

Regolamento d'uso del marchio collettivo

BISCOTTO SALATO DI ROCCALBEGNA

1. Finalità e titolarità del Marchio

1.1. L'Associazione Pro Loco di Roccalbegna (in seguito indicata, per semplicità espositiva, semplicemente come "Pro Loco"), con sede in Roccalbegna (GR) in persona del Presidente *pro tempore* ha tra le proprie finalità statutarie la tutela e la promozione del patrimonio e della cultura del territorio in cui ha sede.

1.2. A tal fine la Pro Loco provvede alla registrazione del marchio collettivo "BISCOTTO SALATO DI ROCCALBEGNA", d'ora in poi denominato "Marchio", in conformità alla vigente normativa nazionale, comunitaria e internazionale.

2. Denominazione e logo

2.1. Il Marchio è insieme verbale e figurativo e consiste nella scritta BISCOTTO SALATO DI ROCCALBEGNA e in una parte figurativa composta dalla raffigurazione della Rocca sovrastante l'immagine del biscotto e dei seguenti elementi stilizzati: un rametto di ulivo, una spiga e l'acqua, come di seguito raffigurato nell'**Allegato I**:

2.2. Il Marchio dovrà essere apposto così come raffigurato nell'esemplare riprodotto nell'allegato I e nelle specifiche indicate nel presente Regolamento d'uso.

3. Oggetto del regolamento – titolarità ed uso del marchio

3.1. Il presente Regolamento definisce le condizioni e le modalità per l'utilizzo del Marchio collettivo in titolarità della Pro Loco di Roccalbegna finalizzato alla tutela del Biscotto Salato di Roccalbegna.

3.2. Il Marchio è in titolarità della Pro Loco di Roccalbegna la quale, in conformità con le proprie finalità statuarie, sorveglia sul corretto e legittimo uso dello stesso, direttamente o avvalendosi delle verifiche di un Organismo di controllo terzo e indipendente che verrà individuato qualora ne ricorreranno gli estremi.

4. Definizioni

4.1. *Disciplinare produttivo*: documento che definisce i requisiti di conformità del prodotto oggetto di controllo e riportato all'**Allegato II** del presente Regolamento di cui ne fa normativamente parte; a norma del quale il Biscotto Salato è un prodotto da forno ottenuto dalla lessatura e dalla cottura a forno, le cui metodiche di produzione, manipolazione, trasformazione, lavorazione, conservazione e/o stagionatura risultano consolidate nel tempo, radicate nel territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali risalenti al tardo Medioevo, che hanno dato luogo alla stesura del Disciplinare produttivo;

4.2. *Organismo di controllo*: la Pro Loco di Roccalbegna e/o la Commissione di Gestione nominata all'uopo al fine di effettuare i controlli sulla corrispondenza del prodotto al Disciplinare produttivo;

4.3. *Rapporto di controllo*: documento mediante il quale l'Organismo di controllo dichiara che il prodotto da tutelare è stato sottoposto alle opportune verifiche rispetto alla corrispondenza al Disciplinare in essere e al presente Regolamento;

4.4. *Zona di produzione*: Comune di Roccalbegna (GR), inteso nella sua estensione attuale;

4.5. *Elenco dei Concessionari*: elenco delle imprese che hanno presentato domanda per l'uso del Marchio e che hanno superato positivamente le verifiche iniziali ed i controlli.

5. Concessione e requisiti per l'uso del Marchio

5.1. Il prodotto per il quale può essere concesso l'uso del marchio è il Biscotto Salato di Roccalbegna, così come definito all'articolo precedente e nell'allegato Disciplinare. La Pro loco, valutata la domanda e le dichiarazioni allegate, concede in uso il Marchio alle imprese che al momento della domanda siano in possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

5.2. Le imprese che intendono usare il Marchio devono presentare apposita domanda alla Pro Loco di Roccalbegna, presso la sede di quest'ultima, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa medesima, con le modalità e nel rispetto dei requisiti indicati al successivo articolo 5.3.

