

 CORFILCARNI GCC	<b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 1 di 37

## STATO DI REVISIONE E MODIFICHE

N°	Data	Descrizione	Elaborazione	Verifica/ Validazione	Approvazione
0	31/05/2014	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD
1	16/03/2016	Modifica par. 2, 3.2.1.1, 3.2.1.2, 3.3.2, 3.3.3, 3.4.1, 3.5, 3.5.2, 3.5.2.1, 5.1, 7.9, 8.1.2, 8.1.3, 8.2, 8.2.3, 8.2.5, 8.3, 8.3.2, 8.3.4, 10.2, 10.2.2, 10.2.3, 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4, 11.2.4.1, 12, 12.1, 13.2, 14, 15.1, 15.3, 15.4, 18, 19, 20.3, 2, 22, Modulo consegna/accettazione	Responsabile Schema	DSC	RD

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

*Provvedimento 10 giugno 2014 “Modifica del disciplinare di produzione della denominazione Pagnotta del Dittaino”, registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Reg. (CE) N. 516/2009 della Commissione del 17 giugno 2009 – G.U. N. 146 del 26 giugno 2014.*



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 2 di 37

### PREMESSA

Il Reg. (UE) n.1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una D.O.P. o I.G.P siano conformi ad un Disciplinare di produzione (Art. 7) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri e conformi agli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 2), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto PANE e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione protetta "PAGNOTTA DEL DITTAINO".

### SCOPO

Assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

### CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP.

### PIANO DEI CONTROLLI

È composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli.

- **Documento tecnico:** riporta le procedure seguite dal CORFILCARNI GCC per il controllo della Pagnotta del Dittaino DOP, il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità. È distribuito agli operatori di filiera, agli ispettori ed al personale del CORFILCARNI GCC.
- **Schema dei controlli:** è strutturato in forma di matrice secondo disposizioni MIPAAF
  - per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dal CORFILCARNI GCC;
  - per l'OdC il tipo ed entità del controllo, l'elemento controllato, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione correttiva corrispondente;Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per fase il documento tecnico e il piano di campionamento. È distribuito agli operatori di filiera, agli ispettori ed al personale del CORFILCARNI GCC.



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 3 di 37

### DOCUMENTO TECNICO

#### 1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

**Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109** e successive modifiche: attuazione della direttiva 89/395/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

**Decreto Ministeriale 18 dicembre 1997** strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

**Decreto Ministeriale 29 maggio 1998** Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

**Legge 21 dicembre 1999 n.526** Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – legge comunitaria 1999 (Gazzetta Ufficiale n.13 del 18 gennaio 2000, supplemento ordinario n. 15).

**Direttiva 2000/13/CE** Riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

**Regolamento (CE) n.178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

**Decreto Legislativo 23 giugno 2003 n. 181** Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

**Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

**Decreto legislativo 19 novembre 2004 n. 297** Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari (Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15 dicembre 2004).

**ISO/IEC 17025:2005** Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

**Legge 27.12.2006 n.296** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza

 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 4 di 37

sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

**Nota n. 22897 del 29 novembre 2007** del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali avente per oggetto piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati.

**Nota n. 22965 del 30 novembre 2007** del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

**Regolamento (CE) n. 1234/2007** del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).

**Regolamento (CE) n. 516/2009** della Commissione del 17/06/2009 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette [Pagnotta del Dittaino (DOP)].

**Provvedimento 23 giugno 2009** Iscrizione della denominazione "Pagnotta del Dittaino" nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (Gazzetta Ufficiale n. 157 del 9 luglio 2009).

**Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

**Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

**Regolamento (UE) n. 1151/12** del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

**UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

**Nota n. 25742 del 05/10/2012** del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali avente per oggetto la modifica delle diciture previste per la designazione/presentazione dei prodotti IGP-DOP.

**Decreto Ministeriale del 15/04/2013** Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 5 di 37

**Decreto Ministeriale del 14/10/2013** Disposizioni nazionali per l’attuazione del Reg.(UE) n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG.

**Nota n. 64767 del 11/12/13** del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali domanda di modifica ai sensi dell’art.49 del Reg.(UE) n.1151/2012 – DOP “Pagnotta del Dittaino”.

**Decreto Ministeriale del 18/12/2013** Integrazione del decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

**Regolamento di esecuzione (UE) n. 613/2014** della Commissione del 03/06/14 recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette delle indicazioni geografiche protette “Pagnotta del Dittaino DOP”.

**Provvedimento 10 giugno 2014** “Modifica del disciplinare di produzione della denominazione Pagnotta del Dittaino”, registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Reg. (CE) N. 516/2009 della Commissione del 17 giugno 2009 – G.U. N. 146 del 26 giugno 2014.

