

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

GRANO TENERO TERRA DI SAN MARINO

ARTICOLO 1

La denominazione **“Grano tenero Terra di San Marino”** è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto in aziende agricole localizzate entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino che rispettano quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

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

L’Ente autorizzato allo stoccaggio e alla commercializzazione del **“Grano tenero Terra di San Marino”** è la Cooperativa Ammasso Prodotti Tipici.

ARTICOLO 2

La scelta delle **varietà** da coltivare va effettuata nell’ambito di quelle raccomandate dall’Ufficio Gestione Risorse Ambientali e Agricole che, per la loro individuazione, terrà conto delle caratteristiche pedo-climatiche del territorio e delle richieste provenienti dal mercato. Non è consentito l’impiego di varietà OGM.

Non è ammesso il ristoppio del grano. E' consentita la successione grano tenero – orzo. La **successione** delle suddette colture non deve protrarsi oltre i 3 anni.

Le **lavorazioni e sistemazioni** dei terreni dovranno essere realizzate nell'ottica di contenere i fenomeni erosivi e nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 9 della legge n.145/85.

La **fertilizzazione** è stabilita in base alla produzione prevista, ai fabbisogni nutritivi delle colture, agli apporti da precedenti colture e alla dotazione del terreno risultante da un'analisi completa riferita alle superfici destinate a tale coltura e con una validità di cinque anni.

L'azienda redige annualmente il piano di fertilizzazione che dovrà essere presentato all'autorità preposta ai controlli circa il rispetto del presente disciplinare. Il piano di fertilizzazione deve contenere almeno i quantitativi dei principali elementi nutritivi (N, P₂O₅, K₂O) da distribuire per ogni ettaro di superficie coltivata (Kg/ha), le epoche e le dosi da apportare per ogni intervento di distribuzione previsto.

La **difesa fitosanitaria** deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche agronomiche e/o biologiche, facendo ricorso, quando necessario, alle tecniche di difesa integrata in modo da ridurre al minimo gli interventi chimici. La difesa fitosanitaria deve, anzitutto, essere realizzata limitando i rischi di attacchi parassitari attraverso interventi di carattere agronomico, quali una giusta densità di semina e concimazioni azotate equilibrate. L'impiego di prodotti chimici dovrà seguire le indicazioni e gli orientamenti emanati dal Comitato di Assistenza Tecnica di cui all'art. 48 della Legge 20/09/1989 n° 96 e relativo Regolamento Applicativo.

Le aziende che aderiscono al presente disciplinare di produzione devono tenere apposito registro di campagna ove registrare in maniera progressiva tutti gli interventi agronomici e di difesa sanitaria, nonché di fertilizzazione messi in atto. Detto quaderno di campagna deve essere messo a disposizione degli Organismi di controllo preposti.

La **raccolta** dei cereali deve avvenire al giusto grado di maturazione delle cariossidi, quando l'umidità delle stesse è inferiore al 13,5%, e nelle migliori condizioni ambientali in modo da consentire l'ottenimento di un prodotto di elevata qualità. In ogni caso la raccolta deve avvenire solo quando sono trascorsi i tempi di carenza previsti dai prodotti chimici ammissibili eventualmente utilizzati durante la coltivazione.

Le partite di cereali prodotte nel rispetto del presente disciplinare devono essere raccolte e **conservate separate** dalle altre.

All'atto dell'immissione allo stoccaggio il "**Grano tenero Terra di San Marino**" deve rispettare i requisiti minimi stabiliti al successivo articolo 4. Per migliorare le condizioni di conservazione è opportuno procedere ad una pulitura dei cereali prima del loro stoccaggio mediante aspirazione.

Durante la conservazione è necessario **monitorare la presenza di fitofagi** sia mediante il campionamento della massa, che attraverso l'impiego di trappole da installare all'interno della massa e nello spazio libero del locale di stoccaggio. Le trappole vanno sottoposte a controlli almeno una volta ogni 14 giorni, mentre per la massa è sufficiente eseguire controlli almeno mensili.

Per la conservazione dei cereali stoccati sono comunque da preferire i sistemi fisici, quali la refrigerazione forzata della massa e l'atmosfera controllata con i gas CO₂ o N.

Non sono consentiti trattamenti chimici sulle cariossidi da stoccare o stoccate attuati con finalità preventive. Non sono consentiti interventi e trattamenti di forzatura durante le varie fasi della coltivazione.

ARTICOLO 3

Le superfici investite per la produzione di **“Grano Tenero Terra di San Marino”** sono inserite in un apposito Albo attivato e annualmente aggiornato da parte della Cooperativa Ammasso Prodotti Tipici. L’Ente cooperativo dovrà mettere a disposizione del Consorzio Terra di San Marino tale Albo.

