

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “PANETTONE TIPICO DELLA TRADIZIONE ARTIGIANA”



Art. 1 — Denominazione

La denominazione “Panettone Tipico della Tradizione Artigiana” è riservata esclusivamente al prodotto realizzato in conformità al presente disciplinare e al Regolamento del concorso “iTalenti del Panettone”, che ne definisce le modalità di partecipazione, valutazione e controllo.

Art. 2 — Identificazione e marchio

Il panettone realizzato in conformità al presente disciplinare è identificato dal logo “iTalenti del Panettone”, che deve essere apposto su ciascuna confezione individuale nello stesso campo visivo riportante la data di consumo consigliata (“prodotto di pasticceria, da consumare fresco entro il [data di scadenza]”) e la dicitura “senza conservanti”.

La denominazione e il logo che identificano il prodotto sono di proprietà del Comitato Organizzatore de “iTalenti del Panettone”.

Deposito del marchio: *[attività in corso]*

È vietato ogni utilizzo generico del marchio che possa lasciare intendere che altri prodotti, o l’intera produzione di una pasticceria, siano oggetto di controllo o tutela da parte del marchio stesso. L’uso del marchio su carta intestata o su materiale di confezionamento della pasticceria è consentito esclusivamente nella forma e con la dicitura che saranno stabilite dal Comitato Organizzatore.

Formula autorizzata per l’uso del marchio su carta intestata/confezioni:



Art. 3 — Ingredienti

Per la produzione del panettone artigianale possono essere utilizzati esclusivamente i seguenti ingredienti, a libera scelta del produttore quanto a marche e fornitori:

- Acqua
- Farina di frumento e/o semilavorati
- Zucchero
- Uova fresche e/o tuorli pastorizzati e/o tuorli congelati
- Latte pastorizzato e/o latte UHT e/o latte condensato
- Burro di cacao
- Burro e/o burro anidro
- Uvetta sultanina
- Scorze di arancia candita e cedro candito (calibro minimo 8 x 8 mm)
- Lievito naturale
- Lievito di birra
- Miele
- Malto ed estratto di malto
- Vaniglia
- Aromi naturali e/o naturali identici
- Cioccolato
- Cacao

Art. 4 — Processo di produzione

Il processo di produzione del panettone si articola nelle seguenti fasi.

Preparazione del lievito naturale

Il numero di rinfreschi e le condizioni di incubazione (tempo, temperatura, umidità) adottate per ottenere il lievito naturale e la “madre” sono a discrezione del singolo produttore. Per “lievito naturale” si intende un impasto di acqua e farina di frumento, acidificato dall’attività fermentativa di lieviti e batteri lattici derivanti dalla madre. Per “madre” si intende una porzione di impasto di lievito naturale prelevata da una lavorazione precedente, utilizzata come innesto microbico per la lavorazione successiva.

Lo schema generale di preparazione prevede tre fasi: impastamento della madre con acqua e farina; rinfresco e sosta di fermentazione; ottenimento del lievito naturale pronto per l’impiego.

Preparazione degli impasti lievitati

La quantità degli ingredienti, la successione delle aggiunte, il numero di impasti e le condizioni di lievitazione (tempo, temperatura, umidità) sono rimessi alla scelta del singolo produttore. Tale discrezionalità, fondata

sull'esperienza e sulla tradizione di ciascun artigiano, contribuisce a generare la varietà di gusti, aromi e strutture che caratterizza la produzione artigianale.

Formatura

La fase di formatura determina l'aspetto finale del prodotto e si realizza tradizionalmente attraverso le seguenti operazioni: spezzatura (porzionatura dell'impasto lievitato), "pirlatura" (arrotondamento delle porzioni di impasto) e posizionamento nei pirottini di cottura.

Lievitazione finale e cottura

La lievitazione finale avviene nello stampo di cottura, in condizioni di tempo, temperatura e umidità rimesse all'esperienza del singolo artigiano. Durante questa fase si esegue la "scarpatura", ovvero l'incisione a croce della superficie superiore dell'impasto.

La cottura avviene secondo i seguenti parametri indicativi, per pezzature da 1 kg:

- Forno rotor: 170°C per circa 50 minuti
- Forno statico: 185°C per circa 60 minuti

Al termine della cottura segue il raffreddamento, durante il quale il prodotto viene capovolto. A raffreddamento ultimato, la data di produzione viene impressa in modo indelebile sul pirottino.

Art. 5 — Caratteristiche del prodotto finito

Il Panettone Tipico della Tradizione Artigiana è un prodotto da forno a pasta morbida, a lievitazione naturale, con la tipica forma cilindrica determinata dallo stampo di cottura, che rimane solidale al prodotto finito. La crosta superiore è screpolata e presenta il caratteristico taglio a croce ("scarpatura"). La pasta ha struttura soffice e alveolata, con l'aroma tipico della lievitazione a pasta acida.

Il prodotto deve inoltre rispettare i seguenti requisiti minimi:

- non meno del 20% in peso, sul totale del prodotto, di uvetta sultanina e scorze di arancia candita (calibro minimo 8 x 8 mm);
- non meno del 10% in peso, sull'impasto, di materia grassa.

Art. 6 — Commercializzazione e vendita

Il Panettone Tipico della Tradizione Artigiana, quando esposto al pubblico per la vendita, deve essere sempre confezionato, anche con il solo utilizzo di un sacchetto in polietilene trasparente. Sull'involucro esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio "iTalenti del Panettone".

Il prodotto non può essere venduto oltre trenta giorni dalla data di produzione, intesa come data di termine della fase di raffreddamento. L'etichetta esterna deve riportare in modo leggibile la data di produzione e la data di consumo consigliato.

Art. 7 — Autocontrollo e certificazione

La produzione del Panettone Tipico della Tradizione Artigiana è soggetta al controllo di una Giuria di Maestri Pasticceri, secondo un regime di autocontrollo. Le relative norme tecniche sono definite dal Regolamento Tecnico di Controllo, approvato dalla Giuria stessa.

Il sottoscrittore del presente disciplinare si impegna a rispettarlo nella sua interezza e ad assoggettare la propria attività al controllo della Camera di Commercio territorialmente competente per Emilia-Romagna, Marche e Repubblica di San Marino.

La produzione può inoltre essere certificata da un organismo di certificazione di parte terza, accreditato in conformità alle norme **ISO/IEC 17065** (organismi di certificazione di prodotto), in sostituzione delle previgenti norme UNI EN 45011 e 45012, formalmente abrogate.