

SI NO (barrare il quadratino interessato)

- b) presenta caratteristiche tecniche adeguate in riferimento:
 - alla durata dell'iniziativa, con particolare considerazione per i progetti che si sviluppano con continuità ed eventualmente che si ripetono negli anni con successive edizioni;
 - al fatto che le azioni comprese nel progetto siano rivolte in netta prevalenza specificamente alle persone disabili, sia pure con l'opportuna partecipazione di praticanti normodotati;
 - al curriculum dell'organizzazione sportiva proponente nello specifico campo dell'attività motoria e sportiva dedicata ai soggetti disabili;
 - al curriculum tecnico specialistico degli operatori impegnati;
 - al rapporto operatori/persone-atleti svantaggiati;
 - all'impiego di strutture speciali –fisse o mobili- all'interno degli impianti sportivi e/o degli spazi utilizzati, che dovranno essere comunque elencati con precisione;

SI NO (barrare il quadratino interessato).

....., li/...../2004
(Comune) (data)

**FIRMA del Legale Rappresentante
(leggibile)**

Si rilascia la presente dichiarazione in duplice copia. Una delle copie deve essere obbligatoriamente allegata dal soggetto sportivo richiedente alla domanda di contributo da presentare alla Regione Piemonte, in base all' "Avviso per presentare le domande di contributo per la promozione delle attività sportive e fisico-motorie - anno 2004".

NORME PENALI - D.P.R. 445 DEL 28/12/2000 ART. 76

- Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal Testo Unico, è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia.

- L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

- Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli art. 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'art. 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.

CONTROLLI - D.P.R. 445 DEL 28/12/2000 ART. 71

L'Amministrazione Regionale è tenuta ad effettuare idonei controlli, a campione, ed in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi sulla veridicità della Dichiarazione Sostitutiva di Atto di Notorietà.

TESTO UNICO SULLA PRIVACY – D.lgs. 196/2003.

Ogni vostro dato in possesso di questa Amministrazione sarà utilizzato nel rispetto della citata normativa.



Direzione Turismo-Sport-Parchi

Nell'ambito del "progetto qualità" che ha per obiettivo il miglioramento delle procedure per la presentazione di domande di contributo relative alle Leggi Regionali in materia di Turismo e di Sport, La preghiamo di compilare il seguente questionario.

Le Sue indicazioni serviranno a rendere più chiara e semplice la modulistica e consentiranno agli uffici di assisterLa meglio nella compilazione .

Come è venuto a conoscenza del bando?

| | | | | |
|-------------------------|----------|------------------|-----------------------------|---------------------|
| Informazione radio e TV | Giornali | Sito Web Regione | Altri operatori del settore | Altro (specificare) |
|-------------------------|----------|------------------|-----------------------------|---------------------|

Ha reperito facilmente la modulistica per la presentazione della domanda di contributo?

| | | | |
|----------|------------|------|-----------|
| Sì molto | Abbastanza | Poco | Per nulla |
|----------|------------|------|-----------|

Come l'ha reperita?

| | | | | | |
|------------------------------|-----------|----------------------------|---|---------------------------------|---------------------|
| Di persona presso gli uffici | Via Posta | Sul Sito Web della Regione | Presso Ass. di Categoria, Fed.sportiva etc. | Da un professionista consulente | Altro (specificare) |
|------------------------------|-----------|----------------------------|---|---------------------------------|---------------------|

Gli obiettivi del programma ed i criteri di ammissione dei progetti al finanziamento sono presentati con linguaggio chiaro e comprensibile?

| | | | |
|----------|------------|------|-----------|
| Sì molto | Abbastanza | Poco | Per nulla |
|----------|------------|------|-----------|

A suo giudizio il tempo che intercorre fra la pubblicazione del bando e la data di scadenza, in rapporto alla quantità dei moduli da compilare e dei documenti da allegare, è:

| | | |
|-------|----------|--------|
| Ampio | Adeguito | Scarso |
|-------|----------|--------|

Ritiene il modello (i modelli) di chiara e facile compilazione?

| | | | |
|----------|------------|------|-----------|
| Sì molto | Abbastanza | Poco | Per nulla |
|----------|------------|------|-----------|

Le istruzioni per la compilazione sono chiare ed esaustive?

| | | | |
|----------|------------|------|-----------|
| Sì molto | Abbastanza | Poco | Per nulla |
|----------|------------|------|-----------|

Ha fatto ricorso agli uffici regionali per avere chiarimenti?