5.3. La domanda di cui al comma precedente deve contenere i seguenti dati ed elementi:

- a. le generalità del soggetto richiedente la concessione d'uso del Marchio (denominazione, indirizzo, P. IVA);
- b. il numero di iscrizione al Registro Imprese della Camera di Commercio;
- c. copia del documento unico di regolarità contributiva (DURC) o altra documentazione equipollente;
- d. dichiarazione di presa visione del presente Regolamento e del Disciplinare ad esso allegato;
- e. dichiarazione di essere in regola con la normativa in materia di sicurezza e ambiente;
- f. autorizzazione al trattamento dei dati personali ai fini dell'iscrizione nell'Elenco dei Concessionari del Marchio e delle necessità istituzionali e di promozione del Marchio;

5.4. Nella domanda l'impresa deve inoltre dichiarare:

- che l'impresa svolge attività di produzione, manipolazione, trasformazione o lavorazione del prodotto tradizionale secondo quanto previsto dal Disciplinare produttivo allegato al presente Regolamento;
- di volersi sottoporre ai controlli dell'Organismo di controllo e di accettare le prescrizioni del presente Regolamento;
- che l'impresa si trova nel libero esercizio dei propri diritti, non essendo in stato di liquidazione, di fallimento o di concordato preventivo.

5.5. Al fine dell'ottenimento dell'uso del Marchio l'impresa deve superare positivamente i controlli effettuati dall'Organismo di controllo, il quale verifica la completezza e la congruità della documentazione presentata, nonché l'esistenza dei requisiti dichiarati e provvede quindi a dare comunicazione all'interessato degli esiti di tale verifica che può comportare:

- a. l'accoglimento e il conseguente inserimento del richiedente nell'Elenco dei Concessionari;
- b. il rigetto della domanda di iscrizione;

c. il rinvio ad un supplemento di istruttoria per l'acquisizione di dati ed elementi di valutazione mancanti o ulteriori.

5.6. Completata l'istruttoria, la comunicazione dell'eventuale mancato accoglimento della domanda dovrà contenere l'indicazione dei motivi che l'hanno determinata.

5.7. L'iscrizione all'Elenco dei Concessionari per le imprese produttive già appartenenti alla "Associazione dei Produttori Presidio Slow Food del Biscotto Salato di Roccalbegna", costituita in data 6 dicembre 2016 e che annovera la Pro Loco di Roccalbegna come Socio Sostenitore, avverrà con le modalità che saranno gestite dalla Commissione di Gestione di cui all'articolo 7. La Commissione si riserva in ogni caso di verificare l'effettivo possesso dei requisiti richiesti.

6. Controlli

6.1. La Pro Loco e/o la Commissione di Gestione incaricata effettuano indagini e verifiche finalizzate ad accertare il corretto uso del Marchio ed il rispetto del presente Regolamento ai sensi di quanto disposto dall'articolo 11 del Codice di Proprietà Industriale, nonché la veridicità e la completezza delle dichiarazioni fornite dagli iscritti nell'elenco.

6.2. La verifica sulla conformità della domanda ai requisiti richiesti e del prodotto al relativo Disciplinare produttivo è effettuata dall'Organismo di controllo (e quindi dalla Pro Loco e/o dalla Commissione di Gestione).

6.2. Gli esiti delle verifiche effettuate sono evidenziati in un Rapporto di controllo.

6.3. Il Rapporto di controllo potrà contenere, oltre alla eventuale non conformità, proposte di azioni correttive dell'impresa, nonché la possibilità di eseguire ulteriori prove o ispezioni entro un tempo indicato nel Rapporto stesso.

6.4. Il rifiuto o la mancata esecuzione delle azioni correttive o il rifiuto o il mancato assoggettamento alle prove e ispezioni entro il tempo indicato comporta il non accoglimento della domanda o la revoca dell'uso del marchio.

