



**Comune Di S. Giuliano Terme**  
Provincia di Pisa  
**Settore Bilancio, politiche fiscali e sviluppo**  
**SERVIZIO SVILUPPO ECONOMICO**

**Regolamento d'uso del marchio TORTA CO' BISCHERI**

**Art. 1 Oggetto del regolamento**

Il presente regolamento definisce le condizioni e le modalità per il rilascio della licenza d'uso del marchio "*Torta co' Bischeri*".

Il marchio è di proprietà dei Comuni di San Giuliano Terme e Vecchiano (da ora in poi comuni titolari del marchio) che garantiscono l'accesso al medesimo, senza discriminazioni, a tutti i soggetti interessati, presenti sul territorio dei due Comuni, che rispettino i requisiti indicati nel presente Regolamento d'uso e disciplinare di produzione che di tale regolamento fa parte integrante. I Comuni titolari del marchio sorvegliano sul corretto uso dello stesso, direttamente o avvalendosi delle verifiche di un organismo di controllo terzo e indipendente.

**Art. 2 Definizioni**

*CCIAA*: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pisa;

*Operatore*: imprenditore singolo o associato interessato alla concessione del marchio;

*Marchio*: il marchio "*Torta co' Bischeri*" registrato il \_\_\_\_\_ con il n. \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_;

*Licenza d'uso del marchio*: atto mediante il quale viene concesso il diritto d'uso del marchio all'operatore;

*Licenziatario*: operatore che ha ottenuto la licenza d'uso del marchio;

*Disciplinare produttivo*: documento che definisce i requisiti di conformità del prodotto oggetto di controllo;

*Rapporto di conformità*: documento mediante il quale la CCIAA o un Organismo di controllo dichiara che, sulla base dei controlli effettuati, un prodotto agroalimentare è conforme a un determinato disciplinare produttivo;

*Organismo di controllo*: CCIAA oppure soggetto terzo e indipendente adeguato alla norma UNI EN 45011 incaricato dai comuni titolari del marchio di effettuare i controlli sulla corrispondenza del prodotto al disciplinare produttivo.

**Art. 3 Condizioni generali e requisiti richiesti**

Il prodotto per il quale può essere rilasciata la licenza d'uso del marchio è la "*Torta co' Bischeri*" prodotta secondo il disciplinare di produzione allegato.

I requisiti che l'operatore deve possedere per ottenere la licenza d'uso del marchio sono:

- essere iscritto al Registro Imprese della CCIAA;
- svolgere attività di produzione, manipolazione, trasformazione, lavorazione o conservazione del prodotto;
- avere sede nel territorio interessato;
- aver superato positivamente i controlli documentali e ispettivi effettuati dalla CCIAA o dall'Organismo di controllo;
- essere in regola con il rispetto delle normative vigenti in materia dei requisiti igienico-sanitari

#### **Art. 4 Modalità di richiesta del marchio e istruttoria**

L'operatore interessato ad ottenere la licenza d'uso del marchio deve presentare ai Comuni titolari del marchio apposita domanda (richiesta di licenza d'uso del Marchio Collettivo) corredata della seguente documentazione:

- scheda con dati anagrafici aziendali;
- dichiarazione, con la quale il rappresentante legale dichiara, sotto la propria responsabilità, che l'azienda si trova nel libero esercizio dei propri diritti, non essendo in stato di liquidazione, di fallimento o di concordato preventivo;
- dichiarazione di assoggettamento al regime dei controlli;
- copia di documento del richiedente in corso di validità.

Il Comune a cui è stata presentata la richiesta, trasmette alla C.C.I.A.A. la copia dell'istanza e relativa documentazione per le verifiche di cui sopra; successivamente l'esito viene comunicato al Comune entro trenta giorni; in caso di esito negativo il Comune avvia la procedura di possibile rigetto ai sensi della L. 241/90.

L'Organismo di controllo verifica la completezza e congruità della documentazione presentata, nonché l'esistenza dei requisiti indicati al precedente art. 3. Provvede quindi a dare comunicazione al Comune interessato degli esiti di tale verifica. La comunicazione, in caso di reiezione della domanda, dovrà contenere l'indicazione dei motivi che l'hanno determinata.

