

REGOLAMENTO TRACCIABILITA' P.I.T. e MENU IDENTITARIO

Verbale n. 18 del Consiglio Direttivo Nazionale, Delibera n.44 del 12.11.2023

DEFINIZIONE STRUMENTO PIT “Prodotto Identitario Territoriale”

L'Accademia delle Imprese Europea, in seguito indicata, per semplicità espositiva, semplicemente come “AdIE”, adotta un Marchio collettivo denominato P.I.T, al fine di promuovere le produzioni in ambito Agroalimentare, Gastronomico, Artigianale-artistico e Tradizionale legate al territorio italiano.

Il Marchio “PIT – Prodotto Identitario Territoriale” è uno strumento di identificazione attraverso un sistema di gestione della tracciabilità territoriale, che l'AdIE assegna ai prodotti in ambito Agroalimentare, Artigianale-artistico e Tradizionale, per garantire ai consumatori l'italianità delle materie prime per produzione o per tradizioni locali come promozione culturale e turistica locale.

Le imprese aderenti contribuiscono a costituire un fronte unico di valorizzazione basato sull'identità del territorio regalando un valore aggiunto al patrimonio culturale, artistico e turistico.

I prodotti che possono fregiarsi del Marchio PIT offrono al consumatore diversi tipi di vantaggi tra cui una garanzia di controllo e territorialità acquisita attraverso la cooperazione degli operatori che applicano precise procedure e regole.

Possono richiedere il Marchio PIT tutte le imprese che operano sul territorio italiano, previa verifica dei requisiti richiesti, (secondo i criteri definiti nel presente Regolamento) appartenenti a distinte categorie: Agroalimentare, Gastronomico, Artigianato-artistico e Tradizionale.

Il Marchio PIT, in base al presente Regolamento, verrà concesso alle aziende di produzione impegnate in un percorso di tracciabilità, qualità e sostenibilità dei prodotti con validità annuale a decorrere dall'assegnazione.

Il Consiglio Direttivo Nazionale nomina per le verifiche e i controlli relativi all'assegnazione del Marchio PIT, l'Organismo Interno e l'Organismo di Vigilanza.

CLASSIFICAZIONE PIT “Prodotto Identitario Territoriale”

Gli elementi d'origine nel marchio di tracciabilità PIT vengono assegnati in ragione della località di produzione delle materie prime, esclusivamente italiane, della loro trasformazione e del confezionamento per il settore Agroalimentare, mentre per il settore Artigianato-artistico e tradizionale in base alla provenienza della materia prima italiana e delle tecniche di produzione, che possano essere riconducibili per caratteristiche esecutive e strumentazioni utilizzate a quelle tradizionali.

Il “PIT VERDE” prodotti la cui provenienza delle materie prime, la trasformazione ed il confezionamento sono riconducibili ad **un'unica azienda italiana**;

Il “PIT BIANCO” prodotti la cui provenienza delle materie prime, la trasformazione ed il confezionamento sono riconducibili in **ambito regionale italiano**;

Il “PIT ROSSO” prodotti la cui provenienza delle materie prime, la trasformazione ed il confezionamento sono riconducibili in **ambito italiano**.

DEFINIZIONE DI MATERIA PRIMA

Definizione di materie primarie in ambito **agroalimentare**:

1. Richiamata in “Denominazione alimento”
2. Presente in quantità minima del 30% sulla formulazione
3. Esclusivamente prodotta nel territorio italiano
4. Possono essere riconducibili al riconoscimento P.I.T. alimenti principali definiti tali perché espressione di storia e di tradizione non reperibili sul territorio italiano. Deve essere indicata la provenienza e l’azienda produttrice.