## 2. TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di controllo	Ispezione e/o prove analitiche effettuate dal CORFILCARNI GCC
Attività di valutazione	Esame documentale effettuato dall’ispettore del CORFILCARNI GCC
Autocontrollo	Verifica, effettuata presso i propri siti produttivi, dei requisiti di conformità relativi alla materia prima, al semilavorato e al prodotto finito, attuata e registrata da parte degli operatori della filiera produttiva della PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP
Azione correttiva	Si intende l’insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e interessate alla DOP e Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 6 di 37

Autorizzazione alla stampa e conformità delle etichette	Atto mediante il quale il CORFILCARNI GCC in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto o su incarico del Consorzio stesso, valuta la conformità dell'etichetta al disciplinare di produzione e alle disposizioni del MIPAAF.
CORFILCARNI GCC	Gruppo Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiera Carni
Disciplinare	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Esperto Tecnico	Persona qualificata e incaricata dall'OdC di fornire specifica conoscenza ed esperienza in merito alla valutazione dello schema di certificazione
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF, sulla base del disciplinare depositato presso il MIPAAF e trasmesso ai competenti servizi dell'UE. Esso riporta gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo CORFILCARNI GCC ai fini della certificazione e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione "Pagnotta del Dittaino".
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli, che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare, per conformarsi allo stesso
Elenco degli operatori controllati	Elenco aggiornato annualmente dal CORFILCARNI GCC, in cui si dichiara e si attesta che gli operatori sono conformi ai requisiti previsti dal piano dei controlli.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale il CORFILCARNI GCC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal piano dei controlli, ai fini dell'inserimento nell'elenco degli operatori controllati.
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale il CORFILCARNI GCC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli
Ispettore	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive da parte del CORFILCARNI GCC, previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo.
Trattamento della non conformità	Si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di rimuovere la non conformità.
Variazioni significative	Sono tutte quelle variazioni riguardanti il processo produttivo, il condizionamento, la trasformazione, il sistema di gestione e i requisiti strutturali che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le variazioni, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 7 di 37

Operatore	Agricoltore, centro di stoccaggio, molino e panificio che opera nella filiera della PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP e chiede al CORFILCARNI GCC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Agricoltore	Operatore identificato che conduce appezzamenti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'agricoltore attua attività di stoccaggio lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal centro di stoccaggio
Centro di stoccaggio	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione delimitata che conduce una struttura di stoccaggio del grano duro conferito dagli agricoltori e destinato alla produzione della PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP. Qualora presso il centro di stoccaggio siano attuate attività di molitura, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal molino
Molino	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione delimitata che conduce una struttura di macinazione e rimacina semola di grano duro destinata alla produzione della PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP. Qualora presso il molino siano attuate attività di stoccaggio, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste centro di stoccaggio
Panificatore	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione delimitata che conduce una struttura di trasformazione e confezionamento della PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP
Lotto di trasferimento grano duro	Quantità di prodotto, derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante una scheda di trasferimento, per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di trasferimento semola rimacinata	Quantità di prodotto, della stessa annata, identificata mediante una scheda di trasferimento per cui è possibile garantire la rintracciabilità dei lotti di materia prima
Lotto di confezionamento	Partita di prodotto finito, da destinare al confezionamento, ottenuta dalla semola rimacinata, per cui è possibile garantire la rintracciabilità dei lotti di semole e di materia prima
Consorzio di Tutela	Consorzio autorizzato con decreto del MIPAAF ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14
Denominazione di origine protetta (DOP)	Nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi





CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 8 di 37

	intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
--	---

### 3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

#### 3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP sono gli agricoltori, i centri di stoccaggio, i molini e i panifici.

Allo stato attuale non è prevista la figura dell'intermediario che non viene trattata nel piano dei controlli.

#### 3.2 Modalità di accesso

Ad eccezione della Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva per le registrazioni, necessarie a dare evidenza dell'autocontrollo svolto, gli operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti dall'OdC oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atta a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità delle materie prime/prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

##### 3.2.1 Adesione degli operatori controllati

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le domande possono essere trasmesse al CORFILCARNI GCC:

- dal Consorzio di Tutela riconosciuto per conto degli associati, in base ad apposita delega contenente previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del richiedente;
- direttamente dal soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione al CORFILCARNI GCC della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP.

Per quanto riguarda il Consorzio di tutela si precisa che le varie fatturazioni saranno intestate al Consorzio medesimo con l'evidenziazione dei costi imputati a ciascun socio.

##### 3.2.1.1 Prima adesione Agricoltori

Gli agricoltori che intendono coltivare grano duro per la produzione della Pagnotta del Dittaino DOP devono inviare al CORFILCARNI GCC, entro e non oltre il 28/02 di ogni anno, la "Richiesta di prima adesione o riconferma o rinuncia" (Mod. RARR-AP) adeguatamente compilata in ogni sua parte, allegando:

- documentazione attestante l'origine del seme e le varietà seminate (Mod RV-AP);
- scheda di validazione del fascicolo aziendale aggiornata ed opportunamente validata dal CAA di riferimento;





CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 9 di 37

- quaderno di campagna;
- foglio di mappa e coordinate.

### 3.2.1.2 Prima adesione Centro di Stoccaggio-Molino-Panificatore

Gli operatori che intendono aderire alla Pagnotta del Dittaino DOP devono inviare al CORFILCARNI GCC, entro e non oltre il 28/02 di ogni anno, la “Richiesta di prima adesione o riconferma o rinuncia” (Mod. RARR-AT) adeguatamente compilata in ogni sua parte, allegando:

- copia dell’autorizzazione sanitaria e/o DIA;
- certificato iscrizione al registro delle imprese della CCIAA;
- copia della planimetria della struttura;
- modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato.