#### **Art. 5 Modalità di espletamento dei controlli**

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare produttivo sono effettuati da un Organismo di controllo. I controlli sono svolti con cadenza almeno annuale, sulla base di un piano dei controlli predisposto dall'Organismo di controllo, il quale dovrà avvalersi, ove necessario, di laboratori accreditati per le analisi sul prodotto. Il numero e la frequenza delle verifiche disposte dai predetti soggetti possono essere incrementati sulla base di esigenze motivate rappresentate dall'Organismo di controllo ai Comuni titolari del marchio.

Gli esiti delle verifiche effettuate sono evidenziati nel Rapporto di conformità, che dovrà essere inoltrato ai Comuni titolari del marchio.

Il Rapporto di conformità, oltre alla valutazione positiva o negativa, potrà anche contenere una proposta di azioni correttive, nonché la possibilità di eseguire ulteriori prove o ispezioni entro un tempo indicato. In questo caso, le spese relative alle ulteriori prove o ispezioni dovranno essere poste a carico dell'operatore. 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 la reiezione della domanda in caso di prima concessione o la revoca della licenza d'uso nelle fasi successive.

L'operatore, nel caso in cui non accetti le condizioni del Rapporto di conformità, potrà ricorrere secondo le modalità previste all'art. 15.

#### **Art. 6 Licenza d'uso del marchio**

Il marchio è di proprietà dei Comuni di San Giuliano Terme e Vecchiano che ne concedono l'uso agli operatori alla condizione che le verifiche dell'Organismo di Controllo abbiano dato esito positivo.

Il documento di concessione dell'uso del marchio è la licenza d'uso del marchio.

La licenza d'uso del marchio contiene i dati anagrafici del licenziatario, il numero identificativo dello stesso, il codice alfanumerico identificativo del prodotto, la data di rilascio e di scadenza della licenza d'uso, nonché le condizioni alle quali l'uso del marchio viene concesso.

L'operatore che ha ottenuto la licenza d'uso del marchio viene iscritto in uno speciale elenco dei licenziatari del marchio tenuto presso i comuni titolari del marchio e aperto alla consultazione pubblica. Tale elenco viene continuamente aggiornato con inserimenti e/o cancellazioni.

La licenza d'uso e i diritti che ne derivano non sono trasmissibili.

Nel caso di cessazione/trasferimento di attività la licenza d'uso deve essere restituita al comune di residenza titolare del marchio e il subentrante può procedere con una nuova istanza di richiesta di licenza d'uso del marchio.

#### **Art. 7 Durata e rinnovo della licenza d'uso del marchio**

La durata di validità della licenza d'uso del marchio è di tre anni e si intende tacitamente rinnovata se i comuni non ne dispongono la sospensione o la revoca ai sensi del presente regolamento oppure se l'operatore non provvede a inoltrare rinuncia almeno trenta giorni prima della scadenza.

#### **Art. 8 Diritti e doveri del licenziatario**

Con la licenza d'uso il licenziatario acquisisce il diritto all'utilizzo del marchio di proprietà dei comuni titolari del marchio nelle forme e nei limiti indicati nel presente articolo e assume l'obbligo di versare un corrispettivo al comune titolare del marchio di competenza territoriale pari a € 50,00 al momento del rilascio della licenza d'uso. Inoltre, il licenziatario assume l'obbligo di:

- a) osservare fedelmente quanto prescritto nel disciplinare produttivo;
- b) assoggettarsi alle verifiche dell'Organismo di controllo, assumendosene l'onere a decorrere dal 2° anno, 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 il rilascio della licenza d'uso del marchio;
- e) utilizzare il marchio esclusivamente per il prodotto per il quale è stata rilasciata la licenza d'uso e per i quantitativi assoggettati a controllo.
- 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 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 licenza d'uso è stata oggetto di revoca, rinuncia o sospensione;
- 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.

#### **Art. 9 Modifiche al disciplinare produttivo**

I licenziatari, singolarmente o collettivamente, nonché tramite le loro organizzazioni di rappresentanza, possono richiedere ai comuni titolari del marchio di valutare modifiche del disciplinare produttivo.