6.6. L'interessato, nel caso in cui non accetti le conclusioni del Rapporto di controllo, potrà ricorrere avverso tale Rapporto secondo le modalità previste nell'art. 13 del presente Regolamento.

7. Commissione di Gestione

7.1. Ai fini di garantire la corretta attuazione del presente Regolamento è istituita presso la Pro Loco una Commissione di Gestione, composta da tre membri:

- il Presidente della Pro Loco, o suo delegato, con la funzione di Presidente della Commissione di Gestione;
- il responsabile della Pro Loco per il marchio, o suo delegato;
- un rappresentante delle imprese concessionarie, o suo delegato.

7.2. La Commissione di Gestione:

- elabora il proprio regolamento interno che dovrà essere approvato all'unanimità dai suoi componenti;
- verifica la documentazione fornita dall'impresa;

- sovrintende e vigila sulla corretta applicazione e sul rispetto del presente Regolamento d'uso nonché della convenzione stipulata tra l'impresa e la Pro Loco;
- esprime la valutazione d'idoneità in merito al diritto all'uso del marchio da parte dell'impresa;
- coordina e svolge l'attività di controllo e vigilanza, stabilendo le eventuali sanzioni da applicare;
- redige e cura la tenuta dell'Elenco dei Concessionari;
- prende in esame le richieste di modifica, integrazione dei singoli disciplinari di produzione;
- valuta l'esclusione dall'approvvigionamento delle materie prime per quei fornitori che non rispettano i requisiti qualitativi e produttivi previsti dal presente Regolamento e dal Disciplinare, nonché adottino comportamenti contrari alle vigenti leggi;
- ha la facoltà di avvalersi dell'apporto specialistico di esperti per qualsiasi adempimento di natura tecnica in base alla natura delle questioni trattate.

8. Uso del marchio

8.1. Il Marchio è in titolarità della Pro Loco di Roccalbegna, la quale ne concede mediante comunicazione scritta l'uso del Marchio alle imprese che hanno presentato domanda, alla condizione che le verifiche eseguite dall'Organismo di controllo abbiano dato esito positivo.

8.2. La comunicazione deve contenere i dati anagrafici dell'impresa utilizzatrice, l'identificazione del prodotto, la data di rilascio, nonché le condizioni alle quali l'uso del marchio viene concesso.

8.3. L'impresa alla quale è stato concesso l'uso del marchio viene iscritta nell'Elenco dei Concessionari del Marchio tenuto dalla Pro Loco di Roccalbegna. L'Elenco viene continuamente aggiornato con inserimenti e/o cancellazioni disposti dalla Pro Loco.

8.4. Il diritto all'uso del marchio non è trasmissibile.

8.5. La durata della concessione d'uso del marchio è stabilita in tre anni dalla stipula della Convenzione, di cui al successivo articolo 9, ed è rinnovabile dietro specifica richiesta da presentare all'Organismo di Controllo, sempre che ricorrano le condizioni e siano rispettati i requisiti per l'uso del Marchio. Nelle more per l'espletamento dell'iter procedurale per il rinnovo, il beneficiario potrà continuare ad utilizzare il marchio, secondo le modalità stabilite dal presente Regolamento e nel rispetto dei requisiti richiesti.

9. Convenzione

Le imprese iscritte nell'Elenco dei Concessionari sottoscrivono con la Pro Loco una Convenzione, della durata di tre anni, da cui risulta:

- l'iscrizione al Registro delle aziende di cui all'articolo 5.3 sub b);
- l'impegno a comunicare alla Pro Loco l'eventuale perdita dei requisiti di cui all'articolo 5;
- l'accettazione dei vincoli e dei dispositivi previsti dal Disciplinare di produzione;
- l'impegno ad accettare, in qualsiasi momento, i controlli inviati dalla Pro Loco nelle modalità che questa riterrà opportune;

- l'impegno al versamento dei contributi finanziari che la Pro Loco ha facoltà di chiedere per l'utilizzo del marchio, contributi quantificabili al momento attuativo;
- dovrà comunque essere rilasciata idonea fidejussione a garanzia del rispetto degli obblighi;
- gli importi derivanti dalla concessione d'uso del marchio sono gestiti dalla Pro Loco e verranno utilizzati nella forma più idonea ed opportuna per la gestione del Marchio stesso e la tutela del prodotto in questione.

