



Marchio di qualità “Forno di Qualità”

Disciplinare per la qualificazione delle imprese di panificazione e Regolamento d’uso del marchio.

1. Premessa

La Regione del Veneto, di seguito denominata “Regione”, in attuazione dell’art. 6 della legge regionale 24 dicembre 2013, n. 36 “Disposizioni in materia di produzione e vendita di pane”, al fine di valorizzare l’attività di panificazione e migliorare l’informazione al consumatore, si fa interprete dell’esigenza di identificare e tutelare le imprese di panificazione che vogliono differenziarsi per la qualità e la tipicità dell’offerta, tramite il riconoscimento del “Forno di Qualità”.

2. Introduzione

Il presente disciplinare trae spunto dalla necessità di guidare il consumatore nella scelta del prodotto “pane” attraverso un marchio di qualità che veicoli il messaggio di offerta locale, tipica e di qualità. In quest’ottica sono stati fissati i requisiti che le imprese della panificazione devono soddisfare affiancando al valore “qualità” caratteristiche specifiche legate alla tradizione veneta.

In particolare, con il presente disciplinare si perseguono le seguenti finalità:

- a) la trasparenza del mercato, la libertà d’impresa e la libera circolazione delle merci;
- b) la tutela del consumatore, con particolare riguardo ad una maggiore informazione sul prodotto pane;
- c) il riconoscimento delle diverse tipologie produttive e di vendita, con particolare riguardo alla valorizzazione del ruolo delle piccole imprese di panificazione;
- d) la valorizzazione e la promozione delle tipologie panarie tradizionali e non;
- e) la valorizzazione e la salvaguardia delle imprese di panificazione localizzate nelle aree urbane, rurali, montane ed insulari.

3. Definizioni

Ai fini di cui al presente disciplinare, si intende per:

- a) *attività di panificazione*: il complesso delle attività economiche finalizzato alla produzione e alla commercializzazione di pane, di impasti da pane e di prodotti intermedi di panificazione;
- b) *impresa di panificazione*: l’azienda di panificazione che ha attivato un impianto di panificazione e che ha nominato il responsabile dell’attività produttiva di cui all’art. 5 della L.R. n. 36 del 2013;
- c) *impianto di panificazione*: l’insieme delle strutture mobili e immobili dell’impresa di panificazione destinate alla produzione di pane, di impasti da pane e di prodotti intermedi di panificazione;
- d) *impianto di cottura*: l’insieme delle strutture mobili e immobili destinate alla cottura, compresa l’eventuale lievitazione, di prodotti intermedi di panificazione, ovvero al completamento di cottura di pane precotto, realizzati in altra sede;
- e) *panificio*: l’impresa di panificazione che ha attivato un impianto di panificazione e che, per struttura e organizzazione del lavoro, è in grado di esercitare l’intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale;
- f) *pane*: il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio), come previsto dall’art.14 della Legge 4 luglio 1967, n. 580 “Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari”;
- g) *pane fresco*: il pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l’impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale e comunque entro e non

oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo, come previsto dall'art. 2, comma 2 della L.R. n. 36 del 2013, ovvero, tenuto conto delle diverse tipologie esistenti a livello territoriale, entro 48 ore dal completamento del processo di produzione;

- h) *prodotto intermedio di panificazione*: impasto da pane crudo, preformato o non, lievitato o non, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. E' tale l'impasto sottoposto a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo;
- i) *impasto diretto*: impasto ottenuto dalla miscelazione tutti insieme e in un'unica fase di farina, acqua, sale, lievito, eventuali grassi aggiunti, senza l'aggiunta di un composto precedentemente preparato allo scopo di rafforzare l'azione fermentativa dell'impasto;
- j) *impasto indiretto*: impasto ottenuto con l'aggiunta di un composto già lievitato (c.d. Biga) ottenuto da acqua, farina e lievito di birra o lievito madre, nel quale sono presenti lieviti già attivi e senza nessun tipo di agente migliorante o miglioratore;
- k) *cella di fermentazione controllata*: l'impianto tecnologico che ha il compito di rallentare, senza comunque arrestarla, la fase di lievitazione dell'impasto;
- l) *lievito madre*: chiamato anche lievito acido, pasta acida, lievito naturale, pasta madre e crescente, è un impasto di farina e acqua acidificato da un complesso di lieviti e batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. A differenza del cosiddetto lievito di birra, il lievito madre comprende, tra i lieviti, diverse specie di batteri lattici eterofermentanti ed omofermentanti del genere *Lactobacillus*. La fermentazione dei batteri lattici produce acidi organici e consente una maggiore crescita del prodotto, digeribilità e conservabilità;
- m) *altri prodotti della panificazione*: le pizze, le focacce, le paste lievitate e gli altri prodotti da forno sia dolci che salati.

