



DISCIPLINARE PER PANE, PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO

PRIMA BOZZA MARZO 2016

A) Prerequisiti

Prerequisito n°1 - Le aziende di produzione e trasformazione, singole o associate, devono garantire il rispetto di quanto previsto dall'articolo 5 del Regolamento generale.

Prerequisito n°2 - E' obbligatoria l'iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria e Artigianato per la specifica attività svolta, in conformità con quanto previsto dall'articolo 6 del Regolamento generale.

Prerequisito n°3 - Deve essere garantito e documentato il rispetto della legislazione di riferimento vigente, con particolare riferimento alle disposizioni relative alla produzione e commercializzazione delle sostanze alimentari.

Prerequisito n°4 - In termini di sicurezza alimentare è richiesto che l'azienda aderisca al principio dell'autocontrollo ed adotti un sistema di tracciabilità quale garanzia delle produzioni e degli strumenti impiegati.

Prerequisito n°5 - La concessione d'uso del *marchio del Parco* deve avere una durata non superiore a tre (3) anni. Alla scadenza il beneficiario può richiedere il rinnovo secondo le modalità previste dal Regolamento generale.

B) Requisiti generali

Requisito generale n°1 - L'azienda si impegna a predisporre ed attivare una ipotesi di miglioramento triennale delle proprie prestazioni ambientali (vedi la *tabella 1* allegata al presente disciplinare) nell'ottica di applicare nuove forme gestionali e tecnologie volte, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a:

- ✓ incrementare il risparmio energetico, anche tramite l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili
- ✓ ridurre il consumo idrico
- ✓ ridurre la produzione di rifiuti migliorando le forme di recupero
- ✓ ridurre le proprie emissioni atmosferiche.

Requisito generale n°2 - In caso di ristrutturazione e/o rinnovo degli impianti e dell'attrezzatura, devono essere adottati sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura (ad esempio sistemi di isolamento termico delle superfici trasparenti e sistemi di inerzia



termica efficace per pareri, solai e coperture, illuminazione a basso consumo energetico, generatori di calore con elevato rendimento energetico, dispositivi idraulici a basso consumo di acqua, elettrodomestici ad alta performance ambientale, etc.) sempre nel rispetto delle norme e delle caratteristiche tipologiche e paesaggistiche previste dalle normative vigenti.

Requisito generale n°3 - L'azienda si impegna a predisporre ed attivare sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti in conformità con le norme vigenti per il comune territorialmente competente.

Requisito generale n°4 - Le aziende favoriscono ed incentivano le condizioni per rendere visitabili al pubblico i propri laboratori di lavorazione e, se possibile, per consentire l'organizzazione e lo svolgimento, all'interno dei laboratori stessi, di attività formative, anche su richiesta del Parco, aperte al pubblico; ciò al fine di incrementare, in termini turistici, la propria visibilità e la diffusione della conoscenza delle tecniche di lavorazione adottate.

Requisito generale n°5 - L'azienda può promuovere, da sola o in associazione con altri produttori o con il Parco, iniziative promozionali per i prodotti di qualità. Con la concessione del *Marchio del Parco* l'azienda mette a disposizione del Parco medesimo, per le iniziative promozionali, i propri prodotti concordando, al momento della sottoscrizione della convenzione, modi, tempi e quantità, oltre a definire la propria partecipazione diretta.

Requisito generale n°6 - L'azienda si impegna a mettere a disposizione dei propri clienti specifico materiale informativo inerente il Parco e i servizi e prodotti offerti dagli operatori aderenti al *Marchio del Parco*.

Requisito generale n°7 - Al fine di implementare la promozione e la comunicazione dei prodotti dell'azienda in contesti che non siano esclusivamente locali, l'azienda medesima si impegna a promuovere la produzione, oltre ad offrire visibilità al marchio di qualità, tramite la rete internet. E' pertanto auspicabile la realizzazione di un sito web personale, definendo congiuntamente al Parco il posizionamento dei loghi e dei link comuni dedicati all'area protetta ed al progetto marchio di qualità.

Requisito generale n°8 - La commercializzazione del prodotto può avvenire direttamente in azienda oppure presso esercizi commerciali autorizzati tramite specifici accordi. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica interessata al *marchio del Parco*, sulle peculiarità dei prodotti e sul *Marchio del Parco*.

C) Requisiti specifici

Requisito specifico n°1 - Il disciplinare fa esclusivo riferimento alla produzione di pane, prodotti da forno e paste alimentari che presentano caratteristiche di tipicità in quanto preparati secondo le tradizioni tipiche del territorio della Maremma Toscana nel rispetto degli ingredienti e delle ricette originali. I prodotti finali sono rappresentati da:

- pane di diverse varietà purchè preparato utilizzando lievito naturale, composto di acqua e farina e lasciato fermentare in acidità;
- prodotti da forno realizzati secondo le ricette tradizionali del territorio di cui all'articolo 5 del Regolamento generale e della Maremma Toscana;
- paste alimentari fresche, di diversi tagli e caratteristiche, tradizionali del territorio di cui all'articolo 5 del Regolamento generale e della Maremma Toscana.

Requisito specifico n°2 - Le procedure di lavorazione dei prodotti devono garantire il rispetto di ricette specifiche derivanti dalla tradizione locale; sono ammesse innovazioni concordate al momento della richiesta di concessione del *Marchio del Parco*.

Requisito specifico n°3 - I modi ed i tempi di impasto, lievitazione, lavorazione, cottura devono rispettare le specifiche definite per ciascuna tipologia di prodotto.

Requisito specifico n°4 - Nel caso di prodotti farciti, la preparazione del ripieno deve utilizzare, almeno per gli ingredienti base, materie prime provenienti dal territorio di cui all'articolo 5 del Regolamento generale o comunque tipici della sua tradizione gastronomica.

Requisito specifico n°5 - Per quanto possibile deve essere privilegiato l'uso di ingredienti di origine biologica.

Requisito specifico n°6 - L'azienda deve compiere in proprio tutte le fasi del ciclo di lavorazione del prodotto. L'utilizzo di semilavorati deve essere minimo e comunque limitato all'indispensabile.

Requisito specifico n°7 - Non è ammesso l'utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad esempio latte e uova).

Requisito specifico n°8 - L'utilizzo dei macchinari è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione, senza che ciò stravolga gli originari e tradizionali sistemi di produzione. Durante le fasi



di lavorazione è indispensabile che la manualità sia presente e determinante per la qualità finale del prodotto.

Requisito specifico n°9 - Il prodotto può essere venduto sfuso o confezionato; in entrambi i casi la vendita può svolgersi presso l'azienda produttrice o presso esercizi commerciali autorizzati. Alcune tipologie di prodotti possono essere venduti anche porzionati.