Con la sottoscrizione della Domanda di prima adesione, ciascun soggetto accetta integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la denominazione “Pagnotta del Dittaino DOP”.

### 3.3 Procedura di riconoscimento

#### 3.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Ricevuta la richiesta e la documentazione accessoria, entro cinque giorni lavorativi il CORFILCARNI GCC provvederà all’esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati.

In caso di valutazione positiva della domanda, CORFILCARNI GCC entro quindici giorni lavorativi dispone per l’esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fine del riconoscimento.

Nel caso in cui la domanda risultasse incompleta, il Richiedente verrà informato entro sette giorni lavorativi e saranno contestualmente richieste le integrazioni a completamento della documentazione presentata.

Nel caso in cui la domanda risultasse non conforme, il Richiedente verrà informato entro sette giorni lavorativi del motivo per cui la domanda é stata respinta.

#### 3.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell’esame documentale, il CORFILCARNI GCC pianifica l’esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l’ispettore incaricato:

- a) valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l’idoneità dell’operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel piano dei controlli per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- b) valuta la documentazione prevista;
- c) segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- d) registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all’operatore;
- e) consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
- f) segnala l’eventuale mancata disponibilità e cooperazione dell’operatore.

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 10 di 37

### 3.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

<b>Operatore</b>	<b>Entità del controllo prime adesioni</b>	<b>Tipologia di controllo</b>
Agricoltore	100%	Documentale ed ispettivo
Centro di stoccaggio	100%	Documentale ed ispettivo
Molino	100%	Documentale ed ispettivo
Panificio	100%	Documentale ed ispettivo

### 3.4 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

#### 3.4.1 Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte del CORFILCARNI GCC sulla base dei rapporti di ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali).

Se la valutazione è positiva, il CORFILCARNI GCC iscrive l'operatore nell'elenco degli operatori controllati entro 10 giorni lavorativi dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico all'OdC.

Se la valutazione è negativa, il CORFILCARNI GCC comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L'OdC può procedere ad un'attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

### 3.5 Attività di controllo di sorveglianza per il mantenimento dei requisiti

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti previsti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Tutte le sedi dell'operatore, assoggettate al controllo del CORFILCARNI GCC, devono essere aperte all'ispettore che si presenta per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento durante l'orario di lavoro.

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel Disciplinare di Produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

#### 3.5.1 Visite ispettive di sorveglianza

Il CORFILCARNI GCC effettua delle verifiche ispettive di sorveglianza, la cui entità è diversa per ogni operatore di filiera, ed è quella riportata nello schema dei controlli alla voce entità del controllo per anno (in %). La tipologia del controllo viene raggruppata in tre possibili categorie:

a) documentale (indicata nello Schema dei Controlli con la lettera D);

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 11 di 37

- b) ispettivo, esercitato presso il soggetto riconosciuto (indicato nello Schema dei Controlli con la lettera I) che comprende anche un controllo a campione della documentazione aziendale;
- c) analitico, sul prodotto (indicato nello Schema dei Controlli con la lettera A).

### 3.5.2 Programma annuale dei controlli di sorveglianza

Operatore	Entità del controllo in sorveglianza	Tipologia di controllo
Agricoltore	45% <sup>1</sup>	Documentale ed ispettivo
Centro di stoccaggio	100%	Documentale, ispettivo ed analitico
Molino	100%	Documentale, ispettivo ed analitico
Panificio	100%	Documentale, ispettivo ed analitico

Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli saranno effettuate nel caso in cui:

- occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- l'operatore comunica al CORFILCARNI GCC variazioni significative inerenti la propria aziende ed il sistema produttivo;
- vi sia un mancato o ritardato invio dei dati dopo sollecito;

## 4. RICONFERMA

### 4.1 Agricoltori

Gli operatori che intendono mantenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 28/02 di ogni anno, la "Richiesta di adesione o riconferma o rinuncia" (Mod. RARR-AP), barrando la voce riconferma.

Nel caso di mancata presentazione il CORFILCARNI GCC invia per iscritto una nota formale di sollecito di presentazione dell'istanza di riconferma da produrre entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della stessa.

### 4.2 Centro di stoccaggio-Molino-Panificatore

<sup>1</sup> Gli agricoltori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco del triennio, saranno ispezionati con una quota annuale minima del 33% alla quale si sommerà una quota del 12%, con criteri di casualità, su operatori già precedentemente controllati.



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 12 di 37

Gli operatori che intendono mantenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 28/02 di ogni anno, la "Richiesta di adesione o riconferma o rinuncia" (Mod. RARR-AT) barrando la voce riconferma.

Nel caso di mancata presentazione il CORFILCARNI GCC invia per iscritto una nota formale di sollecito di presentazione dell'istanza di riconferma da produrre entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della stessa.

### 4.3 Mancato invio della richiesta di riconferma

In caso di mancato invio della richiesta di riconferma nei tempi indicati ai punti 4.1 e 4.2, l'operatore verrà escluso dall'elenco degli operatori controllati, considerando questo come formale rinuncia.