10. Diritti e doveri dell'utilizzatore/concessionario

10.1. L'impresa che ha ottenuto l'uso del Marchio di proprietà della Pro Loco di Roccalbegna assume l'obbligo di:

- a) osservare fedelmente quanto prescritto nel disciplinare produttivo;
- b) sottoporsi alle verifiche dell'Organismo di controllo, consentendo il libero accesso agli ispettori, garantendo ogni assistenza durante le visite e fornendo loro ogni informazione utile per l'espletamento dell'incarico;
- c) adempiere a tutte le azioni correttive delle non conformità prescritte dall'Organismo di controllo;
- d) mantenere inalterate tutte le condizioni che hanno permesso la concessione d'uso del Marchio;
- e) utilizzare il Marchio esclusivamente per il prodotto per il quale è stato concesso l'uso del Marchio stesso;
- f) utilizzare il Marchio nella sua interezza e senza modifiche, rispettandone le forme, anche dimensionali, che lo rendano immediatamente distinguibile, nonché i colori e le proporzioni;
- g) utilizzare i segni, le scritte o le informazioni diverse dal Marchio ed eventualmente contenute sulla confezione o su altro materiale in modo da non ingenerare confusione o trarre in inganno i destinatari del messaggio;
- h) utilizzare il Marchio esclusivamente su confezioni dei prodotti assoggettati a controllo, su carta intestata, materiale promozionale o pubblicitario e pubblicazioni pertinenti o riferibili a tali prodotti;
- i) non compiere alcun atto o omissione che possa danneggiare o, comunque, ledere la reputazione del Marchio;
- l) non utilizzare il Marchio se la concessione d'uso è stata revocata, sospesa o in caso di rinuncia;
- m) non immettere in commercio prodotti non conformi alle predette modalità d'uso e, qualora questi fossero stati già immessi, ritirarli immediatamente a proprie spese dal mercato.

11. Sanzioni

11.1. L'Organismo di controllo comunica alla Pro Loco di Roccalbegna le irregolarità riscontrate nel corso delle verifiche eseguite al fine dell'applicazione del conseguente provvedimento sanzionatorio da adottare nei confronti dell'impresa in questione.

11.2. Le sanzioni disciplinari applicabili a fronte delle irregolarità riscontrate sono le seguenti: ammonizione, sospensione e revoca .

11.2.1. ammonizione: nel caso di atti di lieve entità, che rilevinano buona fede da parte dell'utilizzatore e che non pregiudicano né l'immagine del marchio né la caratterizzazione del prodotto;

11.2.2. sospensione: è applicata per periodi variabili da sei mesi a due anni, qualora vengano accertate irregolarità in fase di controllo, nei casi in cui sussista, a seguito del comportamento dei concessionari, un rischio di concreta compromissione della corretta immagine del Marchio.

In ogni caso la sospensione viene applicata quando:

- sia stato constatato un uso improprio del marchio;
- l'impresa abbia rifiutato per due volte consecutive e senza giustificato motivo la visita degli ispettori di controllo;
- sia stato assunto un provvedimento cautelativo da parte dell'Autorità giudiziaria ovvero in caso di mancato rispetto da parte dell'impresa della normativa vigente riguardante i prodotti agricoli e alimentari;
- mancato rispetto di vincoli fondamentali riportati nei disciplinari di produzione;
- false documentazioni predisposte nell'ambito delle attività di autocontrollo previste all'interno dei disciplinari;
- false dichiarazioni contenute nella domanda di richiesta di concessione d'uso del marchio;
- non sia stata corretta nei tempi indicati una non conformità riscontrata.