4. Scopo e campo di applicazione

Al presente disciplinare possono aderire tutte le imprese di panificazione che siano interessate a promuovere, sia la qualità del proprio prodotto "pane", che le specialità panarie legate alla tradizione veneta. A questo scopo il documento prende in esame il processo di selezione delle materie prime, il ciclo produttivo e le tecniche di lavorazione del "pane" con l'obiettivo di garantire al consumatore un'offerta che risponda il più possibile alle tradizioni e alle specialità locali e sia coerente al fattore "qualità".

5. Caratteristiche garantite al consumatore

Il "Forno di Qualità" garantisce al consumatore che:

1. il "pane fresco" sia prodotto con l'impiego degli ingredienti consentiti dalla normativa vigente in materia e di una percentuale di lievito compresso non superiore al 3%, sia prodotto con l'impiego di farine consentite dalla normativa comunitaria e, se addizionato di un condimento, si tratti esclusivamente dello strutto "vergine" o dell'olio di oliva "vergine" o "extravergine";
2. il processo di produzione del "pane fresco" e degli altri eventuali prodotti di panificazione sia basato sul metodo dell'impasto indiretto di cui all'art. 3, lettera j);
3. nel processo di produzione del "pane fresco" non sia impiegato il metodo "dell'impasto diretto" e che "la cella di fermentazione controllata" sia usata per un periodo massimo di 72 ore, a partire dal momento di introduzione del prodotto al suo interno, determinando così soltanto il rallentamento della fase di lievitazione, ma non il suo arresto.

6. Ciclo produttivo

Il processo produttivo del "Forno di Qualità" 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:

- a) selezione e pesatura delle materie prime da utilizzare;
- b) miscelazione delle stesse e impasto;
- c) eventuale raffreddamento o riposo o lievitazione dell'impasto ottenuto e successiva lavorazione;
- d) cottura dei prodotti ottenuti con l'impasto;

e) finizione dei prodotti ottenuti mediante opportuno riposo (raffreddamento) prima di essere venduto al consumatore finale.

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

Tutte le lavorazioni devono essere eseguite all'interno del panificio.

La fantasia, la manualità, l'esperienza e la professionalità dell'impresa di panificazione non sono, comunque, vincolate.

7. Requisiti igienico sanitari

Il "Forno di Qualità" garantisce il rispetto della normativa cogente in materia igienico sanitaria e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il processo produttivo deve rispecchiare i requisiti inseriti nel manuale HACCP dell'azienda.

I contenitori utilizzati per la vendita del "pane fresco" devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti.

8. Finalità e titolarità del Marchio "Forno di Qualità"

La Regione, al fine di tutelare e promuovere il "Forno di Qualità" provvede all'istituzione e alla registrazione del marchio collettivo "Forno di Qualità", d'ora in poi denominato "Marchio" in conformità alla vigente normativa nazionale, comunitaria e internazionale.

Il Marchio deve intendersi anche come marchio di qualità e di garanzia. Tale Marchio è stato depositato all'Ufficio.....al n.....

Il Marchio è di proprietà della Regione, che sorveglia sul corretto uso dello stesso.

9. Denominazione e logo

La raffigurazione grafica del marchio "Forno di Qualità" è contenuta nel relativo manuale di utilizzo del Marchio.

Il Marchio dovrà essere apposto nel rispetto delle specifiche indicate nel suddetto manuale.

10. Requisiti e condizioni per la concessione dell'uso del Marchio

L'uso del Marchio è concesso all'impresa di panificazione che produce esclusivamente "pane fresco" e i cui prodotti di panificazione rispondono ai requisiti di cui all'art. 5.

Fermo restando il requisito di cui al comma 1, il Marchio può essere concesso in uso alle sole imprese di panificazione che hanno attivato un impianto di panificazione e che, per struttura ed organizzazione del lavoro, sono in grado di esercitare l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.