## 5. MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente, successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

### 5.1 Comunicazione delle modifiche

Qualora le situazioni già documentate nella domanda iniziale o in successive integrazioni, fossero oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a notificarle formalmente, entro 15 giorni lavorativi dal loro accadimento, al CORFILCARNI GCC che valuterà la documentazione pervenuta riservandosi la facoltà di stabilire se le modifiche sono significative e pertanto richiedono la pianificazione di ispezioni.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive visite ispettive in sorveglianza.

#### 5.1.1 Agricoltori

Sono tenuti a comunicare al CORFILCARNI GCC le variazioni intervenute, mediante l'invio del modulo delle modifiche delle aziende di produzione (Mod. M-AP), allegando a supporto adeguata documentazione.

#### 5.1.2 Centro di stoccaggio-Molino-Panificatore

Sono tenuti a comunicare formalmente al CORFILCARNI GCC le modifiche intervenute mediante l'invio del modulo delle modifiche delle aziende di trasformazione (Mod. M-AT), allegando a supporto adeguata documentazione.

## 6. CESSAZIONE ATTIVITÀ

### 6.1 Agricoltori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare, entro 15 giorni lavorativi dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione o

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 13 di 37

riconferma o rinuncia (Mod. RARR-AP) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

#### 6.2 Centro di stoccaggio-Molino-Panificatore

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare, entro 15 giorni lavorativi dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione o riconferma o rinuncia (Mod. RARR.AT) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

Per tutti gli operatori che cessano l'attività viene riportata la data di fine controllo nel programma informatico con la cancellazione dall'elenco degli operatori controllati.

#### 6.3 Rinuncia

La notifica di rinuncia oltre a comportare la cancellazione dall'elenco obbliga gli operatori a:

- a) sospendere immediatamente la commercializzazione delle materie prime, semilavorati e della Pagnotta del Dittaino DOP;
- b) sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP;
- c) non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

#### 6.4 Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati

L'elenco degli operatori viene aggiornato dal CORFILCARNI GCC ogni anno in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

#### 6.5 Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono attenersi e ripetere l'iter previsto dal punto 3 del presente documento tecnico.

### **7. OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO**

- 7.1 Registrano i requisiti di conformità;
- 7.2 Registrano i reclami con le relative azioni correttive e misure preventive adottate;
- 7.3 Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e i semilavorati non conformi non vengano utilizzati per la produzione della Pagnotta del Dittaino DOP;
- 7.4 Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non venga messo in commercio come Pagnotta del Dittaino DOP;
- 7.5 Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte dell'ispettore del CORFILCARNI GCC e dalle Autorità ufficiali preposte al controllo;



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 14 di 37

- 7.6 Conservano tutta la documentazione riguardante la Pagnotta del Dittaino DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- 7.7 Inviano la documentazione richiesta dal CORFILCARNI GCC entro 15 giorni lavorativi dalla notifica;
- 7.8 Accertano in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal piano di controllo;
- 7.9 Garantiscono la corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita mediante adeguate registrazioni (fatture, DDT, schede di trasferimento, ecc.).

### 8. OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

#### 8.1 Agricoltori

- 8.1.1 Conservano la documentazione attestante l'origine del seme (cartellini ENSE) e la scheda di validazione del fascicolo aziendale;
- 8.1.2 Compilano, trasmettono entro due giorni lavorativi, da ogni transazione, al CORFILCARNI GCC e conservano i moduli di trasferimento dei cereali (Mod. MTC-AP);
- 8.1.3 Compilano, trasmettono entro il 28/02 di ogni anno al CORFILCARNI GCC e conservano il registro varietà impiegate per la semina (Mod. RV-AP);
- 8.1.4 Compilano e registrano sul proprio registro di campagna le operazioni colturali per adempiere agli obblighi previsti dall'art. 5 del Disciplinare di produzione in merito alla tecnica agronomica (lavorazioni, piano di concimazione, gestione del suolo).

#### 8.2 Centro di stoccaggio

- 8.2.1 Inviano al CORFILCARNI GCC il modulo analisi di laboratorio (Mod. MAL) ed il rapporto di analisi entro 10 giorni lavorativi da quando tutti i fornitori hanno conferito e comunque prima del trasferimento del grano al Mulino. Allegano inoltre il registro dei fornitori (Mod. RF);
- 8.2.2 Registrano le operazioni di carico e scarico sul registro fornito dal CORFILCARNI GCC (Mod. RCS);
- 8.2.3 Si accertano che i lotti destinati alla produzione della Pagnotta del Dittaino DOP siano conformi ai requisiti previsti dal presente Piano dei Controlli e dallo schema allegato, effettuando le analisi previste dal presente piano in autocontrollo;
- 8.2.4 Compilano e conservano i moduli di trasferimento dei cereali (Mod. MTC-AT).
- 8.2.5 Inviano al CORFILCARNI GCC entro due giorni lavorativi da ogni transazione copia dei moduli di trasferimento dei cereali (Mod. MTC-AT) che accompagnano sempre il prodotto.

