

Per il panettone  
usi vero lievito madre  
e soli ingredienti naturali?



Fallo sapere a tutti, con la  
Certificazione Re Panettone®



# Dedicato a chi ama fare il panettone senza scorciatoie

Per te fare il panettone è una questione di competenza, di esperienza e anche di coscienza. Gestisci il tuo lievito madre con cura maniacale. Scegli solo ingredienti naturali, e della massima qualità, perché sai che da loro dipenderà il valore del tuo prodotto. Segui ogni fase della preparazione sacrificando ore da dedicare alla famiglia, allo svago e anche al sonno. Eppure chi usa i cosiddetti mix per fare il panettone, o qualcosa che gli assomiglia, si chiama pasticciere artigianale, proprio come te.

Al tuo impegno per fare le cose per bene manca solo un tassello, ma essenziale: devi far sapere a tutti come lavori. Devi far sapere a tutti che miri alla qualità, cioè al rispetto della complessità delle ricette, alla cura nel realizzarle, alla ricerca di ingredienti d'eccellenza con l'irrinunciabile presupposto della loro naturalità. Perché in questo campo è la naturalità degli ingredienti alla base della vera qualità.

## La Certificazione Re Panettone®: una vera garanzia per il pubblico

Un metodo efficace per far sapere a tutti che miri alla vera qualità è aderire alla **Certificazione Re Panettone®**. Quest'iniziativa è nata per colmare un vuoto istituzionale. Finora in Italia non c'era alcun ente, pubblico o privato, che distinguesse prodotti come i tuoi, realizzati con il lievito madre e le materie prime, né da quelli degli "artigiani" che si limitano ad assemblare semilavorati prodotti da altri, né da quelli degli "artigiani" che fanno uso di ingredienti di sintesi.

Questa certificazione, infatti, è un'iniziativa che mira a distinguere i tuoi prodotti non per la loro generica "bontà", ma in base a **dati di fatto verificabili**: la **naturalità degli ingredienti** con cui li realizzi e la **correttezza delle procedure classiche** con il quale li produci.

Questa certificazione – creata da un appassionato organizzatore di eventi, noto da anni per il suo impegno a favore della naturalità degli ingredienti e dell'eccellenza dei prodotti – non solo basa le sue affermazioni su **verifiche effettuate realmente**, ma ne affida il compimento a prestigiose istituzioni terze.

## La Certificazione Re Panettone®: l'orgoglio di aderire

Potrai aderire se lavori con dedizione per fare qualità e se, per te, mostrare con trasparenza i tuoi metodi e i tuoi ingredienti è fonte di orgoglio e non di ansia. Infatti dovrai essere disponibile:

- a ricevere nel tuo laboratorio visite a campione di ispettori dell'organizzazione CERTIQUALITY\*
- a far analizzare prodotti acquistati anonimamente nel tuo negozio da laboratori di ricerca degli enti più accreditati.

\*CERTIQUALITY S.r.l. è un Organismo di Certificazione al servizio delle imprese e specializzato nella certificazione dei sistemi di gestione aziendale per la qualità, l'ambiente e la sicurezza, la sicurezza delle informazioni, nella certificazione di prodotto e nella formazione. CERTIQUALITY è stato fondato nel 1989 da FEDERCHIMICA e ASSOLOMBARDA e oggi occupa una posizione di assoluto rilievo nel contesto della certificazione, con circa 18.000 siti certificati.

In cambio, avrai diritto a ottenere per un anno, dal 1° ottobre al 30 settembre, il marchio di Certificazione Re Panettone®, un bollo con ologramma anticontraffazione da apporre non solo sul panettone, ma su **tutti i tuoi grandi lievitati realizzati con lievito madre e confezionati**. Avrai diritto a ottenere anche materiale informativo per il tuo punto vendita. Inoltre il nome del tuo negozio sarà presente sul sito [www.repanettone.it](http://www.repanettone.it) e, se parteciperai agli eventi Re Panettone®, il tuo banco sarà in posizione privilegiata insieme a quelli dei tuoi colleghi certificati.

## Quel che devi sapere

Il marchio di Certificazione Re Panettone® è stato registrato presso l'EUIPO, l'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale - Agenzia governativa, che ha sede ad Alicante, in Spagna. Presso la stessa Istituzione è depositato anche il suo Regolamento d'uso. Ciò significa che il regolamento è stato esaminato e approvato da un ente europeo pubblico e super partes.

Quanto ai costi da affrontare per la tua adesione, sono elencati nella tabella che segue. Se ti sembrano elevati, devi sapere che l'attività del Certificatore richiede numerosi investimenti: oltre alla registrazione del marchio, alle ispezioni e alle analisi già citate, la consulenza legale, l'attività di comunicazione, la stampa dei bolli con ologramma anticontraffazione, i costi d'acquisto e di spedizione dei prodotti acquistati anonimamente ai laboratori di analisi di una prestigiosa istituzione milanese etc. L'adesione, quindi, è da considerare un investimento per la tua credibilità e per accrescere l'apprezzamento per i tuoi prodotti.

### **Prima iscrizione di una pasticceria che non ha mai partecipato alla manifestazione Re Panettone®**

- quota annua € 800,00 + IVA, che comprende l'ispezione di controllo preventivo e le eventuali analisi
- acquisto minimo di bolli di certificazione per annata (1°-10/30-09): 1.000 per € 490,00 + IVA

### **Prima iscrizione di una pasticceria che ha già partecipato alla manifestazione Re Panettone®**

- quota annua € 500,00 + IVA, che comprende l'eventuale ispezione a campione e le eventuali analisi
- acquisto minimo di bolli di certificazione per annata (1°-10/30-09): 1.000 per € 490,00 + IVA

### **Conferma di una pasticceria già iscritta in anni precedenti**

- quota annua € 400,00 + IVA, che comprende l'eventuale ispezione a campione e le eventuali analisi
- acquisto minimo di bolli di certificazione per annata (1°-10/30-09): 1.000 per € 490,00 + IVA

# Più bolli acquisti, meno ti costano

Il costo dei bolli di certificazione decresce in base al loro numero acquistato per annata.

<b>Numero bolli acquistati per annata</b>	<b>Prezzo unitario</b>
Dal 1° al 3000°	0,49 € + IVA
Dal 3001° al 5000°	0,39 € + IVA
Dal 5001° al 7000°	0,29 € + IVA
Dal 7001° in poi	0,19 € + IVA



Se sei interessato, scrivi a:

[porzio@repanettone.it](mailto:porzio@repanettone.it)

Sarai contattato a breve.