

# REGULAMENTO ACADEMIA DE MESTRES DA LEVEDURA MÃE E DO PANETTONE ITALIANO

#### Art. 1

A Associação visa a promover a qualidade do panetone e dos produtos elaborados com levedura Made in Italy.

### Art. 2

A Associação tem por objetivo realizar as seguintes atividades:

- a promoção de panetones e produtos similares por elaboração ou denominação, produzidos com levedura mãe, incluindo portanto, tudo o que for relacionado com panificação e produtos de pizzaria;
- participação em diversas feiras e eventos, tanto na Itália como no exterior. A associação pode realizar todas as operações que julgar necessárias e adequadas para atingir o objetivo social.

### Art. 3

Os associados devem assinar os seguintes acordos para-sociais :

- <u>3.1</u> Usar apenas ingredientes de alta qualidade.
- <u>3,2</u> É proibido o uso de produtos pré-elaborados , semielaborados, substitutos ou sucedâneos da levedura mãe.
- <u>3,3</u> Por exemplo, os ingredientes obrigatórios para a elaboração do tradicional panetone artesanal sob Scarpato são: ovos frescos, manteiga fresca, farinha produzida por moinhos italianos, fruta em calda italiana, açúcar, mel italiano, frutas secas de qualidade.

Não é permitido o uso de: margarina, manteiga marcada ou recombinada, ovos liofilizados, sabores sintéticos e qualquer matéria-prima de procedência duvidosa. Não é permitido o uso de conservantes, emulsificantes e aditivos.

# Art. 4

Com relação aos eventos dedicados ao Panetone, a Associação autoriza os Associados a participarem apenas de eventos promovidos ou reconhecidos pelo Conselho Diretivo.

A participação em outros atos, eventos e concursos não autorizados determina a expulsão do Associado.

#### Art. 5

Os Associados não poderão aceitar cargos de juízes ou testemunhas publicitárias de empresas e / ou eventos que produzam ou promovam produtos semielaborados ou com as matérias-primas listadas no Art.3.

#### Art. 6

A Associação é administrada por um Conselho Diretivo composto por um número variável de membros estabelecido conforme necessário pela Assembleia. O mandato do Conselho corresponde ao mandato do Presidente.

Se, no decorrer do exercício, faltar um ou mais conselheiros, eles serão substituídos por deliberação aprovada pela maioria dos próprios conselheiros. O Presidente é eleito pela Assembleia

## Art. 7

As decisões dos Sócios podem ser aprovadas pela Assembleia ou, quando permitido por lei, mediante consulta ou consentimento escrito por iniciativa do órgão de administração. As decisões serão consideradas válidas somente se forem aprovadas por mais da metade dos Membros da Associação.

A Assembleia deve realizar, no mínimo, obrigatoriamente, uma reunião presencial ou virtual por ano.

## Art. 8

O número de Associados não está sujeito a limitações. Só podem aderir à Associação os mestres confeiteiros especializados na utilização de levedura, padeiros e pizzaiolos com comprovado profissionalismo. Para ser admitido na Associação, o candidato deve enviar ao Secretário o seu pedido de candidatura, comprovar experiência mínima de 10 anos na preparação com levedura mãe e ser aprovado em exame elaborado por Comissão especialmente designada pelo Conselho Diretivo.

A admissão depende exclusivamente do Conselho Diretivo, sob recomendação da Comissão Examinadora, e é comunicada à Assembleia após o exame. Uma vez admitido, o Presidente ou seu representante premiará o candidato com uma placa com a logomarca da Associação para que o candidato a exiba em sua empresa. Além disso, o candidato poderá utilizar a logomarca da Associação em todo o material de comunicação de sua atividade.

## Art.9

Os Sócios fundadores e cada Associado deverão pagar o valor de € 1000,00 (mil / 00) a título de taxa de filiação.

A taxa de € 1.000,00 (mil / 00) paga para o exercício de 2020 também cobre o ano de 2021

O valor da referida taxa será fixado, a pedido do Conselho Diretivo e numa base anual, pela Assembleia de Associados durante a reunião de aprovação do relatório de gestão do ano anterior.