#### 8.3 Molini

- 8.3.1 Registrano le operazioni di carico e scarico sul registro (Mod. RCS);
- 8.3.2 Si accertano che i lotti destinati alla produzione della Pagnotta del Dittaino DOP siano conformi ai requisiti previsti dal presente Piano dei Controlli e dallo schema allegato, effettuando le analisi previste dal presente piano in autocontrollo;

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 15 di 37

- 8.3.3 Compilano e conservano il modulo di trasferimento semola rimacinata (Mod. MTSR);
  - 8.3.4 Inviano al CORFILCARNI GCC entro due giorni lavorativi da ogni transazione i moduli di trasferimento semola rimacinata (Mod. MTSR) che accompagnano sempre il prodotto;
  - 8.3.5 Inviano al CORFILCARNI GCC il modulo analisi di laboratorio (Mod. MAL) ed il rapporto di analisi entro 10 giorni lavorativi dalla ricezione del grano dal centro di stoccaggio e comunque prima del trasferimento della semola rimacinata al Panificatore. Allegano inoltre il registro dei fornitori (Mod. RF).
- 8.4 Panificatori
- 8.4.1 Comunicano, annualmente entro il 31/12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto dal CORFILCARNI GCC, mediante l'invio del modulo confezionamento (Mod. MC), il tipo di confezione, i kg confezionati, il n° di confezioni, la data di confezionamento e il riferimento all'autorizzazione rilasciata dal CORFILCARNI GCC (approvazione etichette);
  - 8.4.2 Registrano le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento e i requisiti di conformità riportati nel presente Piano dei Controlli e nel registro (Mod. RCS);
  - 8.4.3 Si accertano che la semola utilizzata sia conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e che il prodotto finale sia conforme ai requisiti previsti all'art. 2 del Disciplinare di produzione.

Il CORFILCARNI GCC controllerà, nel corso delle verifiche ispettive di sorveglianza, che quanto sopra riportato sia in conformità al presente piano dei controlli.

## **9. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI**

Gli operatori che intendono far parte della filiera produttiva della Pagnotta del Dittaino DOP devono assoggettarsi al controllo del CORFILCARNI GCC ed operare in conformità al presente Piano dei Controlli ed allo schema allegato approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Si riportano i requisiti, evidenziati in grassetto e sottolineati, da rispettare per la produzione della materia prima, dei semilavorati e del prodotto finito "Pagnotta del Dittaino DOP".

### **Art. 1 – Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta "Pagnotta del Dittaino" è riservata al pane che risponde alle condizioni ed ai requisiti posti dal Reg. (UE) n. 1151/2012 e stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2 – Caratteristiche del prodotto**





CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 16 di 37

All'atto dell'immissione al consumo la **DOP “Pagnotta del Dittaino” si presenta nella tradizionale forma rotonda con una pezzatura compresa tra 500 e 1.100 gr ovvero come mezza pagnotta affettata e possiede le seguenti caratteristiche sensoriali:**

- 1. crosta dello spessore compreso tra 3 e 4 mm;**
- 2. tenacità della crosta media;**
- 3. mollica di colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine, compatta ed uniforme;**
- 4. elasticità della mollica (espressa come tempo di recupero del volume originario una volta rimossa la pressione delle dita) elevata con recupero veloce e totale;**
- 5. umidità del prodotto non oltre il 38%;**
- 6. mantenimento delle caratteristiche sensoriali (odore, sapore, freschezza protratte fino a 5 giorni dalla data di produzione).**

### Art. 3 – Zona di produzione

**La zona di produzione della DOP “Pagnotta del Dittaino” interessa i comuni di Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa in provincia di Enna ed i comuni di Castel di Iudica, Raddusa e Ramacca in provincia di Catania.**

### Art. 4 – Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Art. 5 – Metodo di ottenimento

**La Denominazione di Origine Protetta “Pagnotta del Dittaino” è propria del pane ottenuto mediante il particolare processo di lavorazione che prevede l'impiego del lievito naturale, della semola rimacinata di grano duro ottenuto nel territorio di cui all'art. 3.** La tecnica agronomica prevista per la produzione del grano duro prevede la seguente successione di operazioni colturali: effettuazione di una lavorazione medio-profonda nel periodo estivo-autunnale in funzione alla precessione colturale e all'andamento climatico, seguita da almeno altre due superficiali allo scopo di rinettare il terreno dalle infestanti, interrare i concimi distribuiti con la concimazione di fondo e preparare il letto di semina. Con riferimento al piano di concimazione, le somministrazioni massime saranno di 120 Kg di N (azoto) ad ettaro e di 100 Kg di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (fosforo) ad ettaro.



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 17 di 37

**Con riferimento alla gestione del suolo, è vietata la monosuccessione del frumento duro oltre i due anni. È preferibile far seguire a tale cereale una leguminosa da granella o da foraggio, oppure altre colture o ancora il maggese nudo.**

Le caratteristiche qualitative della semola devono essere in linea con i seguenti parametri.

**La materia prima utilizzata nella produzione della “Pagnotta del Dittaino” è la semola rimacinata di grano duro proveniente dalla molitura del grano duro, prodotto nell’areale di coltivazione di cui all’art. 3, appartenente alle varietà Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, Sant’Agata presenti per almeno il 70% sul totale dello sfarinato utilizzato.**

**Il rimanente 30% deve essere comunque rappresentato da grano duro appartenente alle varietà Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta, e da altre varietà di grano duro iscritte al Registro Nazionale delle varietà vegetali, prodotte nell’areale di produzione.**

**Non è consentito miscelare il grano con altri grani provenienti da altri territori siciliani non inclusi nell’areale, da altre regioni italiane ovvero da altre nazioni.** Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati.