I Comuni titolari del marchio riconosciuta la fondatezza e congruità delle motivazioni addotte, potranno al riguardo provvedere direttamente o avvalendosi di esperti della materia.

In ogni caso i Comuni, trasmetteranno tempestivamente la richiesta o la decisione in merito all'Organismo di Controllo e alla C.C.I.A.A.

Le modifiche dovranno essere apportate con specifica delibera di Giunta dei Comuni titolari del marchio dopo aver sentito i concessionari e delle stesse modifiche dovrà essere data a tutti i licenziatari tempestiva comunicazione, comunque entro un mese dalla loro approvazione. Nella comunicazione dovrà essere contenuto l'invito ad uniformarsi alle nuove prescrizioni, entro un termine di volta in volta fissato in considerazione dell'entità delle modifiche apportate.

I comuni titolari del marchio si riservano comunque il diritto di disporre nuove verifiche sulla conformità del prodotto dei licenziatari ai requisiti del nuovo disciplinare produttivo.

E' facoltà del licenziatario non accettare le variazioni e rinunciare pertanto alla licenza d'uso.

### **Art. 10 Non conformità e sanzioni**

Le non conformità riscontrate nel Rapporto di conformità possono essere:

- lievi quando non pregiudicano né l'immagine del marchio né la caratterizzazione del prodotto;
- secondarie quando non pregiudicano l'immagine del marchio ma possono compromettere la caratterizzazione del prodotto;
- gravi quando sono tali da pregiudicare sia l'immagine del marchio che la caratterizzazione del prodotto.

A fronte delle non conformità sopra descritte l'Organismo di Controllo, sulla base della delega conferitagli dai Comuni competenti, può applicare, salvo in ogni caso l'eventuale risarcimento del danno, le seguenti sanzioni ai licenziatari responsabili: il verbale di ammonizione (per lievi non conformità), le penali (non conformità secondarie o reiterazioni di lievi non conformità vedi art. 12), la sospensione e la revoca (in caso di gravi non conformità).

Le determinazioni contenenti le sanzioni e le relative motivazioni vengono comunicate ai licenziatari interessati con lettera raccomandata, fax o altro mezzo equivalente, nonché ai comuni.

Le penali, la sospensione e la revoca devono essere annotate nell'elenco dei licenziatari.

Le sanzioni a fronte di non conformità gravi o secondarie possono essere accompagnate dalla pubblicazione, a cura dei comuni titolari del marchio e a spese del licenziatario, del relativo provvedimento su di un quotidiano o rivista specializzata.

### **Art. 11 Verbale di ammonizione**

Il verbale di ammonizione è la sanzione applicabile a fronte di non conformità lievi.

### **Art. 12 Sanzioni**

Le penali sono applicabili a fronte di non conformità secondarie o della reiterazione di non conformità lievi. Essa varia da un minimo di € 100,00 per le non conformità secondarie ad un massimo di € 1.000,00 per le reiterazioni di non conformità e può essere aggiornata annualmente con provvedimento dei comuni titolari del marchio.

### **Art. 13 Sospensione**

La sospensione, con o senza la sanzione pecuniaria, è applicabile per un tempo determinato non superiore ad un anno a fronte di non conformità gravi; competente all'adozione del provvedimento è l'Organismo di Controllo che potrà procedere all'irrogazione della sospensione previo parere vincolante del dirigente del settore comunale preposto.

La sospensione deve essere comunque applicata quando:

- sia stato constatato un uso improprio del marchio;
- l'operatore 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;
- non sia stato versato l'importo della sanzione pecuniaria applicata ai sensi dell'articolo precedente;
- non sia stata corretta nei tempi indicati una non conformità riscontrata.

La sospensione e la relativa motivazione vengono comunicate dai comuni titolari del marchio al licenziatario con lettera raccomandata o mezzo equivalente, nella quale è indicato il periodo e le condizioni alle quali può essere annullata. La sospensione può essere comunque annullata quando i comuni titolari del marchio abbiano accertato l'adempimento delle condizioni richieste.

La sospensione può essere applicata anche su richiesta motivata dell'operatore.

