

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, pasticcere 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, oltrechè 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 cresciuta 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 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 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 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 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.

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 pasticcere.

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 Disciplinary, 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.

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.

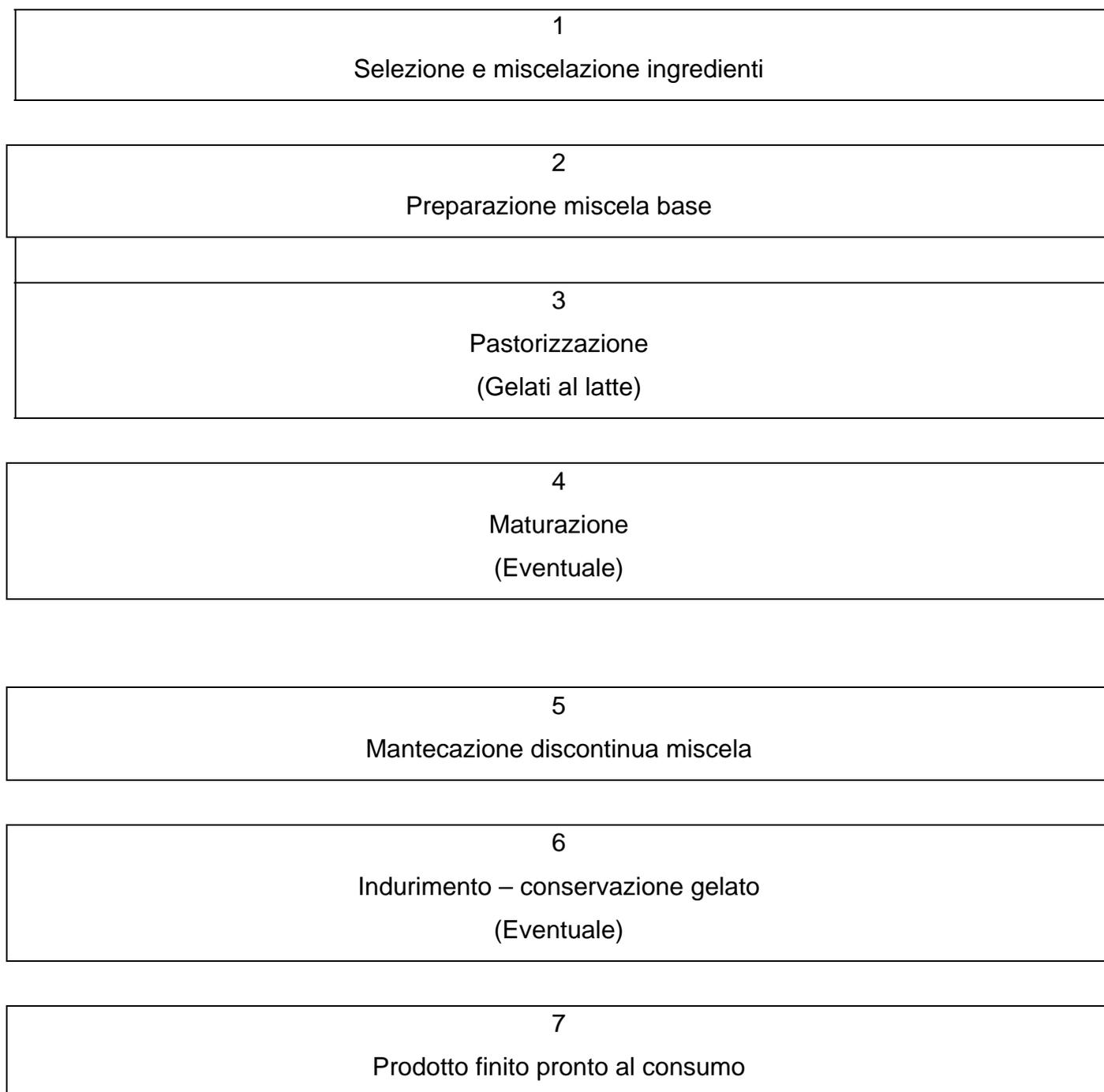
Nel caso di gelato di crema alla panna, la percentuale minima di panna, prevista in ricetta ed utilizzata, deve essere almeno del 7% in peso.

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

E' 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.

E' 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 originari 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.

E' 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.

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 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
- documentazione fotografica del laboratorio artigiano

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.

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

**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 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 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, predispose 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 Modalita' 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 qualita'.
- 2.** Il finanziamento degli interventi e' 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 modalita' 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, cosi' come definite dalla presente legge, possono essere chiamate a concorrere alla attuazione dell'istruzione artigiana, in qualita' 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 puo' 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 abilita' 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 professionalita' 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 capacita' 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'attivita' di addestramento pratico. L'importo dei contributi regionali e' determinato con il piano degli interventi di cui all'articolo 29, comma 2 e in ogni caso non puo' superare la meta' 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 attivita', per non piu' di due anni consecutivi.
- 5.** La concessione ed erogazione dei contributi e' 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 modalita' di svolgimento delle attivita' di addestramento tecnico e di rendicontazione finale delle spese sostenute.
- 6.** La Regione puo' concedere inoltre agli allievi che partecipano ai cicli di addestramento di cui al comma 4 borse di studio con i criteri e le modalita' 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 da 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.