Definizione di materie primarie in ambito **artigianato-artistico e tradizionale**:

1. La materia prima, costituente l’oggetto/opera, sia di Provenienza ITALIANA, ovvero ricavata, lavorata e distribuita da aziende ITALIANE.
2. La materia prima, costituente l’oggetto/opera, di provenienza ITALIANA sia presente in una quantità minima del 90 %.
3. La materia prima, costituente l’oggetto/opera, di provenienza ITALIANA sia riconducibile per caratteristiche chimico fisiche alle materie prime utilizzate tradizionalmente nella produzione di oggetti/opere simili.
4. Possono essere riconducibili al riconoscimento P.I.T. prodotti artigianali artistico-tradizionali definiti tali perché espressione di storia e di tradizione locale, costituiti da materie prime non più reperibili sul territorio italiano. Deve essere indicata la provenienza e l’azienda produttrice.

CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PIT “Prodotto Identitario Territoriale”

La promozione e valorizzazione delle produzioni è finalizzata a:

- promuovere una crescita costante del livello qualitativo dei prodotti del territorio, al benessere degli animali allevati, alla biodiversità, al patrimonio naturale, ambientale, artistico e culturale dell’ITALIA;
- garantire i consumatori che fruiscono dei beni del territorio, della loro origine, provenienza e qualità;
- incentivare l’imprenditoria locale a produrre beni in modo sostenibile e nel rispetto delle tradizioni locali;
- potenziare le attività di promozione, attraverso la valorizzazione e promozione del territorio che l’utente finale può riconoscere quale identificativa dell’origine e della qualità dell’offerta.

MATERIA IN OGGETTO DI VERIFICA

L’Organismo di Controllo verifica: gli atti aziendali, la scheda PIT autocertificata, la documentazione allegata per l’istruttoria e l’assegnazione del MARCHIO PIT.

Il Consiglio Direttivo Nazionale procede alla deliberazione per la certificazione del prodotto PIT, nel rispetto del presente regolamento.

La certificazione consente la deroga per l'utilizzo di materia prima extra Italia, esclusivamente, nel caso in cui per tale alimento/oggetto/opera non esista una produzione Italiana.

Le imprese e le forme associative, per fruire del Marchio PIT, devono essere iscritte presso l'apposito Registro istituito dall'AdIE.

MATERIA IN OGGETTO DI VIGILANZA

L'AdIE con apposito Organismo di Vigilanza, composto da esperti professionisti, interni ed esterni all'AdIE, si riserva di effettuare, a campione, la verifica della conformità del PIT o del MENU Identitario assegnato alle aziende.

Il controllo ha per oggetto tutto ciò che l'impresa autocertifica all'atto della richiesta di concessione d'uso del Marchio, sulla documentazione allegata e sugli impegni che l'impresa assume nei confronti dell'AdIE, con apposito atto di corresponsabilità.

Tale procedimento garantisce e tutela l'impresa nel rispetto del procedimento di tracciabilità secondo le norme stabilite per il riconoscimento del Marchio PIT o del MENU Identitario.

CONCESSIONE DEL MARCHIO PIT "Prodotto Identitario Territoriale"

Il marchio di tracciabilità PIT può essere concesso in uso alle imprese associate del settore agroalimentare ed enogastronomico e del settore dell'Artigianato-artistico e tradizionale. Il marchio è costituito dalla dicitura "PIT" e dalla immagine grafica assegnata secondo la Classificazione PIT.

Il Marchio PIT ed il QR code di riferimento, devono essere apposti nell'etichetta del prodotto a cui viene assegnato indipendentemente dal formato della confezione. Possono essere apposti in documenti o materiale pubblicitario diverso dalla confezione del prodotto.

L'utilizzo del Marchio PIT attesta la conformità del processo di tracciabilità, l'origine e la provenienza delle materie prime secondo quanto previsto nel capitolo CLASSIFICAZIONE "PIT- Prodotto Identitario Territoriale".

Il corretto utilizzo del Marchio PIT è sotto la responsabilità dell'azienda a cui è stato assegnato e deve essere utilizzato esclusivamente per il prodotto per cui è stato ottenuto. È vietato l'uso di segni distintivi che possano trarre in inganno terzi sul significato e sul simbolo del Marchio PIT, secondo quanto previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti in materia.