In questo caso, i comuni titolari del marchio, preso atto della richiesta dell'operatore, gli comunicano la sospensione per un periodo determinato con lettera raccomandata o con mezzi equivalenti.

L'applicazione e l'annullamento della sospensione deve essere annotato nell'elenco dei licenziatari.

### **Art. 13 Revoca**

La revoca del marchio è disposta dal comune competente nei seguenti casi:

- frequenti e reiterate non conformità gravi;
- fallimento o cessazione dell'attività dell'operatore;
- utilizzo del marchio in termini illegali o fraudolenti;
- contravvenzione alla prescrizione dell'art. 8, lettera i);
- mancato versamento delle somme dovute e persistenza nell'inadempimento nonostante la messa in mora e la diffida inviate .

La revoca comporta la cancellazione dall'elenco dei licenziatari e l'impossibilità permanente di richiedere nuovamente la concessione.

### **Art. 14 Rinuncia**

Il licenziatario può rinunciare alla licenza d'uso del marchio allo scadere della sua durata di validità oppure quando non intenda accettare eventuali variazioni:

- del disciplinare;
- delle condizioni economiche;
- del presente regolamento.

La comunicazione della rinuncia deve essere inviata ai comuni titolari del marchio e all'Organismo di controllo entro trenta giorni dalla notifica delle suddette variazioni. La rinuncia diventa operativa dopo novanta giorni dalla data in cui il licenziatario ne ha dato comunicazione ai soggetti sopra indicati.

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

### **Art. 15 Ricorsi**

L'operatore può fare ricorso contro le decisioni dei comuni titolari del marchio, esponendo le motivazioni del dissenso a mezzo raccomandata o mezzo equivalente entro trenta giorni dalla notifica della decisione. I comuni titolari del marchio hanno l'obbligo di trattare il ricorso entro novanta giorni dal suo ricevimento. Le spese del ricorso sono a carico dell'operatore, salvo il caso di accoglimento.

Le eventuali controversie circa l'interpretazione e l'applicazione del presente regolamento che non vengono definite in via amichevole vengono deferite ad un arbitro unico, da nominarsi in conformità al regolamento della Camera Arbitrale istituita presso la CCIAA, che le parti espressamente dichiarano di ben conoscere ed accettare integralmente, anche con riferimento alle modalità di designazione

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.

### **Art. 16 Obbligo di riservatezza**

Gli atti e le informazioni riguardanti l'operatore sono considerati riservati, salvo disposizioni di legge contrarie o autorizzazione scritta dell'operatore. I comuni titolari del marchio e l'Organismo di controllo sono vincolati al segreto professionale.





# **COMUNE DI SAN GIULIANO TERME**

Provincia di Pisa

**Settore Bilancio, Politiche fiscali e Sviluppo**

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “TORTA CO’ BISCHERI”**

Approvato con delibera del Consiglio Comunale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

## Art. 1 Denominazione

Il nome “*Torta co’ bischeri*” è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della “*Torta co’ bischeri*” è rappresentata esclusivamente dal territorio amministrativo dei comuni di San Giuliano Terme e Vecchiano, appartenenti alla provincia di Pisa.

## Art. 3 Descrizione del prodotto

La “*Torta co’ Bischeri*” designa il prodotto di pasticceria ottenuto dalla lavorazione delle materie prime elencate nella tabella sottostante:

### RIPIENO

ACQUA PER RISO
RISO <sup>1</sup>
UOVA
PINOLI <sup>2</sup>
CANDITI
CACAO IN POLVERE
CIOCCOLATO (33-36%)
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO VANIGLIATO
UVETTA
AROMI (EVENTUALI) NOCE MOSCATA
LIQUORE (EVENTUALE): DEL TIPO “STREGA”

### PASTA

UOVA
ZUCCHERO SEMOLATO
FARINA <sup>3</sup>
BURRO
AROMI (EVENTUALI): ESSENZE LIMONE E/O ARANCIA
BICARBONATO DI AMMONIO
LIQUORE (EVENTUALE): DEL TIPO “STREGA”

### 3.1 Provenienza delle materie prime

#### impiegate

L’origine delle materie prime utilizzate per la lavorazione della “*Torta co’ bischeri*” non è elemento essenziale e discriminante ai fini della produzione, fatta eccezione per:

- *pinoli*, la cui provenienza deve essere il territorio della provincia di Pisa;
- *farina di tipo “00”*, la cui provenienza deve essere il territorio nazionale;
- *riso non parboiled*, la cui provenienza deve essere il territorio nazionale.

