



REGOLAMENTO ACCADEMIA MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO

Art. 1 L'associazione intende promuovere la qualità del Panettone e dei Lievitati Made in Italy.

Art. 2 L'associazione ha per oggetto l'esercizio delle seguenti attività:

- promozione del panettone e di prodotti simili o di simile denominazione, comunque a base di lievito madre e per tanto tutto ciò che concerne la panificazione e la pizzeria;
- partecipazione ad eventi e fiere in Italia e all'estero.

L'associazione potrà compiere tutte le operazioni che saranno ritenute necessarie ed opportune per il conseguimento dell'oggetto sociale.

Art. 3 Gli associati dovranno sottoscrivere i seguenti patti parasociali:

3.1 Utilizzare ingredienti solo di prima scelta.

3.2 L'utilizzo di preparati, semilavorati, sostituzioni o surrogati del lievito madre è espressamente vietata.

3.3 A titolo di esempio, il panettone tradizionale artigianale scarpato basso, gli ingredienti obbligatori sono: uova fresche, burro fresco, farina prodotta da molini italiani, frutta candita Italiana, zucchero, miele italiano, frutta secca di qualità).

Sono vietati: margarina, burro tracciato o ricostruito, uova liofilizzate, aromi sintetici e l'utilizzo di qualsiasi materia prima di dubbia provenienza così come dovrà esserci assenza assoluta di conservanti, emulsionanti e additivi.

Art. 4 L'associazione riconosce come unici eventi, sul tema Panettone, a cui possono partecipare di conseguenza gli associati, solo gli eventi promossi o riconosciuti dal consiglio direttivo.

Ogni altra partecipazione ad eventi, concorsi e contest non contemplati determina l'espulsione dell'associato.

Art. 5 Gli associati non potranno accettare incarichi in qualità di giudici o testimonial per aziende e/o di eventi che producano o promuovano semilavorati o materie prime come quelle citate all'Art.3.

Art. 6 L'associazione è amministrata da un consiglio direttivo composto da un numero di membri variabile che viene determinato di volta in volta dall'assemblea.

Il direttivo resta in carica quanto il presidente.

Se nel corso dell'esercizio vengono a mancare uno o più consiglieri essi verranno sostituiti tramite delibere approvate a maggioranza dai consiglieri stessi.

Il presidente viene eletto dall'assemblea.

Art. 7 Le decisioni dei soci possono essere adottate in assemblea ovvero nei casi consentiti dalla legge mediante consultazione scritta o consenso espresso per iscritto su iniziativa dell'organo amministrativo. Le decisioni sono valide se prese con il voto favorevole di più della metà dei soci dell'associazione.
L'assemblea deve obbligatoriamente riunirsi fisicamente o in videochiamata almeno una volta l'anno.

Art. 8 Il numero degli Associati non è soggetto a limitazioni. All'Associazione potranno aderire solo maestri pasticceri lievitalisti, panettieri e pizzaioli di provata professionalità. Per essere ammesso all'Associazione, il candidato, dovrà inviare al segretario la domanda di candidatura, dimostrare comprovato utilizzo del lievito madre da almeno dieci anni e sottoporsi all'esame tenuto dalla Commissione appositamente nominata dal Consiglio Direttivo.

L'ammissione è disposta a giudizio esclusivo del Consiglio Direttivo, su parere della Commissione d'esame, e comunicata dopo l'esame al cospetto dell'Assemblea. Il candidato ammesso riceverà da parte del Presidente, o da un suo interposto, una targa con il logo dell'Associazione da poter esporre nel proprio esercizio commerciale e potrà utilizzare il logo dell'Associazione sul materiale di comunicazione della propria attività.

Art. 9 I soci fondatori e ogni associato dovranno versare una quota associativa di € 1000,00 (Mille/00).

La quota di 1000,00 (Mille/00) versata nell'esercizio 2020 sarà di competenza anche per l'anno 2021.

l'importo di tale quota sarà determinato, su indicazione del Consiglio Direttivo e con periodicità annuale, dall'Assemblea degli Associati, riunitasi per l'approvazione del rendiconto di gestione dell'anno trascorso.