L'attivazione di un impianto di panificazione, finalizzato alla sola preparazione degli impasti da pane, non è requisito idoneo alla concessione dell'uso del Marchio.

Allo stesso modo, l'uso del Marchio non può essere concesso all'impresa che, mediante un impianto di cottura, provvede esclusivamente alle operazioni di cottura o di completamento di cottura del pane.

L'uso del Marchio è concesso all'impresa di panificazione in possesso, altresì, dei seguenti requisiti:

a) almeno 5 anni di esperienza professionale nel settore della panificazione da parte del titolare o del socio prestatore d'opera o del collaboratore familiare;

b) attività di vendita del "pane fresco" nei locali di produzione o in quelli adiacenti.

Al fine della concessione d'uso del Marchio, il "pane fresco" deve essere prodotto con l'impiego degli ingredienti e secondo le modalità di cui all'articolo 5. Il processo di produzione deve essere continuo, fino alla completa cottura finale, privo di qualsiasi trattamento finalizzato alla surgelazione, al congelamento o alla conservazione prolungata delle materie prime e dei prodotti intermedi di panificazione. Il pane deve essere ottenuto per cottura di impasti che non hanno subito surgelazione, congelamento o altro tipo di processo finalizzato alla conservazione prolungata dell'impasto stesso e tale, per sua natura, da costituire interruzione del processo produttivo.

11. Rilascio del Marchio

Il Marchio viene rilasciato dalla Regione dietro richiesta dell'operatore e previa verifica di conformità.

Le indicazioni in merito all'utilizzo del Marchio sono contenute nel manuale di utilizzo del Marchio. L'attività di controllo ai fini del rilascio del Marchio è eseguita dalla Regione o da un'organismo accreditato. L'operatore deve rendersi disponibile alle verifiche per l'ottenimento e il mantenimento del Marchio. In particolare, l'attività di verifica e controllo seguirà i seguenti indirizzi:

OGM

Sarà accertata la presenza della Certificazione rilasciata dal fornitore che attesta la totale assenza di prodotto OGM sulla farina e sul nome commerciale o codice di vendita.

Sarà, altresì, verificato il riscontro tra la Certificazione del fornitore e le confezioni di farina presenti nei locali del panificio.

Miglioratori

Saranno esaminate le etichette presenti sui sacchi di materie prime al fine di verificare l'eventuale presenza di miglioratori (additivi chimici).

Oli e grassi naturali

Sarà accertata la presenza fisica nel panificio, nonché l'utilizzo effettivo, di olio di oliva vergine o extravergine o di strutto vergine. Nel panificio non dovranno essere presenti confezioni di grassi idrogenati.

Sistema di lavorazione indiretto (impasto indiretto)

Sarà accertata la presenza di biga.

Processo di produzione continuo

Sarà accertato che nel panificio non siano presenti "prodotti intermedi di panificazione".

Nei locali del panificio non dovranno essere presenti macchine, strumenti o apparecchi finalizzati alla surgelazione, al congelamento o alla conservazione prolungata delle materie prime e dei prodotti intermedi di panificazione o, comunque, impasti in attesa di completamento della cottura.

In ogni caso, qualora si rinvenissero nei locali del panificio le macchine e gli strumenti di cui sopra, si accerterà che al suo interno non siano presenti impasti che hanno subito surgelazione, congelamento o altro tipo di processo finalizzato alla conservazione prolungata dell'impasto e tale, per sua natura, da costituire interruzione del processo produttivo.

E', comunque, ammesso l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione.

12. Richiesta e concessione del Marchio

Le imprese che intendono domandare la concessione d'uso del Marchio dovranno presentare specifica domanda alla Giunta regionale secondo un modello definito con apposito provvedimento dalla struttura regionale competente in materia di artigianato.

La Regione può effettuare i controlli necessari per accertare la veridicità e la completezza delle dichiarazioni fornite dagli interessati nelle domande di concessione d'uso del Marchio.

La Regione è tenuta a comunicare il provvedimento, adeguatamente motivato, di accoglimento o di diniego della domanda di concessione d'uso del Marchio, entro novanta giorni dalla loro presentazione. Le imprese alle quali è concesso l'uso del Marchio sono iscritte a cura della struttura regionale competente in materia di artigianato in un apposito elenco depositato presso la struttura medesima.