 Sì

 No

Se sì, le informazioni ottenute sono state precise ed esaurienti?

| | | | |
|----------|------------|------|-----------|
| Sì molto | Abbastanza | Poco | Per nulla |
|----------|------------|------|-----------|

Come giudica il format dei modelli?

| | | | | |
|--------|-------|----------|-------------|--------|
| Ottimo | Buono | Discreto | Sufficiente | Scarso |
|--------|-------|----------|-------------|--------|

Utilizzerebbe la possibilità di compilare la domanda sul supporto informatico (CD rom, Floppy disk), scaricando il relativo programma direttamente dal sito della Regione Piemonte?

 Sì

 No

Suggerimenti

Legenda delle codifiche delle Direzioni, dei Settori e delle Strutture speciali

- D1** Direzione SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
- D1.S1** Settore Affari istituzionali e supporto giuridico legale
- D1.S2** Settore Segreteria Ufficio di Presidenza ed organi istituzionali interni
- D1.S3** Settore Organismi consultivi ed osservatori
- D1.S4** Settore Progettazione -sviluppo e gestione del sistema informativo e banca dati Arianna
- D2** Direzione PROCESSO LEGISLATIVO
- D2.S1** Settore Studi e documentazione legislativi
- D2.S2** Settore Commissioni legislative
- D2.S3** Settore Assemblea regionale
- D3** Direzione AMMINISTRAZIONE E PERSONALE
- D3.S1** Settore Bilancio, ragioneria, controllo di gestione
- D3.S2** Settore Patrimonio e provveditorato
- D3.S3** Settore Tecnico e sicurezza
- D3.S4** Settore Organizzazione e personale
- D4** Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
- D4.S1** Settore Comunicazione e partecipazione dell'Assemblea Regionale
- D4.S2** Settore Informazione dell'Assemblea Regionale
- D4.S3** Settore Relazioni esterne dell'Assemblea Regionale
- D4.S4** Settore Documentazione
- DG** Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO REGIONALE
- 5** Direzione AFFARI ISTITUZIONALI E PROCESSO DI DELEGA
- 5.1** Settore Autonomie locali
- 5.2** Settore Polizia locale
- 5.3** Settore Attività amministrativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
- 5.4** Settore Sezione di controllo territoriale di Torino
- 5.5** Settore Sezione di controllo territoriale di Alessandria
- 5.6** Settore Sezione di controllo territoriale di Cuneo
- 5.7** Settore Sezione di controllo territoriale di Novara
- 5.8** Settore Attività giuridico-legislativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
- 5.9** Settore Protocollo ed archivio generali
- 6** Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELLA GIUNTA REGIONALE
- 6.1** Settore Relazioni esterne della Giunta Regionale
- 6.2** Settore Ufficio stampa della Giunta Regionale
- 6.3** Settore Comunicazione istituzionale della Giunta Regionale
- 6.4** Settore Ufficio relazioni con il pubblico
- 7** Direzione ORGANIZZAZIONE; PIANIFICAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE
- 7.1** Settore Organizzazione
- 7.2** Settore Formazione del personale
- 7.3** Settore Sistemi informativi ed informatica
- 7.4** Settore Reclutamento, mobilità, gestione dell'organico
- 7.5** Settore Stato giuridico ed ordinamento del personale
- 7.6** Settore Servizi generali operativi
- 8** Direzione PROGRAMMAZIONE E STATISTICA
- 8.1** Settore Programmazione regionale
- 8.2** Settore Statistico regionale
- 8.3** Settore Valutazione progetti e proposte di atti di programmazione negoziata
- 8.4** Settore Rapporti con società a partecipazione regionale
- 8.5** Settore Osservatorio statistico indicatori fisici enti locali
- 9** Direzione BILANCI E FINANZE
- 9.1** Settore Bilanci