Il Marchio PIT non può costituire Marchio principale e deve, perciò, essere associato al marchio d'impresa ovvero alla denominazione della stessa.

Le sanzioni vengono erogate dal Consiglio Direttivo dell'AdIE su proposta dell'Organismo di Vigilanza.

Eventuali abusi nell'uso del Marchio PIT da parte di aziende non iscritte nell'apposito registro saranno perseguiti a norma di legge. Nel caso in cui, in un'azienda cui sia stato concesso l'uso del Marchio, vengano accertate irregolarità in fase di controllo da parte dell'ORGANISMO di Vigilanza, l'imprenditore sarà sottoposto a sanzioni diverse in base alla natura dell'illecito, fatte salve le sanzioni previste per legge in caso di specifiche ipotesi di illecito amministrativo o penale.

DESCRIZIONE STRUMENTO "MENU IDENTITARIO"

Oltre allo strumento PIT, l'accademia dispone del "MENU Identitario" concesso in ambito Gastronomico, alle strutture di ristorazione, che aderiscono al progetto "Identità Gastronomica Territoriale", composto esclusivamente da prodotti contrassegnati con il Marchio PIT.

La cultura della cucina è uno dei fattori più importanti dell'identità territoriale. Conoscere il territorio attraverso i sapori dei piatti culinari, è il principio fondamentale per la promozione e la valorizzazione del binomio cibo-cultura.

L'identità gastronomica territoriale, ha come obiettivo, far conoscere il patrimonio gastronomico territoriale, promuoverlo, valorizzarlo e auspicare che la ristorazione italiana, adotti sempre più la ricetta locale, per rilanciare i piatti della memoria, ma soprattutto, piatti legati alla storia e alla tradizione, con le materie prime di origine territoriale.

All'interno della filosofia dell'AdIE e della logica "Menu identitario", l'identità gastronomica territoriale italiana, è espressione della sua cultura culinaria e della dieta mediterranea. Il ristoratore è protagonista e ambasciatore nel mondo quando realizza uno o più piatti identitari territoriali, utilizzando il paniere PIT del territorio di appartenenza.

L'adesione all'identità gastronomica territoriale "Menu Identitario" è vincolata al procedimento del piatto identitario quale racconto della storia, delle tradizioni e delle tipicità del luogo.

CONCESSIONE del MENU Identitario

I ristoranti associati, aderenti al progetto identità gastronomica territoriale, saranno contraddistinti con apposito logo identificativo MENU Identitario e con relativo strumento di tracciabilità del menu identitario.

Il Menu Identitario deve essere realizzato esclusivamente con i prodotti del paniere PIT

L'identità gastronomica territoriale viene geograficamente circoscritta in ambito distrettuale telefonico.

Possono essere utilizzate materie prime specifiche, certificati PIT, al di fuori del distretto interessato, purché venga realizzato con materie prime della regione di appartenenza.

PROVVEDIMENTI relativi a PIT e MENU IDENTITARIO

Il presente regolamento illustra le procedure per la certificazione a fronte della dichiarazione di responsabilità del legale rappresentante aziendale.

L'AdIE:

- attua e mantiene un sistema di gestione della tracciabilità documentato conforme alle disposizioni della norma di riferimento;
- identifica e tiene sotto controllo i requisiti specificati dal presente regolamento, compresi quelli cogenti di legge e normative in materie nazionali ed internazionali;
- verifica costantemente il procedimento di realizzazione del menu identitario.

L'Istruttoria di Certificazione viene sottoposta all'esame del Consiglio Direttivo Nazionale per la deliberazione della concessione del Marchio PIT o del MENU Identitario.

Nel caso in cui l'azienda non rispetta i requisiti sopra riportate, l'AdIE in relazione alla frequenza e gravità degli eventi, adotterà le azioni che riterrà opportune, che possono comportare nei casi più gravi la sospensione e la revoca della validità della certificazione.