La Pro Loco può disporre l'annullamento della sospensione su segnalazione dell'Organismo di controllo che abbia accertato l'adempimento delle condizioni richieste.

L'annullamento della sospensione deve essere annotato nell'Elenco dei Concessionari.

11.2.3. revoca: è disposta nei seguenti casi:

- Frequenti e reiterate non conformità gravi;
- Mancato adempimento delle condizioni richieste per l'uso del marchio riscontrato all'esito della verifica eseguita dall'Organismo di controllo al termine del periodo di sospensione;
- Fallimento o cessazione dell'attività d'impresa;
- Utilizzo del marchio in termini illegali o fraudolenti;
- Contravvenzione alla prescrizione dell'art. 10.1 lettera i).

La revoca comporta la cancellazione dall'Elenco dei Concessionari.

11.3. La Pro Loco applica la sanzione a fronte delle irregolarità riscontrate dall'Organismo di controllo e ne dà comunicazione agli utilizzatori interessati a mezzo lettera raccomandata, fax o altro mezzo equivalente.

11.4. Il provvedimento di sanzione deve essere motivato.

11.5. La sospensione e la revoca devono essere annotate nell'Elenco dei Concessionari di cui al precedente art. 4.5.

11.6. Nel caso in cui l'impresa concessionaria del Marchio si renda responsabile di comportamenti di particolare gravità considerati dalla Pro Loco dannosi alla propria immagine e/o all'immagine del Marchio oggetto del presente regolamento, la Pro loco incamererà la fedejussione versata a tutela del consumatore e della propria immagine.

11.7. Qualora il Marchio venisse utilizzato in maniera non conforme alle norme previste nel presente regolamento e nel Disciplinare di produzione, la Pro Loco potrà procedere alla revoca immediata della concessione del marchio, riservandosi di richiedere il risarcimento per tutti gli eventuali danni patrimoniali e non patrimoniali subiti, inclusi pertanto anche i danni all'immagine della Pro Loco.

12. Rinuncia

12.1. L'impresa che ha ottenuto l'uso del marchio può rinunciarvi.

12.2. La comunicazione della rinuncia deve essere inviata alla Pro Loco di Roccalbegna e all'Organismo di controllo con lettera raccomandata, fax o altro mezzo equivalente

12.3. A seguito di rinuncia, cessa ogni diritto all'utilizzo del marchio e l'interessato viene cancellato dall'elenco degli utilizzatori.

12.4. La Pro Loco non è tenuta alla restituzione di alcuna somma già eventualmente versata dal concessionario che è altresì tenuto ad eliminare a sue spese ogni riferimento al marchio da qualsiasi prodotto/servizio e dal materiale pubblicitario.

13. Ricorsi e controversie

13.1. La Pro loco nei limiti inderogabili di legge, è esonerata da qualsiasi responsabilità nei confronti del concessionario nei seguenti casi:

a. per causa di nullità del Marchio;

b. per causa di invalidità o di inefficacia, totali o parziali, del Marchio;

c. per causa di violazione dei diritti di Marchio o di eventuali altri diritti di terzi connessi all'uso del marchio stesso.

13.2. L'impresa concessionaria può fare ricorso contro le decisioni della Pro Loco e/o dell'organismo di Controllo, esponendo le motivazioni del dissenso a mezzo raccomandata o mezzo equivalente entro trenta giorni dalla notifica della decisione.

13.3. La Pro Loco ha l'obbligo di trattare il ricorso entro novanta giorni dal suo ricevimento.

13.4. Le eventuali controversie circa l'interpretazione e l'applicazione del presente Regolamento non definite in via amichevole verranno deferite ad un arbitro unico, da nominarsi in conformità al regolamento della Camera Arbitrale della Provincia di Grosseto, che le parti si impegnano ad accettare al momento della sottoscrizione della Convenzione.