L'importo della quota associativa dovrà essere corrisposto, da ogni associato, all'Associazione entro 30 giorni dalla delibera di approvazione dell'importo della quota di iscrizione, ovvero, in caso di mancata partecipazione dell'Associato alla relativa Assemblea, entro 30 giorni dalla richiesta di pagamento.

Qualora in sede di approvazione del rendiconto l'Assemblea non assuma alcuna determinazione in merito alla quota di associazione, l'importo per l'anno successivo sarà pari a quanto stabilito a tale titolo per l'anno precedente.

In tal caso, il termine di 30 giorni per il relativo pagamento decorrerà dalla data della delibera di approvazione del rendiconto.

Gli associati iscritti all'Associazione ad anno già iniziato saranno tenuti a corrispondere per intero la quota di associazione entro 30 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta associazione.

Art.10 I criteri usati nella fase di creazione dall'Associazione per invitare nuovi iscritti sono stati:

- invitare coloro i quali da sempre hanno fatto parte della "Notte dei Maestri del Lievito Madre"

- invitare coloro che da sempre fanno parte dei "Maestri del Panettone".

Questi maestri sono entrati a far parte dell'associazione su invito, avendo letto solo lo statuto ma non il regolamento.

Nel caso in cui, al momento di presa visione dello regolamento stesso, un maestro iscrittosi precedentemente alla pubblicazione del regolamento intendesse recedere, basterà inviare una mail alla segreteria richiedendo la cancellazione dal libro soci e la restituzione della quota d'iscrizione.

I maestri invitati i quali, pur avendone diritto non hanno risposto o non hanno voluto aderire, saranno eventualmente valutati come tutti gli altri professionisti che in futuro richiederanno di far parte dell'Associazione.

Art.11 Nuovi Associati. Ogni maestro che vorrà far parte dell'Associazione, dovrà inviare curriculum con il proprio percorso professionale e eventuale presentazione della propria azienda alla segreteria dell'Associazione.

Il Consiglio Direttivo avrà sei mesi di tempo per visionare la richiesta e dare un parere. In questo periodo sarà compito della commissione preposta, nominata dal Consiglio Direttivo, acquisire informazioni e conoscere il candidato.

Nel caso si ritenga necessario visitare l'azienda del candidato, le spese sostenute per la trasferta saranno a carico del candidato, ma solo nel caso che la sua richiesta venga accettata. In caso di accettazione del candidato, esso dovrà leggere e sottoscrivere regolamento e statuto.

Art-12 Come indicato nell'Art. 8, ogni associato potrà utilizzare il logo dell'Associazione per personalizzare e promuovere la propria immagine e attività ma ne è altrettanto responsabile del corretto uso anche a livello mediatico.

Vigilare sul corretto uso del logo da parte degli associati è compito di una apposita commissione che riporterà al Consiglio Direttivo qualsiasi frase o atto lesivo nei confronti dell'Associazione.

L'operato dell'associato sarà giudicato dall'Assemblea.

Art-13 Per gli associati che producono lievitati conto terzi le regole per l'utilizzo del logo con il successivo bollino di garanzia sono le seguenti:

- 1) Si può utilizzare il logo e bollino se il lievitato viene prodotto nel laboratorio dell'associato a nome del cliente con la firma ben evidenziata dell'associato.
- 2) Non si può firmare una linea utilizzando il logo e il bollino se il prodotto viene fatto nel laboratorio del cliente anche se su ricetta dell'associato.
- 3) Se non si possiede un laboratorio di produzione non è possibile utilizzare il logo ed il bollino su prodotti realizzati in altri laboratori.
- 4) Tutti gli associati non potranno in alcun modo firmare linee di prodotti lievitati (**anche senza logo e bollino**) che non sono in linea con le direttive dello statuto ed il regolamento dell'Accademia del Lievito Madre.
- 5) Tutti gli associati non potranno firmare linee di prodotti per industrie o semi-industrie anche se il prodotto rispecchia i dettami del regolamento dell'Accademia. Di preciso è fatto divieto di mescolare il prodotto e l'immagine artigianale con quella/o industriale di qualsiasi forma o tipologia.
- 6) Se un Associato produce prodotti lievitati conto terzi, nel caso in cui il nome del produttore stesso (Associato) non venga evidenziato nella confezione, ma solo in piccolo assieme agli ingredienti (come del resto per legge), in questo caso il bollino di garanzia e il logo MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO non verrà concesso