



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI MILANO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL  
“PANETTONE TIPICO DELLA TRADIZIONE  
ARTIGIANA MILANESE”**

**approvato dal**

**Comitato Tecnico dei Maestri Pasticceri Milanesi**

**Milano, settembre 2003.**

### *Articolo 1. Denominazione*

La denominazione di Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese è riservata al prodotto ottenuto in conformità di questo disciplinare e del relativo Regolamento Tecnico di Controllo delle aziende aderenti al Comitato dei Maestri Pasticceri della Tradizione Milanese.

### *Articolo 2. Identificazione*

Il panettone denominato Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese è identificato dal seguente logo che viene apposto su ciascuna confezione individuale, nello stesso campo visivo che identifica la data di validità consigliata:

*“Prodotto di pasticceria, da consumare fresco, entro il ... ...”* e la indicazione *“senza conservanti”*

#### **LOGO**

La denominazione e il logo che costituiscono il marchio di identificazione del prodotto sono di proprietà del Comitato dei Maestri Pasticceri della Tradizione Milanese.

Il marchio è stato depositato il 17.09.2003 presso l'Ufficio Brevetti della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Milano.

E' vietato l'uso del marchio su prodotti diversi dal Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese, ivi compresi i panettoni ricoperti o farciti, la colomba ed altri prodotti simili.

È vietato qualunque uso “generico” del marchio che possa far supporre che altri prodotti o tutti i prodotti di una data pasticceria siano oggetto di controllo e tutela da parte del marchio.

È consentito l'uso del marchio sulla carta intestata o sulla carta da confezione della pasticceria, ma esclusivamente con la seguente formula, ben evidente e leggibile: *“Pasticceria autorizzata alla produzione del Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese”*.

### *Articolo 3. Ingredienti*

Per la produzione del panettone artigianale si utilizzano esclusivamente i seguenti ingredienti:

- Acqua
- Farina (Proveniente da produttori riconosciuti dal Comitato)
- Zucchero
- Uova fresche e/o tuorli pastorizzati
- Latte pastorizzato e/o latte UHT e/o latte condensato e/o latti fermentati e/o yogurt
- Burro di cacao
- Burro e/o burro anidro
- Uvetta sultanina, scorze di arancia candite, cedro candito (calibro minimo 8 x 8)
- Lievito naturale \*
- Sale

Si possono utilizzare in aggiunta:

- Miele
- Malto ed estratto di malto
- Vaniglia
- Aromi naturali e/o naturali identici.

\* (fino al 31.12.2005 è consentito utilizzare lievito di birra nel limite massimo dello 0,01% sulla massa totale).

Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente, ed in particolare di: lievito di birra, amido, grassi vegetali (ad esclusione del burro di cacao), siero di latte e derivati, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

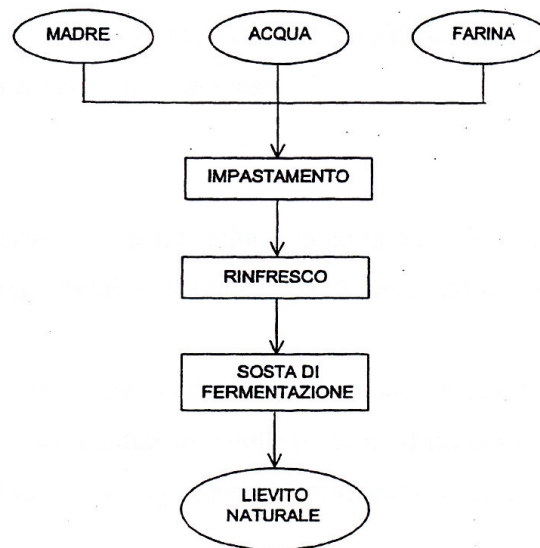
Infine, non è consentito l'uso di ingredienti provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e si può usare solo farina proveniente da produttori riconosciuti dal Comitato.