O valor da taxa de filiação deverá ser pago à Associação nos 30 dias seguintes à deliberação de aprovação do valor da taxa ou, caso o Associado não tenha participado da Assembleia correspondente, nos 30 dias sucessivos à solicitação de pagamento.

Se a Assembleia não tomar qualquer decisão especial sobre a taxa de filiação durante a reunião de aprovação do relatório de gestão, o valor correspondente ao ano seguinte não será afetado e permanecerá igual ao do ano anterior.

Nesse caso, o prazo de 30 dias para pagamento da taxa será contado a partir da data de deliberação da aprovação do relatório de gestão.

Os associados que se tornarem parte da Associação após o início do ano deverão pagar a totalidade da taxa de filiação no prazo de 30 dias a partir da data em que a aceitação de sua filiação for comunicada.

## Art. 10

Quando a Associação foi criada, os seguintes critérios foram definidos para convidar novos membros:

- convidar os membros tradicionais do evento "Notte dei Maestri del Lievito Madre"
- convidar os membros tradicionais do evento "Maestri del Panettone".

Esses mestres passaram a formar parte da Associação a convite e tiveram a oportunidade de ler o estatuto, mas não o regulamento.

Se, ao ler o regulamento, um mestre cuja afiliação foi anterior à publicação do regulamento deseja encerrar sua filiação, ele pode fazê-lo enviando um e-mail para a secretária solicitando sua remoção do Registro de Sócios e a devolução de sua taxa de filiação . Os mestres convidados que, mesmo tendo direito a fazê-lo, tenham optado por não responder ou por não aderir, se futuramente desejarem fazer parte da Associação, devem passar pela mesma avaliação reservada a outros profissionais.

## Art. 11

Novos associados. Os mestres que desejam fazer parte da Associação devem enviar seu currículo profissional e, eventualmente, uma apresentação de sua empresa à secretaria da Associação. O Conselho Diretivo terá seis meses para avaliar o pedido e comunicar sua resolução. Durante este período, uma comissão especial nomeada pelo Conselho Diretivo ficará encarregada de conhecer o candidato e obter a informação pertinente. Se for considerada adequada a visita à empresa do candidato, as despesas correspondentes ficarão a cargo deste, mas apenas se a sua solicitação for aceite. Se for aceito como Associado, o candidato deverá ler, subscrever e assinar o regulamento e o estatuto.

## Art. 12

Conforme indicado no Art. 8°, cada Associado tem o direito de utilizar o logotipo da Associação para personalizar e promover a sua imagem e a sua atividade e, portanto, é responsável pela sua correta utilização, também a nível de mídia.

O uso correto da logomarca pelos Associados será controlado por uma comissão especial que tem a obrigação de informar o Conselho Diretivo de qualquer frase ou ato que possa prejudicar a Associação. As ações do Associado serão julgadas pela Assembleia.

#### Art. 13

Para associados que elaborem produtos com levedura para terceiros, o uso do logotipo e do selo de garantia de qualidade é regulamentado da seguinte forma:

 O uso do logotipo e do rótulo é permitido se o produto for produzido no laboratório Associado por conta do cliente e com a assinatura do Associado claramente visível no produto.

- 2) Não é permitida a assinatura de linha de produtos com logo e rótulo se o produto for feito no laboratório do cliente, mesmo utilizando receita do Associado.
- 3) Na ausência de um laboratório de produção, não é possível utilizar a logomarca e o rótulo em produtos fabricados em outros laboratórios.
- 4) Os associados não podem, em hipótese alguma, assinar uma linha de produtos elaborada com levedura (mesmo sem logo ou rótulo) que não cumpra as diretrizes do estatuto e regulamentos da Academia del Lievito Madre.
- 5) Os Associados não podem assinar linha de produtos para empresas de tipo industrial ou semi-industrial, mesmo que o produto atender aos requisitos da Academia. Em particular, é proibido associar o produto e a imagem artesanal à industrial, independentemente da forma ou tipo.
- 6) Se um Associado elaborar produtos com levedura mãe para terceiros e o nome do Associado não aparecer claramente na embalagem, mas apenas em letras pequenas junto com os ingredientes (conforme estipulado por lei), a Associação não permitirá o uso de rótulo ou logotipo de garantia MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO.