



# REGLAMENTO ACADEMIA MAESTROS DE LA LEVADURA MADRE Y DEL PANETTONE ITALIANO

## Art. 1

La Asociación tiene como objetivo promover la calidad del Panettone y de los productos producidos con levadura Made in Italy.

## Art. 2

La Asociación tiene por objeto el ejercicio de las actividades siguientes:

- la promoción del panettone y de los productos parecidos por elaboración o denominación, producidos con levadura madre, incluyéndose por lo tanto todo lo relacionado con la panificación y los productos de pizzería;
  - la participación en ferias y actos diversos, tanto en Italia como en el extranjero.
- La asociación podrá llevar a cabo todas las operaciones que considere necesarias y oportunas para alcanzar el objetivo social.

## Art. 3

Los Asociados deberán suscribir los siguientes pactos parasociales:

3.1 Usar únicamente ingredientes de primera calidad.

3.2 Se prohíbe el uso de productos preelaborados, semielaborados, sustitutivos o sucedáneos de la levadura madre.

3.3 Por ejemplo, los ingredientes obligatorios para la elaboración del panettone tradicional artesanal bajo Scarpato son: huevos frescos, mantequilla fresca, harina producida por molinos italianos, fruta en almíbar italiana, azúcar, miel italiana, fruta seca de calidad.

No está permitido el uso de: margarina, mantequilla marcada o recombinada, huevos liofilizados, aromas sintéticos y cualquier materia prima de origen dudoso. No está permitido el uso de conservantes, emulsionantes y aditivos.

## Art. 4

Con relación a los eventos dedicados al Panettone, la Asociación autoriza a los Asociados a participar únicamente en los actos promocionados o reconocidos por la Junta Directiva.

La participación en otros actos, eventos y concursos no autorizados determina la expulsión del Asociado.

## Art. 5

Los Asociados no podrán aceptar encargos como jueces o testigos publicitarios para las empresas y/o los eventos que produzcan o promocionen productos semielaborados o con las materias primas enumeradas en el Art.3.

#### **Art. 6**

La Asociación es administrada por una Junta Directiva formada por un número de miembros variable establecido según necesidad por la Asamblea.

El mandato de la Junta corresponde al mandato del Presidente.

Si, en el curso del ejercicio, llegaran a faltar uno o más consejeros, éstos serán sustituidos mediante deliberación aprobada por la mayoría de los consejeros mismos.

El Presidente es elegido por la Asamblea.

#### **Art. 7**

Las decisiones de los Socios pueden ser aprobadas por la Asamblea o, cuando lo permita la ley, mediante consulta o consentimiento por escrito por iniciativa del órgano de administración. Las decisiones se considerarán válidas sólo si han sido aprobadas por más de la mitad de los Socios de la Asociación.

La Asamblea deberá celebrar de forma obligatoria mínimo una reunión presencial o virtual al año.

#### **Art. 8**

El número de los Asociados no está sujeto a limitaciones. Pueden adherirse a la Asociación sólo los maestros pasteleros especializados en el empleo de levadura, los panaderos y los pizzeros de profesionalidad contrastada. Para ser admitido en la Asociación, el candidato deberá enviar al Secretario su solicitud de candidatura, demostrar una experiencia mínima de 10 años en la elaboración con levadura madre y superar el examen preparado por una Comisión nombrada especialmente por la Junta Directiva.

La admisión depende únicamente de la Junta Directiva, con la recomendación de la Comisión de examen, y es anunciada ante la Asamblea después del examen. Una vez admitido, el Presidente o su representante otorgará al candidato una placa con el logotipo de la Asociación para que el candidato pueda exponerla en su negocio. Además, el candidato podrá usar el logotipo de la Asociación en todo el material de comunicación de su actividad.

#### **Art. 9**

Los Socios fundadores y cada Asociado deberán abonar en concepto de cuota de afiliación el importe de 1000,00€ (mil/00).

La cuota de 1000,00€ (mil/00) abonada para el ejercicio de 2020 cubre también el año 2021.

El importe de dicha cuota será establecido, bajo petición de la Junta Directiva y con periodicidad anual, por la Asamblea de Asociados durante la reunión de aprobación del informe de gestión del año anterior.

El importe de la cuota de afiliación deberá ser abonado a la Asociación en los 30 días sucesivos a la deliberación de aprobación del importe de la cuota de afiliación o, en el caso de que el Asociado no hubiera participado en la Asamblea correspondiente, en los 30 días sucesivos a la solicitud del pago.