ARTICOLO 4

L’azienda agricola che intende produrre **“Grano tenero Terra di San Marino”** deve presentare richiesta su apposito modulo, nel quale indicare la superficie destinata alla coltivazione alla Cooperativa Ammasso Prodotti Tipici. L’Ente cooperativo dovrà trasmettere al Consorzio Terra di San Marino entro il 31 dicembre di ogni anno le richieste di coltivazione pervenute.

ARTICOLO 5

Il **“Grano tenero Terra di San Marino”** deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative al momento dell’immissione alla conservazione da verificare al ricevimento presso la struttura di stoccaggio:

- Umidità massima: 13,5%
- Peso specifico: minimo 77 kg/hl
- Proteine: minimo 11% s.s.
- Cariossidi spezzate: massimo 3,0%

- Impurità relative alle cariossidi: massimo 2,0%
- Impurità varie: massimo 2,0%

I parametri sopra riportati dovranno essere rilevati dall'Ente autorizzato allo stoccaggio al momento del ritiro del prodotto e registrati in apposita bolla di conferimento da compilare per ogni partita.

L'Ente autorizzato allo stoccaggio ed alla commercializzazione dovrà trasmettere entro il 30 Settembre di ogni anno al Consorzio Terra di San Marino l'elenco dei conferimenti suddivisi per singole partite riportante la titolarità del conferente produttore, la quantità ed i parametri qualitativi riscontrati per le singole partite richiamati dal presente articolo.

ARTICOLO 6

Le aziende che aderiscono al presente disciplinare di produzione si impegnano ad operare per la salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio di San Marino. In particolare, le aziende si impegnano a gestire correttamente le aree non strettamente produttive (scoline, capezzagne, siepi, filari, aree boschive, ecc..), evitando in queste l'impiego di prodotti fitosanitari e fertilizzanti, favorendo l'utilizzo di specie arbustive e arboree autoctone, così come definite negli Allegati A, B, C della legge n.126/95, e facendo in modo che la loro estensione all'interno dell'azienda non scenda al di sotto del 5% della SAU.

ARTICOLO 7

Le partite di **“Grano tenero Terra di San Marino”** inviate ai molini per la produzione di **farina** devono essere mantenute separate dalle altre e lavorate separatamente o in turni esclusivi di lavorazione. La molitura deve essere realizzata in strutture localizzate entro i confini della Repubblica di San Marino ed autorizzate sulla base delle normative in vigore.

Fra l'Ente cooperativo autorizzato ai sensi del presente disciplinare allo stoccaggio e alla commercializzazione del **“Grano tenero Terra di San Marino”** e la struttura di molitura autorizzata dovrà essere sottoscritto un rapporto convenzionale per la macinatura e commercializzazione della farina prodotta con il **“Grano tenero Terra di San Marino”** ai fini del rispetto ed aderenza ai requisiti del presente disciplinare.

L'Ente cooperativo autorizzato ai sensi del presente disciplinare, allo stoccaggio ed alla commercializzazione del **“Grano tenero Terra di San Marino”**, per ogni partita inviata alle strutture di molitura dovrà compilare apposito documento di trasporto indicante la quantità, il riferimento alla partita stoccata ed alla varietà. Copia di detto documento dovrà conservata per l'organismo preposto al controllo e copia consegnata alla struttura di molitura.

La struttura di molitura dovrà tenere un registro di carico e scarico ove annotare il carico del prodotto di cui alla documentazione rilasciata dall'Ente cooperativo autorizzato allo stoccaggio ed alla commercializzazione nonché le successive fasi di lavorazione relative alle operazioni di molitura, confezionamento e commercializzazione del prodotto e le quantità ricavate.

ARTICOLO 8

Non è ammessa l'aggiunta nella **farina** di "**Grano tenero Terra di San Marino**" di sostanze o prodotti anche se consentiti dalle norme in vigore.

La **farina** viene commercializzata in confezioni da 1 – 5 – 25 kg sulle quali deve comparire il marchio collettivo "**Terra di San Marino**" di cui all'articolo 1 secondo le modalità previste dal Consorzio Terra di San Marino.

La farina destinata alla vendita al dettaglio deve riportare sulle confezioni la denominazione "**Farina di Grano Tenero Terra di San Marino**" seguita dalla categoria commerciale corrispondente 0 – 00 – integrale.

La denominazione "**Farina di Grano Tenero Terra di San Marino**" deve comparire con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta. I caratteri grafici delle diciture aggiuntive non dovranno superare la metà di quelli utilizzati per la denominazione.

