

**- ALLEGATI -**

**Allegato 6 - Filiera cereali (Prodotti di seconda trasformazione):** ulteriori requisiti di certificazione

**PRODOTTI INTERESSATI:**

- Prodotti derivati dalla seconda trasformazione di granella di frumento tenero, granella di frumento duro e cereali minori (farro e orzo);
- i prodotti rientranti nella categoria “altri prodotti trasformati”, compresi quelli che a rigor di termini sarebbero da considerare di prima trasformazione come granella tostata, granella soffiata ecc...;
- Altri prodotti secondo le “schede prodotto” approvate dalla PF e comunicate all’OdC

**La filiera coinvolge i seguenti soggetti:**

- Aziende agricole;
- Centri di stoccaggio;
- Molini;
- Grossisti;
- Punti vendita al dettaglio che commercializzano prodotti non confezionati.

### **Approvazione schede di processo dei singoli prodotti**

Il disciplinare è direttamente applicabile per i prodotti: pane, pasta di semola, pasta all'uovo e pasta fresca all'uovo senza ripieno tranne nei casi in cui si voglia introdurre qualche elemento (ingrediente o parametro) non presente nella descrizione dei singoli prodotti. Per gli altri prodotti, gli operatori devono presentare alla P.F., per la preventiva approvazione, una scheda di processo per ogni prodotto che intendono certificare; tale scheda deve dare evidenza degli ingredienti utilizzati e relative percentuali, oltre che gli eventuali parametri tecnologici di interesse.

L'OdC ha il compito di verificare l'eventuale presenza di tali schede di processo e la loro approvazione oltre alla rispondenza tra gli ingredienti in essa riportati con quelli effettivamente utilizzati.

### **Regolamentazione dell'uso di conservanti nella preparazione di prodotti trasformati**

In caso di necessità gli operatori interessati possono ottenere, per l'uso dei conservanti, una deroga dalla P.F. presentando una scheda di processo del prodotto di riferimento con evidenza dei parametri di difettosità, degli ingredienti utilizzati (compresi eventuali coadiuvanti e relative percentuali) e degli eventuali parametri tecnologici di interesse.

L'OdC ha il compito di verificare l'eventuale presenza di tali schede di processo e la loro approvazione.

### **Autocontrollo aziendale**

Gli operatori della filiera, in regime di autocontrollo, devono obbligatoriamente produrre la seguente documentazione e/o rapporti di prova:

<b>SOGGETTO</b>	<b>TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE</b>	<b>FREQUENZA</b>
Pastifici, panifici, pasticcerie e altri laboratori di trasformazione	<u>Scheda tecnica prodotto</u>	Per singolo lotto
Punto vendita	<u>Bilancio di massa</u>	Per singolo lotto
Concessionario	<u>Bilancio di massa</u>	Per singolo lotto

### **RINTRACCIABILITA'**

Ai fini della rintracciabilità dei prodotti previsti dal disciplinare i soggetti coinvolti devono garantire il mantenimento dell'identificazione e della rintracciabilità dei relativi lotti come da tabella seguente:

<b>Fase</b>	<b>Unità minima rintracciabile</b>	<b>Elementi di rintracciabilità (identificazione, registrazione)</b>	<b>Soggetto coinvolto</b>
Pastificazione	Lotto pasta e/o altri prodotti assimilati	Registrazione quantità di semola, farina e altri ingredienti in entrata per la	Responsabile pastificio

		<p>produzione delle diverse tipologie di pasta a marchio "QM"</p> <p>Identificazione fornitori dei lotti di ciascun ingrediente</p> <p>Identificazione lotti</p> <p>Identificazione locali di lavorazione e condizionamento</p> <p>Registrazione quantità di pasta e/o altri prodotti in uscita</p> <p>Identificazione destinatari (punti vendita)</p>	
Panificazione	Lotto pane e/o altri prodotti assimilati	<p>Registrazione quantità di materia prima in entrata per la produzione di pane a marchio "QM"</p> <p>Identificazione fornitori dei lotti di ciascun ingrediente</p> <p>Identificazione lotti</p> <p>Identificazione locali di lavorazione e condizionamento</p> <p>Registrazione quantità di prodotto in uscita</p> <p>Identificazione destinatari (punti vendita)</p>	Responsabile panificio
Produzione di altri prodotti di seconda trasformazione	Lotto prodotto di seconda trasformazione e/o altri prodotti assimilati	<p>Registrazione quantità ingredienti in entrata per la produzione dei prodotti di seconda trasformazione e/o altri prodotti assimilati a marchio "QM"</p> <p>Identificazione fornitori dei lotti di ciascun ingrediente</p> <p>Identificazione lotti</p> <p>Identificazione locali di lavorazione e condizionamento</p> <p>Registrazione quantità prodotti in uscita</p> <p>Identificazione destinatari (punti vendita)</p>	Responsabile laboratorio

<p>Confezionamento</p>	<p>Lotto confezionamento</p>	<p>Registrazione quantitativi/data pasta e/o pane e/o altri prodotti in uscita;</p> <p>Identificazione lotti</p> <p>Identificazione fornitori materiale di confezionamento/etichettatura;</p> <p>Registrazione lotti ottenuti/etichette utilizzate.</p>	<p>Responsabile panificio e/o pastificio</p>
<p>Punto vendita</p>	<p>Lotto vendita</p>	<p>Registrazione venduto quantità pane e/o pasta e/o altri prodotti previsti</p>	<p>Responsabile punto vendita</p>