**Il grano duro da impiegare nel processo di produzione della semola deve provenire da semente certificata e rispondere ai seguenti requisiti minimi qualitativi:**

<u>Parametro</u>	<u>Valore</u>
<u>Peso ettolitrico</u>	<u>≥ 78 kg/hl</u>
<u>Proteine (N tot. X 5,70)</u>	<u>≥ 12% su s.s.</u>
<u>Umidità</u>	<u>≤ 12,5%</u>
<u>Glutine</u>	<u>≥ 8% su s.s.</u>
<u>Indice di giallo</u>	<u>≥ 14 b Minolta</u>

**Il grano duro raccolto nell’areale delimitato deve essere sottoposto a trattamenti di prepulitura e, quindi, stoccato in silos e conservato senza l’ausilio di pesticidi e prodotti chimici di sintesi.**

La macinazione deve essere effettuata mediante tecniche e fasi del tutto analoghe a quelle attualmente in uso nell’areale delimitato e qui di seguito descritte.

**Il grano duro viene sottoposto a vari trattamenti di pulitura attraverso passaggi forzati in macchinari che, mediante aspirazione delle parti più leggere e cernita con vibrosetacci, lo liberano dalle impurità, da eventuali corpi estranei e dalle cariossidi striminzite o con peso specifico molto basso.**

**Alla pulitura seguono due trattamenti di bagnatura alternati da due periodi di riposo, per complessive 24 ore, per favorire un’efficace imbibizione della cariosside al fine di agevolare la svestizione delle parti tegumentali della cariosside ed evitare la bruciatura delle semole durante la macinazione. L’umidità massima della cariosside al secondo riposo deve essere del 17,5%.**



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 18 di 37

Alla fase della bagnatura segue la macinazione ad opera dei laminatoi, che provvedono a frantumare le cariossidi e quindi la cernita dei frammenti ad opera dei setacci dei *plansichter* e delle *semolatrici* che provvedono a deviare i vari frammenti in altri laminatoi, in base alla granulometria degli stessi. La semola da impiegare nel processo di produzione del pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

<u>Parametro</u>	<u>Valore</u>
<u>Umidità</u>	<u>≤ 15,5%</u>
<u>Ceneri</u>	<u>0,70-0,90% s.s.</u>
<u>Proteine</u>	<u>≥ 10,50% su s.s.</u>
<u>Indice di caduta F.N.</u>	<u>480 ÷ 800 sec.</u>

La DOP “Pagnotta del Dittaino” si ottiene dalla cottura completa di una pasta convenientemente lievitata preparata con semola di grano duro, acqua, lievito naturale e sale nelle percentuali di seguito stabilite:

<u>Ingredienti</u>	<u>Quantità</u>
<u>Semola</u>	<u>100 kg</u>
<u>Acqua</u>	<u>58-70 l*</u>
<u>Lievito naturale</u>	<u>15-18 kg **</u>
<u>Sale</u>	<u>1,5 – 2,0 kg</u>

\* Varia al variare del contenuto in glutine e della percentuale di umidità della semola.

\*\* Varia al variare della temperatura ambiente.

Il lievito naturale utilizzato per la produzione della DOP “Pagnotta del Dittaino” deriva da un “lievito madre” opportunamente rinnovato. I rinnovi si effettuano con la seguente cadenza: ogni 24 ore circa una parte di “lievito madre” si impasta con due parti di semola ed una di acqua al fine di ottenere, dopo circa 10 minuti di impasto, una massa dalla quale si ricavano quattro masse lievitanti. Di queste una verrà utilizzata come “madre”, e quindi rinnovata dopo 24 ore circa e le rimanenti 3 parti verranno aggiunte negli impasti, come “lievito naturale”, dopo circa 5 ore di maturazione.

Tutti gli ingredienti sopra menzionati (semola, acqua, lievito naturale e sale) devono rispettare le normative igienico-sanitarie prescritte dalla legislazione vigente.

L’impasto si effettua a mezzo di un’impastatrice a braccia tuffanti per un tempo di 12 minuti.

L’impasto appena formato deve possedere le seguenti caratteristiche:

<u>Parametro</u>	<u>Valore</u>
------------------	---------------



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 19 di 37

<u>Temperatura</u>	<u>26-27 °C</u>
<u>Acidità</u>	<u>5-5,3 pH</u>

L'impasto riposa in vasca per 15 minuti circa e quindi si provvede alla formatura dei pani in pasta di peso di Kg 1,200 ± 20 e di forma sferica che può avvenire manualmente ovvero con l'ausilio di macchine arrotondatrici. Le forme in pasta sono quindi disposte su piani aventi una superficie liscia, uniforme, lavabile e sanificabile al fine di evitare, durante la fase di lievitazione, contaminazioni indesiderate di lieviti e batteri ubiquitari che potrebbero alterare il regolare processo di lievitazione condotto dai lieviti naturali.