13.4. L'arbitro deciderà secondo equità, in via irrituale, regolando lo svolgimento del giudizio arbitrale nel modo che riterrà più opportuno, salvo in ogni caso il rispetto del predetto Regolamento. La decisione arbitrale viene fin d'ora riconosciuta dalle parti e sottoscritta come manifestazione della loro stessa volontà contrattuale.

14. Obbligo di riservatezza

Gli atti e le informazioni comunicati dall'impresa sono considerati riservati, salvo disposizioni di legge contrarie o autorizzazione scritta dell'impresa beneficiaria.

15. Norma Transitoria

15.1. La Pro Loco si riserva di selezionare, a suo giudizio, aziende e soggetti particolarmente significativi per tipologia di prodotto o per settore, allo scopo di intraprendere in via sperimentale le attività di concessione dell'uso del marchio, secondo la logica e le modalità prescritte dal presente Regolamento, al fine di verificare la validità della strada intrapresa e di valutare i benefici commerciali e di marketing di tale scelta.

15.2. A tale scopo la Pro loco ritiene di operare e collaborare con la "Associazione dei Produttori Presidio Slow Food del Biscotto salato di Roccalbegna", costituita il 6 dicembre 2016 e di cui la Pro Loco di Roccalbegna è socio sostenitore, e con i Produttori già facenti parte attiva di predetta Associazione e del Presidio Slow Food "Biscotto Salato di Roccalbegna".

15.3. Tutti i risultati ottenuti dall'applicazione di questa norma transitoria saranno resi disponibili, a scopo informativo e di supporto, a tutti i richiedenti attraverso opportune azioni di comunicazione.

ALLEGATI AL REGOLAMENTO D'USO

Allegato I – Rappresentazione grafica Marchio

Allegato II- Disciplinare di produzione



Allegato II

Disciplinare di produzione del

BISCOTTO SALATO DI ROCCALBEGNA

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Denominazione del prodotto: ***BISCOTTO SALATO DI ROCCALBEGNA***

Il Biscotto Salato di Roccalbegna è il prodotto ottenuto dalla lavorazione, lessatura e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina, lievito, olio extravergine di oliva, acqua, semi di anice e sale.

La sua forma è intrecciata ad abbraccio e chiusa nelle tre giunture; la dimensione prima della bollitura e cottura il peso è di circa 300 grammi, la lunghezza del bastone è di circa 70 cm.

L'aspetto esterno dopo la cottura è di colore ambra dorato, superficie esterna lucida, rugosa ed irregolare.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

L'areale di riferimento per le produzioni del presente disciplinare è quello del territorio del Comune di Roccalbegna (GR), inteso nella sua estensione attuale.

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

Difficile stabilire a quando possa risalire esattamente l'origine esatta del Biscotto Salato di Roccalbegna per mancanza di qualsivoglia tipologia di documenti scritti che ne datino la presenza. E' presente da sempre nella memoria collettiva degli abitanti della zona.

In una pubblicazione sui prodotti tradizionali della Toscana curata dall'ARSIA si legge che *"...le sue origini si perdono nel Medioevo: grazie alle materie prime semplici e facilmente reperibili era molto diffuso in tutte le famiglie"*.

In mancanza di documenti scritti, se pensiamo agli utensili esisteva, ed esiste tuttora nelle case, una "mestola dei biscotti" usata solamente per questo scopo, di legno bucherellato o anche di rame; infatti è di rame la mestola che si trova ancora oggi tra i "rami" di casa Pierini a Roccalbegna, dove la signora Annamaria, madre dell'Abate Giovanni Pierini, umanista ed illustre scienziato, poliglotta, nato a

Roccalbegna nel 1826. La madre si serviva di questo mestolo, con certezza ai primi dell'ottocento, tramandato dalla madre e dalla nonna, quindi almeno certo retrodatare la presenza di questo biscotto agli inizi del 1700.