La **farina** di "**Grano tenero Terra di San Marino**" di cui al presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche chimiche-fisiche e i seguenti valori medi nutrizionali:

Farina di grano tenero Terra di San Marino tipo "0":

- **Umidità** max 15,5%
- **Ceneri** max 0,65%
- **Proteine** min. 11%
- **Valore energetico** 1300 kj

Farina di grano tenero Terra di San Marino tipo "00":

- Umidità max 15,5%
- Ceneri max 0,55%
- Proteine min. 11%
- Valore energetico 1300 kj

Farina di grano tenero Terra di San Marino "integrale":

- Umidità max 15,5%
- Ceneri comprese fra 1,3 e 1,6%
- Proteine min. 12%
- Valore energetico 1000 kj

ARTICOLO 9

La farina di Grano tenero Terra di San Marino è prodotta esclusivamente da grano tenero di cui alle caratteristiche del presente disciplinare.

Le fasi di lavorazione dovranno avvenire in flusso continuo nel rispetto delle tecniche di macinatura tali da non compromettere od alterare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto finito utilizzando tecnologie e procedure il più vicino a tecniche tradizionali nel campo molitorio.

ARTICOLO 10

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 previste dalla legislazione vigente.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

COPPIA TERRA DI SAN MARINO

ARTICOLO 1

La denominazione **“Coppia 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.

La **“Coppia Terra di San Marino”** è tutelata e valorizzata nell’ambito del marchio collettivo **“Terra di San Marino”** di cui al Consorzio Cooperativo **“Terra di San Marino”**.

ARTICOLO 2

La **“Coppia Terra di San Marino”** deve essere prodotta e confezionata nel territorio della Repubblica di San Marino e deve rispondere alle seguenti modalità e criteri di produzione.

Gli **ingredienti consentiti** nella preparazione della **“Coppia Terra di San Marino”** sono:

- Farina di grano tenero tipo “00” ottenuta esclusivamente con “**Grano tenero Terra di San Marino**” prodotto nel rispetto di quanto previsto dallo specifico disciplinare di produzione approvato.
- Acqua potabile,
- Lievito naturale composto da cellule in massima parte viventi,
- Lievito madre,
- Sale comune (NaCl)
- Strutto naturale di puro suino non sottoposto a processi di raffinazione,
- Olio extravergine di oliva,
- Malto,
- Alfa amilasi.

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

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

La produzione della “**Coppia Terra di San Marino**” deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione riguardo alle fasi di: impasto, lavorazione 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 pane 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 pane **"Coppia Terra di San Marino"** deve essere collocato in spazi separati dagli altri tipi di pane commercializzati nel punto vendita.

ARTICOLO 3

La **"Coppia Terra di San Marino"** all'atto dell'immissione al consumo deve presentare i seguenti requisiti:

- Peso: compreso fra 100 g e 500 g,
- Forma: la Coppia Terra di San Marino è costituita da un corpo centrale formato da due pezzi di pasta uniti assieme e dalle cui estremità si dipartono quattro "corni" aventi circa uguale lunghezza e con superficie liscia.
- Umidità max compresa fra 31% e 34% a seconda della pezzatura.

ARTICOLO 4

Le imprese idonee alla produzione di Coppia 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 la **“Coppia Terra di San Marino”** deve presentare richiesta su apposito modulo al Consorzio “Terra di San Marino”, 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 Coppia di San Marino che mediamente intende produrre ogni anno.

ARTICOLO 6

La **“Coppia Terra di San Marino”** ottenuta dall’applicazione del presente disciplinare deve essere contrassegnata al momento dell’immissione 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, viene applicato sulle forme ancora crude.

Alla denominazione **“Coppia 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 11

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.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

FILONE TERRA DI SAN MARINO

ARTICOLO 1

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

ARTICOLO 2

Il **“Filone 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 **“Filone Terra di San Marino”** sono:

- Farina di grano tenero tipo “0” e integrale ottenuta esclusivamente con “Grano tenero Terra di San Marino” prodotto nel rispetto di quanto previsto dallo specifico disciplinare di produzione approvato.
- Acqua potabile,
- Lievito naturale composto da cellule in massima parte viventi,
- Lievito madre,
- Sale comune (NaCl)
- Strutto naturale di puro suino non sottoposto a processi di raffinazione,
- Olio extravergine di oliva,
- Malto,
- Alfa amilasi.

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

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

La produzione del **“Filone Terra di San Marino”** deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione riguardo alle fasi di: impasto, lavorazione 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 pane 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 pane **"Filone Terra di San Marino"** deve essere collocato in spazi separati dagli altri tipi di pane commercializzati nel punto vendita.