- 9.2 Settore Ragioneria
- 9.3 Settore Tributi - addizionali e compartecipazione al gettito erariale
- 9.4 Settore Fiscalità passiva
- 9.5 Settore Controllo gestioni delegate
- 9.6 Settore Cassa economale
- 9.7 Settore Trattamento economico del personale
- 9.8 Settore Trattamento pensionistico, previdenziale ed assicurativo del personale
- 10 Direzione PATRIMONIO E TECNICO
- 10.1 Settore Beni mobili
- 10.2 Settore Patrimonio immobiliare
- 10.3 Settore Tecnico
- 10.4 Settore Sicurezza sedi ed ambienti di lavoro - prevenzione e protezione dal rischio
- 10.5 Settore Utenze
- 10.6 Settore Economato - Autocentro - Centro Stampa
- 10.7 Settore Attività negoziale e contrattuale - Espropri - Usi civici
- 11 Direzione PROGRAMMAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA
- 11.1 Settore Programmazione in materia di agricoltura
- 11.2 Settore Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli
- 11.3 Settore Sviluppo agro-industriale
- 11.4 Settore Politiche comunitarie
- 12 Direzione SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA
- 12.1 Settore Sviluppo delle produzioni animali
- 12.2 Settore Sviluppo delle produzioni vegetali
- 12.3 Settore Fitosanitario regionale
- 12.4 Settore Servizi di sviluppo agricolo
- 12.5 Settore Politiche delle strutture agricole
- 13 Direzione TERRITORIO RURALE
- 13.1 Settore Infrastrutture rurali e territorio
- 13.2 Settore Avversità e calamità naturali
- 13.3 Settore Carburanti agricoli agevolati
- 13.4 Settore Caccia e pesca
- 14 Direzione ECONOMIA MONTANA E FORESTE
- 14.1 Settore Politiche comunitarie
- 14.2 Settore Politiche Forestali
- 14.3 Settore Gestione delle attività strumentali per l'economia montana e le foreste
- 14.4 Settore Economia montana
- 14.5 Settore Gestione proprietà forestali reg.li e vivaistiche (sede di Vercelli)
- 14.6 Settore Antincendi boschivi e rapporti con il corpo forestale dello Stato (sede di Novara)
- 14.7 Settore Idraulica Forestale e tutela del territorio (sede di Alessandria)
- 15 Direzione FORMAZIONE PROFESSIONALE - LAVORO
- 15.1 Settore Attività formativa
- 15.2 Settore Gestione amministrativa attività formative
- 15.3 Settore Standard formativi - qualità ed orientamento professionale
- 15.9 Settore Servizi alle politiche per l'occupazione e per la promozione dello sviluppo locale
- 15.10 Settore Sviluppo dell'imprenditorialità
- 15.11 Settore Osservatorio del mercato del lavoro
- 16 Direzione INDUSTRIA
- 16.1 Settore Osservatorio settori produttivi industriali
- 16.2 Settore Valorizzazione dei sistemi produttivi locali
- 16.3 Settore Promozione e sviluppo delle P.M.I
- 16.4 Settore Pianificazione e verifica attività estrattiva
- 17 Direzione COMMERCIO E ARTIGIANATO
- 17.1 Settore Programmazione e interventi dei settori commerciali
- 17.2 Settore Tutela del consumatore - mercati all'ingrosso ed aree mercatali

- 17.3 Settore Rete carburanti e commercio su aree pubbliche
- 17.4 Settore Promozione e credito al commercio
- 17.5 Settore Sistema informativo-osservatorio dell'artigianato
- 17.6 Settore Disciplina e tutela dell'artigianato
- 17.7 Settore Promozione, sviluppo e credito dell'artigianato
- 18 Direzione EDILIZIA
- 18.1 Settore Osservatorio dell'edilizia
- 18.2 Settore Attuazione degli interventi in materia di edilizia
- 18.3 Settore Disciplina e vigilanza sulla gestione del patrimonio e sugli enti in materia di edilizia
- 18.4 Settore Programmazione e localizzazione delle risorse
- 19 Direzione PIANIFICAZIONE E GESTIONE URBANISTICA
- 19.1 Settore Pianificazione territoriale regionale
- 19.2 Settore Pianificazione territoriale operativa
- 19.3 Settore Sistema informativo territoriale
- 19.4 Settore Informatizzazione degli strumenti urbanistici - archivio
- 19.5 Settore Cartografico
- 19.6 Settore Vigilanza urbanistica
- 19.7 Settore Accordi di programma ed esame di conformità urbanistica
- 19.8 Settore Studi, regolamenti e programmi attuativi in materia urbanistica
- 19.9 Settore Verifica ed approvazione strumenti urbanistici
- 19.10 Settore Urbanistico territoriale - area Metropolitana
- 19.11 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Torino
- 19.12 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Alessandria
- 19.13 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Asti
- 19.14 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Vercelli
- 19.15 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Cuneo
- 19.16 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Novara
- 19.17 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Biella
- 19.18 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Verbania
- 19.19 Settore Pianificazione paesistica
- 19.20 Settore Gestione beni ambientali
- 20 Direzione SERVIZI TECNICI DI PREVENZIONE
- 20.1 Settore Progettazioni interventi geologico-tecnici e sismico
- 20.2 Settore Meteoidrografico e reti di monitoraggio
- 20.3 Settore Studi e ricerche geologiche - sistema informativo prevenzione rischi
- 20.4 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico area di Torino, Novara e Verbania - indagini geotecniche ed idrogeologiche
- 20.5 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Asti - Vercelli - Biella
- 20.6 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Cuneo
- 20.7 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Alessandria
- 21 Direzione TURISMO - SPORT - PARCHI
- 21.1 Settore Coordinamento della promozione domanda turistica -organizzazione degli eventi promozionali
- 21.2 Settore Offerta turistica - interventi comunitari in materia turistica
- 21.3 Settore Organizzazione turistica - turismo sociale - tempo libero
- 21.4 Settore Sport
- 21.5 Settore Pianificazione aree protette
- 21.6 Settore Gestione aree protette
- 21.7 Settore Programmazione - sviluppo interventi relativi alle terme - acque minerali e termali