Dalla ricerca sulle fonti orali locali si scopre che *"...una volta, nelle famiglie era un lusso fare i biscotti e non tutti se lo potevano permettere per quello "scialo" d'olio che richiedevano e l'olio era un "bene di Dio" da tenere di conto"* e si continua con *"...il Biscotto salato compariva 2/3 volte l'anno, sapeva ben fare la sua parte nell'alimentazione se usato con parsimonia. Si conservava a lungo nella "madia" e conservava a lungo il suo profumo. Un pezzo di Biscotto rompeva la fame, si sposava bene con il latte e il caffelatte dolce costituendo una sorta di sostanziosa colazione; era ottimo con il vino, soprattutto rosso, per completare un pasto o per riscaldare la compagnia, a veglia, centellinato"* e ancora *"durante la Seconda Guerra Mondiale, per confezionare i pacchi da spedire tramite la Croce Rossa Internazionale ai prigionieri in Germania, si usavano sempre i biscotti salati perché nutrienti e non alterabili nel tempo. Unico accorgimento era cambiare la forma, perché non rubassero troppo spazio: venivano tagliati a rettangoli e così lessati e dorati in forno. Se arrivavano – non tutti i pacchi, purtroppo, arrivavano a destinazione – il biscotto era una benedizione di Dio per quei poveretti"*.

Una trasmissione radiofonica famosissima "Chiamate Roma 3131" condotta da Paolo Cavallina e Luca Liguori cita il Biscotto Salato di Roccalbegna il giorno 23 giugno 1973.

Un articolo particolarmente esaustivo sulla lavorazione del Biscotto e sulla cura prestata dalle donne locali nel realizzarlo (parla di "piccoli segreti di lavorazione, gesti rituali espressi con un lessico rimasto inalterato nel tempo) si trova nel libro "I Ceciarelli con le sorti, ovvero ironia e fantasia nella cucina di Roccalbegna" ripreso successivamente nel testo "Il pane della Montagna, La panificazione sul Monte Amiata in Toscana tra storia e memoria".

Particolare interessante del testo è quello dell'uso di materiali diversi per contrassegnare le giunture del biscotto, così da poterli distinguere quando venivano portati a cuocere nei due forni a legna del paese di uso pubblico. *"I bastoni formati venivano intrecciati nella forma tradizionale e contrassegnati nelle giunture con timbro particolare perché al forno non venissero confusi: si usavano le chiavi, ditali, ogni altro utensile adatto per distinguerli"*.

Nonostante la tradizione del Biscotto salato sia presente in tutta la zona dell'Amiata, a Roccalbegna c'è una sorta di "gelosia" che tutela la ricetta con la quale vengono realizzati, tanto da non riportarne le dosi neppure nel testo "I Ceciarelli con le sorti, ovvero ironia e fantasia nella cucina di Roccalbegna" , realizzato dall'Associazione locale "Cella Sancti Miniati".

Dal 1982 l'Associazione Pro Loco di Roccalbegna organizza la "Sagra del Biscotto salato di Roccalbegna" ogni anno a metà Agosto per sottolineare come (spiegano fonti locali) "IL BISCOTTO, SIMBOLO DEL PAESE, GIUNTO A NOI DA TEMPI LONTANI, DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE FU RITENUTO PRODOTTO PIU' RAPPRESENTATIVO DELLA NOSTRA COMUNITA'".

La ricetta storica pervenuta ai giorni d'oggi è stata disciplinata proprio dalla Pro Loco di Roccalbegna, alla quale va il merito di aver preservato e tutelato questa tradizione e questo prodotto.

ART.4

PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME

Per la produzione del Biscotto Salato di Roccalbegna occorrono i seguenti ingredienti: farina, lievito, olio extravergine di oliva, acqua, semi di anice, sale, vino bianco.