*Articolo 4.*

Il processo di produzione del Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese prevede le seguenti fasi di lavorazione:

*a) Preparazione del lievito naturale*

Lo schema di preparazione del lievito naturale è riportato nella figura seguente:



Il numero di rinfreschi e le condizioni di incubazione (tempo, temperatura, umidità) che si adottano per ottenere il lievito naturale e la madre sono a discrezione del singolo produttore.

Si intende per “lievito naturale” un impasto costituito da acqua e farina di frumento, acidificato dalla attività fermentativa di lieviti e batteri lattici derivanti dalla madre.

Si intende per “madre” una porzione d’impasto di lievito naturale prelevata da una lavorazione precedente che funge da innesto microbico.

#### *b) Preparazione degli impasti lievitati*

Lo schema di produzione del panettone artigianale è riportato in Figura 2. La quantità degli ingredienti, la successione delle aggiunte dei vari ingredienti, il numero di impasti e le condizioni di lievitazione (tempo, temperatura, umidità) che si adottano per ottenere l’impasto finale dipendono dalla scelta del produttore. Tale discrezionalità, che è basata sulla esperienza e tradizione di ogni produttore, contribuisce a creare quella varietà di gusti, aromi e strutture che costituiscono la peculiarità e la ricchezza della produzione artigianale.

#### *c) Formatura*

La fase di formatura condiziona l’ottenimento dell’aspetto finale del prodotto; viene tradizionalmente realizzata attraverso le seguenti operazioni:

spezzatura, cioè porzionatura dell’impasto finale lievitato;

“pirlatura”, cioè arrotondamento delle porzioni d’impasto;

posa dei “pirottini”, cioè deposizione dell’impasto negli stampi di cottura.

#### *d) Lievitazione finale*

La lievitazione finale si realizza nello stampo di cottura in condizioni di tempo, temperatura ed umidità dipendenti dalla esperienza personale dell’artigiano; durante la lievitazione si opera la “scarpatura” che consiste nell’incidere la superficie superiore dell’impasto con un taglio a forma di croce.

*e) Cottura*

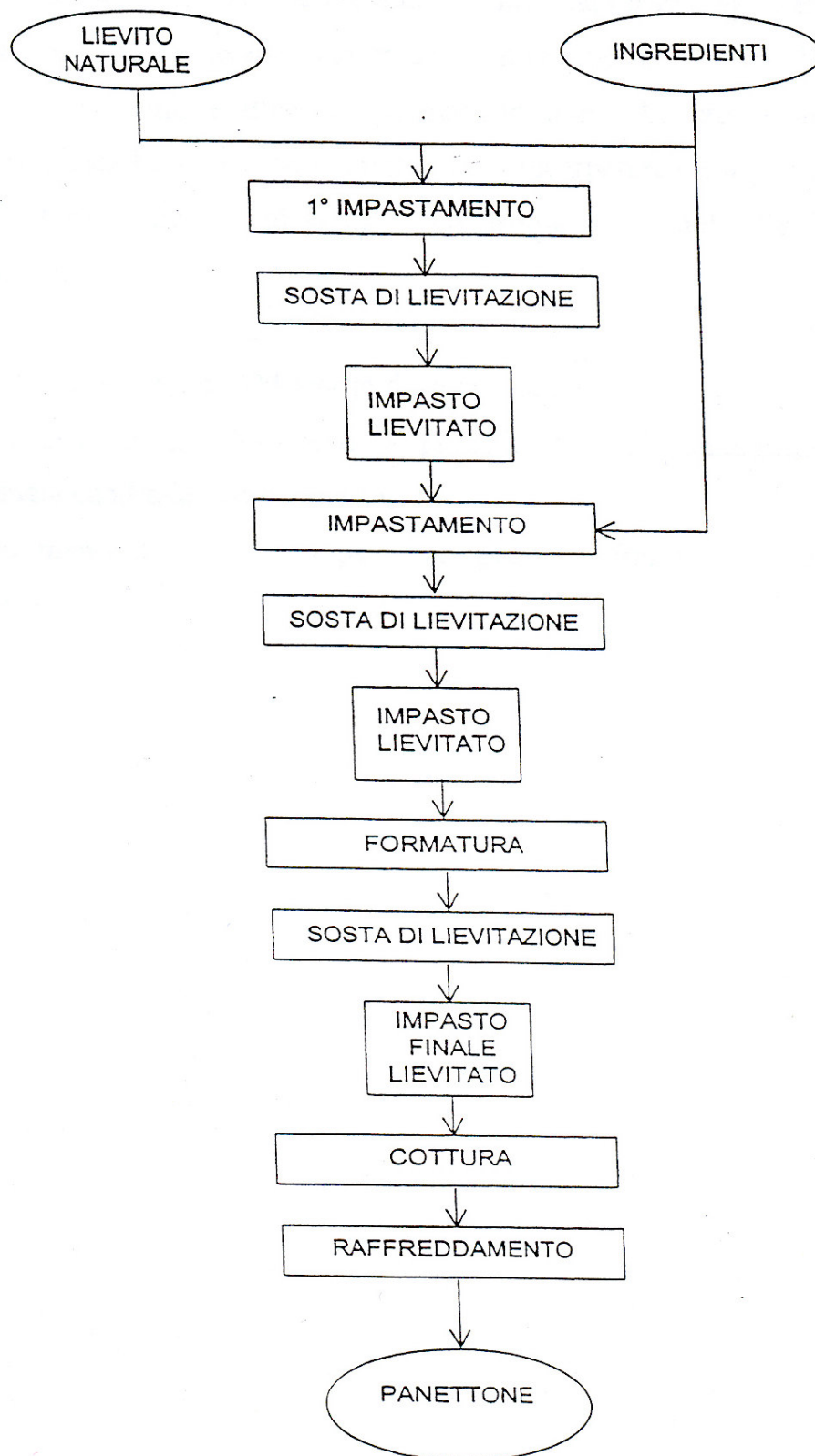
La cottura è di circa 50 minuti a 190° per pezzatura da 1 Kg.