La perdita anche di uno solo dei requisiti cui al precedente art. 11 comporterà l'immediata decadenza dell'uso del Marchio. La Regione deve dare pubblicità della perdita del diritto all'uso del Marchio nei modi e nei termini stabiliti dalla legge.

Le imprese di panificazione autorizzate devono sottoscrivere, per formale accettazione, senza riserve o imitazioni, ogni clausola del presente Disciplinare e Regolamento d'uso nonché del manuale di utilizzo del Marchio.

Le modalità d'uso del Marchio devono essere preventivamente approvate per ogni singolo utilizzatore e i relativi contenuti fanno parte integrante di ogni singolo contratto di concessione d'uso.

13. Uso del Marchio

Le imprese di panificazione autorizzate potranno usare il Marchio secondo le norme stabilite dal presente Disciplinare e Regolamento d'uso in modo conforme alle modalità di cui al manuale di utilizzo del Marchio, ed adottare la dicitura "Impresa autorizzata ad utilizzare il marchio: "Forno di Qualità" su:

- vetrofaneria da apporre sulle vetrine del panificio;

- carta da lettere e relative buste;
- biglietti da visita;
- sacchetti di carta e altre confezioni ed imballaggi per alimenti;
- cataloghi, depliant, nella pubblicità televisiva, radiofonica, cinematografica;
- pubblicità redazionale e tabellare a mezzo stampa;
- targhe e insegne;
- in fiere ed esposizioni sia in Italia che all'estero.

Il Marchio deve essere usato in modo tale da non essere confuso, assimilato o sovrapposto rispetto ad altri marchi o alla denominazione sociale della impresa utilizzatrice.

Il Marchio può essere concesso, e deve conseguentemente essere utilizzato, solo per i prodotti realizzati nel pieno rispetto delle norme contenute nel presente Disciplinare e Regolamento d'uso.

I concessionari devono evitare che i prodotti con il Marchio vengano posti in vendita, da sé, dai propri collaboratori, dipendenti nonché dai rivenditori in modo promiscuo rispetto ad altri privi di marchio. I contrassegni utilizzati per pubblicizzare il Marchio dovranno avere le caratteristiche, le forme, le dimensioni e i colori riportati nel manuale di utilizzo del Marchio.

L'azienda che non ottemperi alle modalità d'uso del Marchio previste dal presente Disciplinare e Regolamento d'uso e a quelle riportate nel manuale di utilizzo del Marchio sarà soggetta alle sanzioni di cui al successivo articolo 15.

14. Controlli e sanzioni

Il corretto uso del Marchio e il rispetto del presente Disciplinare e Regolamento d'uso sono soggetti al controllo della Regione o di un organismo accreditato i quali potranno esperire, nel rispetto della legge, indagini e verifiche atte al conseguimento di tutte le informazioni utili a verificarne il corretto utilizzo.

Gli incaricati della Regione possono accedere nelle sedi delle imprese utilizzatrici in qualsiasi momento dell'orario di apertura e senza obbligo di preavviso.

La Regione può applicare le seguenti sanzioni:

- diffida: nel caso di atti gravi su cui non sia certa o comprovabile la buona fede, nei casi in cui sussista, a seguito del comportamento dei produttori, rischio di concreta compromissione della corretta immagine del Marchio o l'utilizzazione del Marchio in modo non conforme al presente disciplinare;
- revoca: nel caso di gravissimi comportamenti contrari al Disciplinare e Regolamento d'uso e/o all'immagine del Marchio, nonché nel caso di reiterate minori sanzioni che denotino il perdurare di comportamenti scorretti.

I provvedimenti di cui sopra dovranno essere comunicati all'impresa a mezzo e-mail PEC con le relative motivazioni.

Ciascuna impresa concessionaria del Marchio si impegna a segnalare senza ritardo alla Regione ogni fatto, circostanza o comportamento doloso o colposo di cui fosse a conoscenza, lesivi dell'immagine del Marchio, o comunque contrari alle norme del presente Disciplinare e Regolamento d'uso.

La Giunta regionale può predisporre le modifiche al presente Disciplinare e Regolamento d'uso in qualsiasi momento. Ciascuna modifica ha efficacia dal momento in cui di essa viene data comunicazione alle imprese utilizzatrici del Marchio.