Tenendo conto delle informazioni orali tramandate dalle famiglie di Roccalbegna, possiamo stabilire che la provenienza delle materie prime sia la seguente:

- Farina di provenienza Toscana, preferibilmente biologica, di varietà iscritte nella sezione Grani della Banca del Germoplasma della Regione Toscana;
- Agente lievitante, inteso sia lievito madre che il lievito di birra (quest'ultimo più diffuso nel recente passato) con dosaggio di gr.35 su 100kg di farina
- Olio extravergine di Oliva prodotto da olive di varietà locali e frante sul territorio del Comune di Roccalbegna e dei Comuni adiacenti
- Acqua da tabella di Legge
- Semi di Anice
- Sale marino
- Vino bianco del territorio Maremmano (non è un ingrediente in senso stretto, ma serve solo per ammorbidire l'anice prima dell'impasto)

ART.5

PERIODO DI PRODUZIONE

Il *Biscotto Salato di Roccalbegna* si produce tutto l'anno.

ART.6

PREPARAZIONE – TRASFORMAZIONE

Per la preparazione del Biscotto si può procedere sia meccanicamente che manualmente per la preparazione dell'impasto; nel caso di impasto meccanico l'operazione non può durare meno di 20 minuti, nel caso di impasto manuale almeno 40.

Una volta ottenuto l'impasto, questo deve essere ridotto in singoli panetti dal peso di circa 300 grammi l'uno, quindi allungato manualmente fino ad ottenere un bastone di circa 70 cm che viene fatto riposare per circa 15 minuti, quindi rallungato una seconda volta fino a riportarlo alle dimensioni indicate.

I bastoni quindi vengono intrecciati nella tradizionale forma ad "abbraccio" e fermati nelle tre giunture.

Si procede quindi alla lessatura in acqua salata fino a che i biscotti vengono a galla e comunque per 5 minuti, passati poi in acqua fredda, ulteriormente rimodellati a mano e lasciati riposare ad asciugare per circa un'ora – meglio se una notte intera.

La cottura poi deve avvenire in forno preriscaldato fino alla temperatura di 250°C, per 45 minuti, adagiando il biscotto su delle teglie.

Nella procedura di realizzazione del Biscotto Salato di Roccalbegna non sono ammessi conservanti, coloranti o altri additivi di nessun genere.

ART. 7

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

Forma: intrecciata ad "abbraccio" e chiusa nelle tre giunture;

Colore: ambra dorato con superficie esterna lucida, rugosa ed irregolare;

Dimensioni: prima della bollitura e cottura il peso è di circa 300 grammi, la lunghezza del bastone è di circa 70 cm;

Consistenza: compatta;

Caratteristiche organolettiche: profumo con fragranza di olio extravergine di oliva e anice;

Sapore: l'olio extravergine di oliva e l'anice rinvenuto nel vino, conferiscono al biscotto un sapore deciso e persistente.

ART. 8

CONFEZIONAMENTO

La commercializzazione del **Biscotto Salato di Roccalbegna** è consentita esclusivamente ai produttori che sottoscriveranno il presente disciplinare.

Può essere praticata attraverso il confezionamento in singole o doppia unità di biscotto dal peso di circa 200 o 400 grammi ma anche sfuso (specie per la vendita diretta dei produttori) contraddistinto da incarto classico con carta alimentare con apposizione del marchio adesivo Biscotto Salato di Roccalbegna con logo e dicitura come da carta di utilizzo del marchio.

ART. 9

ETICHETTATURA

Sull'etichetta saranno riportati i seguenti dati:

- Marchio commerciale (se presente);
- Denominazione di vendita;
- Nome e cognome o ragione sociale del produttore;
- Sede dello stabilimento di trasformazione e confezionamento (forno, pasticceria, ecc.);
- Modalità di conservazione;
- Elenco degli ingredienti in ordine decrescente (specificare la tipologia e le dosi degli ingredienti usati);
- Quantità netta;
- Giorno, mese, anno di preparazione;
- Termine di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro);
- Contrassegno del marchio

ART. 10

CONTROLLI

1. Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.
2. Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002.
3. Controllo esercitato dagli incaricati dell'Associazione Pro Loco di Roccalbegna.