*f) Raffreddamento*

In questa fase è previsto il capovolgimento del prodotto.

Al termine del raffreddamento viene stampata o punzonata la data sul pirottino in maniera indelebile.

Figura 2. Schema di produzione del panettone artigianale





### *Articolo 5. Caratteristiche del prodotto finito*

Il Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese è un prodotto da forno a pasta morbida, a lievitazione naturale, avente una tipica forma cilindrica dovuta allo stampo di cottura che rimane attaccato al prodotto finito. La crosta superiore è screpolata e tagliata in modo caratteristico (scarpatura). La pasta presenta una struttura soffice ed alveolata e un aroma tipico della lievitazione a pasta acida.

Il Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese deve contenere:

- non meno del 20% in peso sul prodotto di uvetta sultanina, scorze di arancia candite e cedro candito sull'impasto (calibro minimo 8 x 8);
- non meno del 10% in peso di materia grassa butirrica sull'impasto.

### *Articolo 6. Commercializzazione e vendita*

Il Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese che viene esposto al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionato anche, eventualmente, con il solo sacchetto di polietilene trasparente. Sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio.

Il Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese non può essere venduto oltre trenta giorni dalla data di produzione, intesa come data al termine della fase di raffreddamento.

L'etichetta esterna deve riportare la data di produzione e la data di consumo consigliato.

### *Articolo 7. Autocontrollo e certificazione*

La produzione del Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese

avviene sotto controllo del Comitato dei Maestri Pasticceri della Tradizione Milanese (autocontrollo). Le norme tecniche dell'autocontrollo sono definite dal Regolamento Tecnico di Controllo, approvato dal Comitato.

Il Comitato individua nella Camera di commercio di Milano l'organo di controllo, nei modi e nei tempi da essa stessa definiti.

Il sottoscrittore del presente disciplinare si impegna a seguirlo nella sua interezza e sottoporre la propria attività al controllo della Camera di Commercio di Milano.

La produzione del Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese può essere certificata da un organismo di certificazione di parte terza, accreditato in conformità delle norme UNI EN ISO 45011 e 45012.