La fase della lievitazione si articola secondo quanto di seguito riportato:

<u>Parametro</u>	<u>Valore</u>
<u>Tempo</u>	<u>120-180 min.</u>
<u>Temperatura</u>	<u>30-32°C</u>
<u>Umidità</u>	<u>58-63%</u>

Raggiunta l'ottimale lievitazione le forme in pasta entrano nel forno di cottura, sia esso a legna o a gas, a riscaldamento indiretto.

La fase della cottura si articola secondo quanto di seguito riportato:

<u>Parametro</u>	<u>Valore</u>
<u>Tempo</u>	<u>40-60 min.</u>
<u>Temperatura</u>	<u>230°C</u>

All'inizio della cottura le forme in pasta lievitate sono investite da vapore sulla superficie per conferire la particolare colorazione alla crosta.

Alla cottura segue la fase del raffreddamento.

Le operazioni di coltivazione e raccolta del grano e le operazioni di produzione e confezionamento della DOP "Pagnotta del Dittaino" devono avvenire all'interno dell'areale di produzione definito all'articolo 3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto.

### Art. 6 – Legame con l'ambiente

Anticamente il grano raccolto era stoccato in apposite fosse o in magazzini ed ivi naturalmente conservato al riparo dall'acqua. Non si faceva ricorso a trattamenti intesi a preservare il cereale da infestazioni fungine ovvero dagli insetti parassiti. Alla bisogna il grano veniva portato ai molini vicini per la molitura.

Parimenti il grano duro raccolto nell'areale delimitato è sottoposto esclusivamente a trattamenti di prepulitura per liberarlo dalle paglie, dalle impurità e dai corpi estranei e, quindi, stoccato in silos e conservato senza l'ausilio di pesticidi e prodotti chimici di sintesi.



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 20 di 37

Gli unici trattamenti permessi ai molini sono esclusivamente di natura fisica. Sono infatti consentite le refrigerazioni della massa con aria fredda ed i rivoltamenti.

Tali trattamenti infatti evitano il surriscaldamento della massa, fenomeno questo che crea un ambiente idoneo allo sviluppo di muffe, alla formazione di micotossine ed alla schiusura delle uova degli insetti parassiti e che può provocare pure la germinazione delle cariossidi.

<<... In Sicilia il pani i casa (pane casereccio) è di forma rotonda. La semola di grano duro, precedentemente setacciata, è sistemata sulla madida (gramola); fatta una conca, vi si aggiunge il lievito naturale (u criscenti), l'acqua calda, il sale ... Terminata la fase dell'impasto, spezza e modella manualmente la pasta ottenendo pani di pani del peso di un chilo e di forma rotonda (circa 20 centimetri di diametro, 7 di altezza). ... Si caratterizza per la crosta poco croccante e la mollica dall'alveolatura fine e omogenea...>>.

La DOP "Pagnotta del Dittaino" si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica in particolare per la consistenza della crosta e per il colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine compatta ed uniforme della mollica. Altra particolare caratteristica della DOP "Pagnotta del Dittaino" è la capacità di mantenere inalterati per ben 5 giorni le caratteristiche sensoriali quali odore, sapore e freschezza.

Tali particolari caratteristiche sono indubbiamente riferibili e quindi strettamente correlate al grano duro che interviene come materia prima principale e predominante nel processo di produzione e che grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di riferimento assume valori qualitativi elevati.

I terreni sui quali si effettua la coltivazione del grano duro si presentano con un impasto mediamente argilloso. Il clima è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da un regime pluviometrico fortemente irregolare durante l'arco dell'anno, con concentrazione delle precipitazioni nel periodo autunno-vernino e valori medi annui di circa 500 mm, e da temperature medie mensili più elevate nei mesi di luglio e agosto, mentre quelle minime si registrano in gennaio e febbraio con valori che, solo in casi eccezionali, si abbassano fino a raggiungere valori tali (0°C) da poter arrecare danni alla coltivazione.

I parametri pedologici e metereologici individuati concorrono a definire l'unicità dell'ambiente in cui si effettua la coltivazione del grano duro al punto da ottenere un prodotto dalle caratteristiche qualitative e sanitarie eccellenti (esenti da micotossine) in grado di esaltare nella DOP "Pagnotta del Dittaino" caratteristiche sensoriali uniche.

Il grano duro, come dimostrano le testimonianze storiche, è stato da sempre utilizzato per la panificazione, a differenza di altre zone d'Italia dove veniva e viene impiegata la farina di grano tenero, in grado di ottenere un prodotto che mantenesse per un arco temporale di una settimana le principali caratteristiche sensoriali.

Il mantenimento di tali caratteristiche era dovuto non solo all'impiego della semola rimacinata di grano duro ma anche all'impiego del "criscenti". La fermentazione della pasta acida è affidata all'equilibrio dinamico che si instaura tra batteri lattici e lieviti. Le specie microbiche maggiormente riscontrate sono *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* subsp. *lindneri*), *Candida milleri* e *Saccharomyces exiguus*.