Si la Asamblea no tomara ninguna decisión especial acerca de la cuota de afiliación durante la reunión de aprobación del informe de gestión, el importe correspondiente al año sucesivo no se verá afectado y se mantendrá el mismo importe del año anterior.

En este caso, el plazo de 30 días para el pago de la cuota se calculará a partir de la fecha de deliberación de la aprobación del informe de gestión.

Los Asociados que entren a formar parte de la Asociación después del comienzo del año, deberán abonar la totalidad de la cuota de afiliación en un plazo de 30 días desde la fecha en la que se le comunique la aceptación de su membresía.

## **Art.10**

En el momento de la creación de la Asociación se definieron los siguientes criterios para invitar a nuevos miembros:

- invitar a los miembros tradicionales del evento "Notte dei Maestri del Lievito Madre"
- invitar a los miembros tradicionales del evento "Maestri del Panettone".

Estos maestros han entrado a formar parte de la Asociación bajo invitación y han tenido la posibilidad de leer el estatuto, pero no el reglamento.

Si, al leer el reglamento, un maestro cuya afiliación fuera anterior a la publicación del reglamento deseará rescindir su membresía, podrá hacerlo enviando un correo electrónico a la secretaría solicitando su eliminación del Registro de los Socios y la devolución de su cuota de afiliación.

Los maestros invitados que, aun teniendo derecho a ello, hayan elegido no responder o no adherirse, si en el futuro desearan formar parte de la Asociación deberán someterse a la misma evaluación reservada a los demás profesionales.

## **Art.11**

Nuevos Asociados. Los maestros que deseen formar parte de la Asociación, deberán enviar su curriculum profesional y, posiblemente, una presentación de su empresa a la secretaría de la Asociación. La Junta Directiva dispondrá de seis meses para evaluar la solicitud y comunicar su resolución. Durante este periodo de tiempo, una comisión especial nombrada por la Junta Directiva se ocupará de conocer al candidato y obtener la información pertinente. Si se considerara oportuno visitar la empresa del candidato, los gastos correspondientes correrán a cargo de este último, pero sólo en el caso de que su solicitud fuera aceptada. Si es aceptado como Asociado, el candidato deberá leer y suscribir y firmar el reglamento y el estatuto.

## **Art.12**

Tal y como se indica en el Art. 8, cada Asociado tiene derecho a usar el logotipo de la Asociación para personalizar y promocionar su imagen y su actividad y, por lo tanto, es responsable de su uso correcto, también a nivel mediático.

El uso correcto del logotipo por parte de los Asociados será controlado por una comisión especial que tiene por obligación informar a la Junta Directiva de cualquier frase o acto lesivo hacia la Asociación. Las acciones del Asociado serán juzgadas por la Asamblea.

## **Art.13**

**Para los Asociados que elaboren productos con levadura para terceros, el uso del logotipo y de la etiqueta de garantía de la calidad es regulado de la siguiente forma:**

- 1) Está permitido usar el logotipo y la etiqueta si el producto es elaborado en el laboratorio del Asociado por cuenta del cliente y con la firma del Asociado bien visible en el producto.
- 2) No está permitido firmar una línea de productos usando el logotipo y la etiqueta si el producto es elaborado en el laboratorio del cliente, incluso usando la receta del Asociado.
- 3) Si no se dispone de un laboratorio de producción, no es posible usar el logotipo y la etiqueta en los productos elaborados en otros laboratorios.
- 4) Los Asociados no podrán, bajo ningún concepto, firmar una línea de productos elaborados con levadura **(incluso sin logotipo o etiqueta)** que no cumpla las directivas del estatuto y el reglamento de la Academia del Lievito Madre.
- 5) Los Asociados no podrán firmar una línea de productos para empresas de tipo industrial o semiindustrial, incluso si el producto cumple los requisitos de la Academia. En particular, queda prohibido asociar el producto y la imagen artesanal con la industrial, independientemente de la forma o el tipo.

- 6) Si un Asociado elabora productos con levadura madre para terceros y el nombre del Asociado no aparece claramente en el envase sino sólo en letra pequeña junto con los ingredientes (como estipulado por la ley), la Asociación no permitirá el uso de la etiqueta de garantía o del logotipo MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO.