

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PANETTONE TERRA DI SAN MARINO

ARTICOLO 1

La denominazione **“Panettone Terra di San Marino”** è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto da imprese che abbiano la sede e l’azienda entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino e che rispettano quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

Il **“Panettone Terra di San Marino”** è tutelato e valorizzato nell’ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo **“Terra di San Marino”**.

ARTICOLO 2

Il "Panettone Terra di San Marino" deve essere prodotto e confezionato nel territorio della Repubblica di San Marino e deve rispondere alle seguenti modalità e criteri di produzione

Gli ingredienti consentiti nella preparazione del Panettone Terra di San Marino sono:

- Farina di grano tenero tipo "00" ottenuta con "Grano tenero di San Marino" prodotto nel rispetto di quanto previsto dallo specifico disciplinare di produzione,
- Acqua potabile,
- Zucchero,
- Uova fresche,
- Latte fresco pastorizzato di San Marino,
- Uva sultanina,
- Miele vergine integrale,
- Canditi di frutta,
- Burro,
- Mandorle,
- Lievito madre,
- Lievito di birra, "*Saccharomyces cerevisiae*".

È severamente **vietato l'uso di ingredienti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM)**.

Per la produzione del "**Panettone Terra di San Marino**" è **vietato l'utilizzo di altri ingredienti** diversi da quelli suddetti anche se consentiti da norme nazionali.

E' consentito, previo consenso del Consorzio Terra di San Marino, l'utilizzo di altre farine per la gestione del lievito naturale e nella preparazione dei primi impasti.

La produzione del "**Panettone Terra di San Marino**" deve prevedere l'impiego di lunghe fasi di lievitazione, così come previsto dalla tradizione produttiva dei livitati di ricorrenza.

La produzione del "**Panettone Terra di San Marino**" deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione riguardo alle fasi di: impasto, formatura, lievitazione e cottura.

Una volta iniziato il processo di produzione **non può essere interrotto** fino all'ottenimento del prodotto finito pronto per l'immissione al consumo.

Non è consentita la **surgelazione** del "**Panettone Terra di San Marino**" o **l'adozione di altri sistemi, sia chimici che fisici, di conservazione**, fatto salvo il confezionamento del prodotto con materiali idonei e senza l'impiego di conservanti.

Riguardo alla fase di vendita al dettaglio, il "**Panettone Terra di San Marino**" deve essere collocato in spazi separati dagli altri tipi di dolci commercializzati nel punto vendita.

ARTICOLO 3

Il **“Panettone Terra di San Marino”** all’atto dell’immissione al consumo deve presentare i seguenti requisiti:

- Peso: compreso fra 300 gr e 1.000 gr
- Forma: classica del panettone con incisione “a stella” nella parte superiore

ARTICOLO 4

Le imprese idonee alla produzione del **“Panettone Terra di San Marino ”** sono inserite in un apposito Albo attivato, tenuto e aggiornato dagli organismi preposti ai controlli.

ARTICOLO 5

Il panificatore che intende produrre il **Panettone Terra di San Marino** deve presentare richiesta al Consorzio Terra di San Marino, su apposito modulo nel quale indicare la ragione sociale, il fornitore di farina utilizzata per la produzione del prodotto di cui al presente disciplinare ed il quantitativo di Panettone Terra di San Marino che mediamente intende produrre ogni anno.

ARTICOLO 6

Il **Panettone Terra di San Marino** ottenuto dall'applicazione del presente disciplinare deve essere contrassegnato al consumo con un bollino di carta per uso alimentare sul quale è stampato il marchio "Terra di San Marino". Il bollino, resistente al processo di cottura e viene applicato sulle forme ancora crude.

Nel caso di vendita previo frazionamento, nei banchi espositivi dovrà essere esposto un cartellino identificativo riportante la denominazione ed il marchio collettivo "Terra di San Marino" secondo le modalità stabilite dal Consorzio "Terra di San Marino". Alla denominazione "**Panettone Terra di San Marino**" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

I panificatori che aderiscono al disciplinare dovranno esibire al pubblico il marchio collettivo "Terra di San Marino" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare secondo le modalità previste dal consorzio "Terra di San Marino".

ARTICOLO 7

Sanzioni e Controlli

Per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni relative al non rispetto delle norme del presente disciplinare valgono le disposizioni di cui al Regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo " Terra di San Marino" emanate dallo stesso Consorzio Terra di San Marino.

I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale a ciò preposto o tramite Ente a ciò delegato dal Consorzio stesso.

Per tutto quanto non specificamente regolato dal presente disciplinare valgono le norme vigenti prescritte in materia di produzione e immissione sul mercato di prodotti della panetteria.