- 22** Direzione TUTELA E RISANAMENTO AMBIENTALE - PROGRAMMAZIONE GESTIONE RIFIUTI
- 22.1** Settore Politiche di prevenzione - tutela e risanamento ambientale
- 22.2** Settore Sistema informativo ambientale e valutazione impatto ambientale
- 22.3** Settore Grandi rischi industriali
- 22.4** Settore Risanamento acustico ed atmosferico
- 22.5** Settore Programmazione e gestione rifiuti
- 22.6** Settore Tecnologie di smaltimento e recupero
- 22.7** Settore Programmazione interventi di risanamento e bonifiche
- 22.8** Settore Programmazione e risparmio in materia energetica
- 23** Direzione DIFESA DEL SUOLO
- 23.1** Settore Difesa assetto idrogeologico
- 23.2** Settore Pianificazione difesa del suolo
- 23.3** Settore Sbarramenti fluviali di ritenuta e bacini di accumulo
- 24** Direzione PIANIFICAZIONE DELLE RISORSE IDRICHE
- 24.1** Settore Pianificazione delle risorse idriche - bilancio idrico e disciplina delle utilizzazioni
- 24.2** Settore Rilevamento, controllo, tutela e risanamento delle acque - disciplina degli scarichi
- 24.3** Settore Disciplina dei servizi idrici - opere fognarie, di depurazione ed acquedottistiche
- 25** Direzione OPERE PUBBLICHE
- 25.1** Settore Opere pubbliche
- 25.2** Settore Infrastrutture e pronto intervento
- 25.3** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Torino
- 25.4** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Alessandria
- 25.5** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Asti
- 25.6** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Cuneo
- 25.7** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Novara
- 25.8** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Vercelli
- 25.9** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Verbania
- 25.10** Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Biella
- 25.11** Settore Protezione Civile
- 26** Direzione TRASPORTI
- 26.1** Settore Pianificazione dei trasporti
- 26.2** Settore Viabilità ed impianti fissi
- 26.3** Settore Trasporto pubblico locale
- 26.4** Settore Navigazione interna e merci
- 26.5** Settore Grandi infrastrutture e ferrovie
- 27** Direzione SANITA' PUBBLICA
- 27.1** Settore Igiene e sanità pubblica
- 27.2** Settore Prevenzione sanitaria negli ambienti di vita e di lavoro
- 27.3** Settore Sanità animale ed igiene degli allevamenti
- 27.4** Settore Vigilanza e controllo degli alimenti di origine animale
- 28** Direzione PROGRAMMAZIONE SANITARIA
- 28.1** Settore Programmazione sanitaria
- 28.2** Settore Emergenza sanitaria
- 28.3** Settore Assetto istituzionale e organi collegiali
- 28.4** Settore Edilizia ed attrezzature sanitarie
- 28.5** Settore Gestione e risorse finanziarie
- 29** Direzione CONTROLLO DELLE ATTIVITA' SANITARIE
- 29.1** Settore Osservatorio prezzi e monitoraggio del patrimonio aziendale sanitario
- 29.2** Settore Ispettivo e controllo di qualità in materia sanitaria
- 29.3** Settore Assistenza ospedaliera e territoriale
- 29.4** Settore Assistenza extra ospedaliera
- 29.5** Settore Assistenza farmaceutica
- 29.6** Settore Organizzazione, personale e formazione delle risorse umane

