

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. Successivamente, 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'amarezza, 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 “quahvé”. 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 cioccolata 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 café 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.Ili 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 artigiana.

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. 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 ricordano 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 a 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, Paraná, Minas Gerais); i caffè coltivati in altri paesi americani (Colombia, Costa Rica, 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 immesso 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 metilamina che si svolge assieme a una sostanza oleosa, bruna, più densa dell'acqua, solubile nell'etere; chiamata comunemente

caffèone, che comunica al 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 propagandolo.

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 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. 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 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

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 acqueviti.
- 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 acqueviti.
- 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 acqueviti.
- 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 acqueviti o distillato di frutta di sottobosco.
- D. Ministeriale 3 novembre 1988: Autorizzazione alla produzione e all'immissione in

commercio di acqueviti 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.