ARTICOLO 3

Il **"Filone Terra di San Marino"** all'atto dell'immissione al consumo deve presentare i seguenti requisiti:

- Peso: compreso fra 150 g e 500 g.
- Forma: il Filone Terra di San Marino è di forma allungata, rigonfio al centro che si riduce verso le due all'estremità e termina con un leggero rigonfiamento su ambo i lati.
- Umidità max compresa fra il 31% e il 34% a seconda della pezzatura.

ARTICOLO 4

Le imprese idonee alla produzione del **“Filone 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 **“Filone Terra di San Marino”** deve presentare richiesta su apposito modulo al Consorzio Terra di San Marino, 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 **Filone Terra di San Marino** che mediamente intende produrre ogni anno.

ARTICOLO 6

Il **“Filone Terra di San Marino”** ottenuto dall'applicazione del presente disciplinare deve essere contrassegnato al momento dell'immissione 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, viene applicato sulle forme ancora crude.

Alla denominazione **“Filone 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.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

BUSTRENGO TERRA DI SAN MARINO E PAGNOTTA TERRADI SAN MARINO

ARTICOLO 1

Le denominazioni **“Bustrengo Terra di San Marino”** e **“Pagnotta Terra di San Marino”** sono riservate esclusivamente ai prodotti ottenuti 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 **“Bustrengo Terra di San Marino”** e la **“Pagnotta Terra di San Marino”** sono tutelati e valorizzati nell’ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo **“Terra di San Marino”**.

ARTICOLO 2

Il **“Bustrengo 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 Bustrengo Terra di San Marino sono:

- Farina di grano tenero tipo "0" ottenuta esclusivamente con "Grano tenero di San Marino" prodotto nel rispetto di quanto previsto dallo specifico disciplinare di produzione.
- Zucchero,
- Uova fresche,
- Latte fresco pastorizzato di San Marino,
- Pane grattugiato,
- Riso,
- Uva sultanina,
- Scorza di arancia o limone,
- Strutto naturale di puro suino non sottoposto a processi di raffinazione,
- Burro
- Lievito per dolci, composto da: bicarbonato di sodio, cremor tartaro o pirofosfato di sodio o altro composto analogo consentito dalla normativa vigente, amido.

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

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

La produzione del **“Bustrengo Terra di San Marino”** deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione riguardo alle fasi di: impasto e lavorazione, 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 **“Bustrengo 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 **“Bustrengo Terra di San Marino”** deve essere collocato in spazi separati dagli altri tipi di dolci commercializzati nel punto vendita.

ARTICOLO 3

La **“Pagnotta Terra di San Marino”** deve essere prodotta e confezionata nel territorio della Repubblica di San Marino e deve rispondere alle seguenti modalità e criteri di produzione

Gli ingredienti consentiti nella preparazione della Pagnotta Terra di San Marino sono:

- Farina di grano tenero tipo “0” ottenuta esclusivamente 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,
- Semi di anice o aroma naturale di anice,
- Liquore a base di anice,
- Miele vergine integrale,
- Scorza di limone grattugiata,
- Strutto naturale di puro suino non sottoposto a processi di raffinazione,
- Lievito naturale composto da cellule in massima parte viventi.
- Lievito di birra costituito in massima parte da cellule viventi della specie *Saccharomyces cerevisiae*.

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

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

La produzione della **"Pagnotta Terra di San Marino"** deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione riguardo alle fasi di: impasto, lavorazione 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** della **"Pagnotta 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, la **"Pagnotta Terra di San Marino"** deve essere collocata in spazi separati dagli altri tipi di dolci commercializzati nel punto vendita.

ARTICOLO 4

Il **"Bustrengo Terra di San Marino"** all'atto dell'immissione al consumo deve presentare i seguenti requisiti:

- Peso: compreso fra 500 gr e 1.000 gr
- Forma: circolare con un diametro compreso tra 20 e 30 cm ed un'altezza compresa tra 2 e 4 cm, oppure di forma rettangolare con un'altezza compresa tra 2 e 4 cm.

La **"Pagnotta Terra di San Marino"** all'atto dell'immissione al consumo deve presentare i seguenti requisiti:

- Peso: compreso fra 800 gr e 1.200 gr
- Forma: circolare con un diametro compreso tra 20 e 30 cm ed un'altezza compresa tra 10 e 15 cm.

ARTICOLO 5

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

ARTICOLO 6

Il panificatore che intende produrre **Bustrenco Terra di San Marino e/o Pagnotta 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 Bustrenco di San Marino e/o di Pagnotta di San Marino che mediamente intende produrre ogni anno.

ARTICOLO 7

Il **Bustrenco Terra di San Marino** e la **Pagnotta Terra di San Marino** ottenuti dall'applicazione del presente disciplinare devono essere contrassegnati 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, 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”. Alle

denominazioni **“Bustrengo Terra di San Marino”** e **“Pagnotta 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 8

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.