<sup>1</sup> Riso di produzione nazionale, di tipo non parboiled.

<sup>2</sup> Pinoli del territorio della provincia di Pisa.

<sup>3</sup> Farina tipo “00” di produzione nazionale.

### 3.2 Metodo di ottenimento

<i>ingredienti</i>	<i>varietà</i>	<i>dosi</i>
--------------------	----------------	-------------

#### 3.2.1 Dosi e composizione

#### del ripieno e pasta

Tipologia e dosi degli ingredienti sono indicati nelle tabelle sottostanti e si riferiscono ad una quantità del prodotto finito di circa 14 kg.

Tutti gli ingredienti sono calcolati con una tolleranza massima del  $\pm 15\%$ .

Tab.1 RIPIENO

ACQUA PER RISO		Q.B.
RISO	DI ORIGINE NAZIONALE NON PARBOILED	0,800 KG
UOVA		$\cong 27$ (A SECONDA CATEGORIA DI GRANDEZZA)
PINOLI	TERRITORIO PROVINCIA PISA	0,500 KG
CANDITI	CEDRO/LIMONE/ARANCIA	0,800 KG
CACAO IN POLVERE*		<u>SE SOLO CACAO:</u> - AMARO 0,5 KG - DOLCE 1 KG
CIOCCOLATO*		<u>SE CIOCCOLATO E CACAO AMARO:</u> - CIOCCOLATO 0,440 KG - CACAO AMARO 0,500 KG
ZUCCHERO SEMOLATO		1,2 KG VOLENDO SI PUO' SOSTITUIRE META' DOSE CON ZUCCHERO VANIGLIATO
UVETTA		1,2 KG
AROMI (EVENTUALI)	NOCE MOSCATA	Q.B.
LIQUORE (EVENTUALE)	DEL TIPO "STREGA"	Q.B.

<i>ingredienti</i>	<i>varietà'</i>	<i>dosi</i>
--------------------	-----------------	-------------

Tab.2 PASTA

FARINA	“00” DI ORIGINE NAZIONALE	4 KG
UOVA		≅ 27 (A SECONDA CATEGORIA DI GRANDEZZA)
ZUCCHERO SEMOLATO		1,2 KG
BURRO		1 KG
BICARBONATO DI AMMONIO		≅ 0,060 KG
AROMI (EVENTUALI)	ESSENZA ARANCIO E LIMONE	Q.B.
LIQUORE (EVENTUALE)	TIPO “STREGA”	Q.B

### 3.2.2 Impastamento

#### Descrizione metodo ottenimento RIPIENO

Dopo aver fatto bollire il riso vi si aggiunge il cioccolato a pezzi, il cacao in polvere (quando previsto) e lo zucchero, poi poco alla volta tutti gli altri ingredienti lasciando come ultimi pinoli ed uvetta. Le uova vengono aggiunte a impasto raffreddato. Per l'ottenimento del composto, i vari ingredienti possono essere lavorati manualmente oppure con impastatrici meccaniche del tipo "planetario" o "bracci rotanti". Nel caso di utilizzo di impastatrici meccaniche i tempi di lavorazione saranno i seguenti:

- 5' a velocità ridotta per evitare rottura dei pinoli ed uvetta;
- 5' ad alta velocità

Nel caso di lavorazione manuale, gli ingredienti verranno amalgamati fino all'ottenimento di un composto omogeneo.

#### Descrizione metodo ottenimento PASTA

Per l'ottenimento della pasta, i vari ingredienti vengono lavorati con impastatrici meccaniche. Si lavoreranno le uova con lo zucchero fino all'ottenimento di un composto omogeneo al quale si aggiungerà la farina, il burro precedentemente sciolto o fatto ammorbidire a temperatura ambiente e il bicarbonato di ammonio.