15. Controversie

La Regione, nei limiti inderogabili di legge, è esonerata da qualsiasi responsabilità nei confronti del concessionario nei seguenti casi:

- a. per causa di nullità del Marchio;
- b. per causa di invalidità o di inefficacia, totali o parziali, del Marchio;
- c. per causa di violazione dei diritti di Marchio o di eventuali altri diritti di terzi connessi all'uso del Marchio stesso.

Per qualsiasi controversia è competente esclusivamente la Sezione Specializzata in Proprietà Industriale e Intellettuale del Tribunale di Venezia.

16. Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto

Per specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto si intendono i prodotti di panetteria, biscotteria e pasticceria registrati come DOP, IGP e STG ai sensi del Reg. (CE) n. 1151/2012 nonché quelli inseriti nell'elenco regionale e nazionale dei prodotti tradizionali di cui al D.M. 12 giugno 2013 e successivi aggiornamenti.

Ai sensi del D. M. 8 settembre 1999, n. 350, sono inseriti nel citato elenco regionale e nazionale quei prodotti tradizionali le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Il nome che individua il prodotto tradizionale non può costituire oggetto di deposito e di registrazione di marchio. L'eventuale nome geografico con il quale viene individuato il prodotto tradizionale è solo funzionale a tale identificazione e non può assumere valore di un'attestazione di origine o di provenienza e nemmeno costituire il fondamento per un provvedimento di riconoscimento di origine del prodotto stesso. All'atto dell'immissione al consumo, i prodotti inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali non possono fregiarsi della qualificazione "Tradizionale", stante il contrario orientamento espresso dalla Commissione Europea, ma potranno contenere nell'etichettatura riferimenti al predetto elenco, "Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei prodotti Tradizionali".

Chiunque - persona fisica, ente pubblico, associazione - può chiedere l'inserimento di un prodotto tradizionale non ancora censito, presentando alla Regione una richiesta e compilando l'apposita scheda identificativa del prodotto.

La scheda deve essere accompagnata da foto del prodotto e dalla documentazione che ne attesti la storicità, dimostrando che i metodi di produzione o trasformazione siano stati praticati in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore a 25 anni.

Le schede devono essere inviate alla Regione entro il 15 marzo di ciascun anno, per consentire l'esame istruttorio e la successiva spedizione al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali in tempo utile per l'approvazione della revisione annuale dell'Elenco nazionale.

L'inserimento nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali non conferisce alcun riconoscimento giuridico al prodotto stesso.

Estratto del D. M. 12 giugno 2013: Prodotti della panetteria, della biscotteria e della pasticceria.

- Amarettoni
- Banana comune
- Bibanesi
- Bigol
- Biscotti Baicoli
- Biscotti Bussolai
- Biscotti Pazientini
- Capezzoli di Venere
- Carfogn
- Casunziei
- Ciopa vicentina
- Colomba pasquale di Verona
- Cornetti
- Dolce Bissioleta
- Dolce del Santo (Santantonio)
- Dolce Nadalin
- Dolce Polentina
- Esse adriese
- Fave alla veneziana
- Forti bassanesi
- Fregolotta

- Frittella con l'erba amara
- Frittelle di Verona
- Frittella veneziana
- Fugassa padovana
- Fugassa Veneta
- Galani e crostoli
- Gargati
- Gelato artigianale del Cadore
- Gnocco di Verona
- Il Riccio
- Lasagne da fornèl
- Gnocco Smalzaò
- Lasagne da fornèl
- Mandorlato di Cologna Veneta
- Mantovana
- Merletti santantonio
- Montasù
- Pagnotta del Doge
- Pan biscotto veneto
- Pan co a suca
- Pan co l'ua
- Pan de le feste
- Pan del santo (dolce)
- Pandoli di Schio
- Pandoro di Verona
- Pane di mais
- Pasta frolla della Lessinia
- Pevarin
- Ravioli con radicchio rosso di Verona
- Sagagiardi
- San Martino
- Savoardi di Verona
- Schizzotto
- Sfogliatine di Villafranca
- Smegiassa
- Subioti all'ortica
- Tajadele al tardivo
- Torrone di S. Martino di Lupari
- Torta Ciosota
- Torta Figassa
- Torta Fregolotta
- Torta Nicolotta
- Torta Ortigara
- Torta Pazientina
- Torta Pinza-Putana
- Torta sgriesolona - rosegoto
- Torta Zonclada
- Tortellini di Valeggio sul Mincio
- Treccia d'oro di Thiene
- Zaletto di Giuggiole
- Zaletti