- 30** Direzione POLITICHE SOCIALI
- 30.1** Settore Programmazione e promozione interventi a sostegno della persona e della famiglia e per la qualificazione del personale socio-assistenziale
- 30.2** Settore Verifica e finanziamento attività enti gestori istituzionali
- 30.3** Settore Promozione della rete delle strutture, vigilanza e controllo sulla qualità dei servizi
- 30.4** Settore Promozione attività altri soggetti pubblici e del privato sociale
- 31** Direzione BENI CULTURALI
- 31.1** Settore Biblioteche, archivi ed istituti culturali
- 31.2** Settore Soprintendenza beni librari
- 31.3** Settore Musei e patrimonio culturale
- 31.4** Settore Università ed istituti scientifici
- 32** Direzione PROMOZIONE ATTIVITA' CULTURALI, ISTRUZIONE E SPETTACOLO
- 32.1** Settore Istruzione
- 32.2** Settore Edilizia scolastica
- 32.3** Settore Promozione attività culturali
- 32.4** Settore Spettacolo
- 32.5** Settore Promozione del patrimonio culturale e linguistico
- S1** Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE
- S1.1** Settore Rapporti Stato Regioni
- S1.2** Settore Supporto al coordinamento delle politiche comunitarie per l'accesso ai fondi strutturali - Ufficio di Bruxelles
- S1.3** Settore Ufficio di Roma
- S1.4** Settore Affari comunitari e internazionali
- S1.6** Settore Contenzioso amministrativo
- S2** Struttura speciale CONTROLLO DI GESTIONE
- S3** Struttura speciale AVVOCATURA
- S4** Struttura speciale MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

RICHIESTA ABBONAMENTO DA INVIARE CON LETTERA O FAX AL NUMERO 011.432.4363
ALL'UFFICIO DEL BOLLETTINO UFFICIALE



Mittente:

_____ li, / /

Prot n. _____

Spett . REGIONE PIEMONTE
Bollettino Ufficiale
P.zza Castello 165
10122 Torino

Con la presente vi richiediamo la sottoscrizione di abbonamento al BOLLETTINO UFFICIALE della Regione Piemonte optando tra le modalità di seguito elencate :

| Tipologia abbonamento e costo abbonamento | Codice | Numero Abbonamenti richiesti(*) |
|---|--------|---------------------------------|
| 12 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi € 104,00 | A1 | |
| 6 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi € 52,00 | S1 | |
| 12 Mesi Concorsi Appalti Annunci € 46,00 | A3 | |
| 6 Mesi Concorsi Appalti Annunci € 23,00 | S3 | |

(*) In caso di più abbonamenti allegare elenco dettagliato dei diversi destinatari

In allegato si trasmette copia del versamento su C/CP n. 30306104 comprovante l'avvenuto pagamento.

Distinti saluti _____

incollare in questo spazio la ricevuta di versamento

I dati da Lei indicati saranno inseriti nella banca dati elettronica degli abbonati al Bollettino Ufficiale nel rispetto di quanto stabilito dalla legge 31 dicembre 1996 n.675 "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali". I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli. Per essi Lei potrà chiedere modifiche, aggiornamenti, integrazioni ovvero cancellazioni scrivendo a: REGIONE PIEMONTE - Bollettino Ufficiale - P.zza Castello,165 - 10122 Torino.

PAGINA NON UTILIZZATA

PAGINA NON UTILIZZATA

PAGINA NON UTILIZZATA

PAGINA NON UTILIZZATA



Sacra di San Michele

Abbazia singolare e imponente fondata prima dell'anno Mille, la Sacra di San Michele, che dalla vetta del Monte Pirchiriano domina lo stretto ingresso della Valle di Susa, è stata per secoli uno dei più attivi centri benedettini piemontesi. Per le testimonianze di spiritualità, d'arte e di cultura, nonché per la sua eccezionale collocazione e visibilità, nel 1994 la Sacra è stata riconosciuta, con legge regionale, quale monumento simbolo del Piemonte.



**BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE PIEMONTE**

Direzione - Redazione

Piazza Castello 165, 10122 Torino - Tel. 011432 - 3299 / 4734 / 3994 / 4674 / 3559 - Fax 011432 4363
 Sito internet: <http://www.regione.piemonte.it>
 e-mail: bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it

| | |
|--|---|
| <i>Direttore</i> Laura Bertino | <i>Direttore responsabile</i> Roberto Salvio |
| <i>Dirigente</i> Valeria Repaci | <i>Redazione</i> Carmen Cimicchi, Roberto Falco |
| <i>Abbonamenti</i> Daniela Romano | Sauro Paglini, Fernanda Zamboni |
| <i>Coordinamento informatico</i> Rosario Copia | <i>Coordinamento Immagine</i> Alessandra Fassio |

Avviso

Si evidenzia agli Enti e ai soggetti, pubblici e privati, che inviano avvisi da pubblicare sul Bollettino Ufficiale la necessità che gli avvisi stessi siano redatti in conformità ai disposti della Legge n. 675/1996, con particolare riferimento alla disciplina dei dati sensibili.