I tempi di lavorazione saranno i seguenti:

dai 10' ai 20', metà dei quali dovranno essere impostati a velocità ridotta e i restanti ad alta velocità, comunque fino all'ottenimento di una pasta liscia ed omogenea.

### 3.2.3 Formatura

Prima della "spezzatura" l'impasto deve essere lasciato a riposo per 24 ore a temperatura ambiente. Si procede quindi alla divisione dell'impasto in singole forme di peso variabile a seconda delle teglie utilizzate per la cottura.

Si possono utilizzare teglie di diverse misure (diametro variabile a partire dai 16 cm con alzata di 4-6 cm). Le teglie possono essere imburrate e infarinate o solo infarinate.

La pasta viene quindi stesa, manualmente con il matterello o con la spianatrice meccanica, in una sfoglia di massimo 3 mm a crudo di spessore, la si dispone nel fondo della teglia fino a coprire i bordi. A questo punto vi si aggiunge il ripieno tenendo presente il rapporto sfoglia/ripieno pari a 1/10, si procede, quindi, alla formatura dei bischeri:

manualmente con un coltello si fanno dei tagli trasversali sulla sfoglia libera e si formano dei coni (bischeri) che vengono arrotolati fino a toccare il ripieno. Tale operazione viene ripetuta fino a coprire l'intera circonferenza.

Successivamente si tagliano delle listarelle di 3-4 mm di spessore e massimo 1 cm di larghezza che andranno a decorare la superficie esterna del ripieno.

### 3.2.4 Cottura

La cottura varia per tempi e temperature a seconda delle pezzature delle torte e dell'utilizzo di forni con piani refrattari o meno, in particolare:

- ❖ con forno elettrico privo di piano refrattario: - 180° x 60' con Ø di 16 cm;

- 180° x 90' con Ø fino a 30 cm

- ❖ con forno elettrico con piano refrattario: - 180° x 30' con Ø di 16 cm;  
- 180°/200° x 90' con Ø fino a 30 cm

### 3.2.5 Sfornatura

Al termine delle operazioni di cottura, il prodotto viene lasciato raffreddare su carta assorbente gialla. Prima della vendita è preferibile lasciar riposare il prodotto per 12-24 ore, conservandolo in locali protetti e a temperatura ambiente.

## **3.3 Caratteristiche prodotto finito**

### 3.3.1 Caratteristiche fisiche

- Peso variabile a partire da 0,500 Kg a seconda della teglia utilizzata;
- Aspetto della superficie esterna: la superficie si presenta non omogenea, caratterizzata dall'alternanza tra le parti libere di ripieno e quelle ricoperte dalle striscioline decorative;
- Aspetto del ripieno interno: il ripieno interno non è un composto omogeneo e compatto vista la presenza dei diversi ingredienti che si possono riconoscere alla vista.

### 3.3.2 Caratteristiche organolettiche

- Colore esterno ripieno: il velo esterno di ripieno si presenta con un colore più scuro rispetto a quello interno, i bischeri e le listarelle presentano un colore dall'ambra al dorato scuro a seconda della cottura;
- Colore interno ripieno: colore cioccolato scuro non omogeneo perché sono distinguibili gli altri ingredienti ed i loro colori anche se leggermente modificati rispetto a quelli originali.

### 3.3.3 Confezionamento e conservazione

Il prodotto può essere venduto intero e sfuso, in questo caso non preconfezionato, avvolto in un involucro di carta o di polipropilene microfiltrato, riportante in etichetta le informazioni di cui al successivo art. 4.

Il tempo entro il quale il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche è massimo di 1 settimana.

## Art. 4 Etichettatura

La confezione del prodotto venduto intero e gli involucri per il prodotto sfuso, recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili, le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge e il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione riportata nell'*Allegato A*.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, secondo le specifiche tecniche riportate nel manuale di utilizzo del marchio che sarà fornito dal Comune ad ogni licenziatario al momento del rilascio della licenza.

Il marchio è registrato in tutti i colori

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista e qualsiasi modifica o alterazione, grafica e descrittiva, del logotipo.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di

altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. La designazione *Torta co' bischeri* è intraducibile.

#### **Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

#### **Art. 6 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Pisa o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dai comuni titolari del marchi.