Tali lieviti sono stati isolati in impasti acidi siciliani dell'area; di conseguenza per la produzione devono essere impiegati lieviti che contengono un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, Y135, un ceppo di *Candida humilis* (RG12) ed un ceppo isolato dalla stessa



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 21 di 37

matrice e non identificato (ISA2); tra i batteri lattici, vi sono i ceppi di *Lactobacillus sanfranciscensis* MSA, MSB, MSC e K4.

La migliore sinergia, intesa come maggior incremento in volume dell'impasto, è stata registrata nell'associazione *Saccharomyces cerevisiae* Y135 e *Lactobacillus sanfranciscensis* MSB.

Fra le molteplici testimonianze rinvenute in scritti antichi, molte sono quelle che ricadono nell'area di coltivazione del grano duro e che sono divenuti nel tempo i depositari di un patrimonio di saperi e costumi inerenti la cerealicoltura e la produzione del pane, appunto. Così, nell'area di Agira, come riporta il testo di Provitina, intensa era in particolare l'esportazione del frumento ed olio verso l'Egitto, la Siria e la Grecia; a testimonianza di una realtà mantenutasi nel tempo, come conferma Amico, la stessa Agira nel XVIII secolo non temeva confronti con altre zone della Sicilia grazie alle floride attività delle coltivazioni di seminativi.

L'origine della "Pagnotta del Dittaino" è da rinvenirsi nella lunga tradizione storica e culturale che ha caratterizzato l'area comprendente il territorio di gran parte della provincia di Enna e della provincia di Catania. Come si evince dallo studio di Corradini Federico II ad Enna, urbs inespugnabilis: risvolti storici, politici, economici la tradizione cerealicola ennese produceva un pane ottenuto dalla semola rimacinata di grano duro. <<...Enna era ricca di acque, di boschi, di cereali (non bisogna dimenticare che la città fin dalla notte dei tempi fu la sede del culto di Demetra-Cerere, dea delle messi). La pastorizia era largamente praticata, con il vantaggio della ricca produzione di latte e derivati (cacio, ricotta) nonché la lana, le pelli, la carne. Il pane, la "pagnotta", era uno degli alimenti base realizzata con farina di frumento ...>>. Da sempre, quindi, la coltivazione del grano duro nell'area comprendente alcuni comuni di Enna e di Catania ha rappresentato uno dei cardini principali del locale sistema economico rivestendo una notevole valenza sia sociale che ambientale e culturale. Secondo il mito le ragioni di una vocazione cerealicola così intensa trova giustificazione nel fatto che proprio nell'area ennese, in particolare in corrispondenza del lago di Pergusa, si apriva la porta degli Inferi dalla quale la dea Demetra/Cerere usciva portando sulla terra per quattro mesi all'anno il vigoroso rigoglio vegetativo che le valse appunto l'appellativo di "dea delle messi".

Da una credenza così lontana nel tempo si è giunti, ai giorni nostri ad una realtà che vede nell'area attraversata dal fiume Dittaino, affluente del Simeto, la culla di una cultura del pane talmente radicata che, come il Barberis riporta: <<... se il Piave è il fiume sacro alla Patria – come non manca di ricordare il cartello a chi imbocca il fatidico ponte in direzione di Trieste - Enna è la città sacra al pane e il suo comune potrebbe opportunamente segnalarlo ai turisti>>.

Una testimonianza del notevole ruolo che il grano duro rivestiva nelle abitudini alimentari dei siciliani giunge proprio da Plinio il Vecchio che, nel "*De Naturalis Historia*", così riportava <<...*Ceres frumenta, quum antea glande vescerentur, eadem molere et conficere in Attica, et alia in Sicilia, ob id dea iudicata...*>>. Infatti, proprio mentre in altre regioni della penisola italica si ottenevano farine dalle ghiande, castagne o da altri cereali, quali orzo e segale, in Sicilia la grande dea Cerere insegnava ai contadini a fare il pane con farina di frumento. Ed è grazie a tale insegnamento, secondo quanto esposto da Sonnino, che i contadini siciliani riuscivano, nonostante le grandi miserie, a sopravvivere in quanto si





CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 22 di 37

nutrivano di pane ottenuto dalla farina di frumento rispetto ai contadini del Nord afflitti dalla pellagra .

La coltivazione del grano duro nelle aree interne della Sicilia, comprendenti i comuni della provincia di Enna e Catania, occupa un posto di rilievo non solo per quanto riguarda la superficie investita, ma anche perché interessa contrade tradizionalmente coltivate a grano duro in asciutto. Proprio in tali comuni, sia per le condizioni pedologiche che climatiche, l'unica coltura che è stata in grado, nel corso degli anni, di garantire alla popolazione agricola locale occupazione ed equi redditi è stata il grano duro.

### Art. 7 – Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012.

### Art. 8 – Etichettatura

**La DOP “Pagnotta del Dittaino” viene confezionata con un film plastico microforato ovvero in atmosfera modificata tale da garantire l’aspetto igienico-sanitario consentendo, al contempo, la traspirazione del prodotto confezionato. In etichetta devono essere riportate le seguenti diciture:**

- 1. il logo della denominazione “Pagnotta del Dittaino”**
- 2. l’elenco degli ingredienti;**
- 3. il peso;**
- 4. il nome, indirizzo e logo della ditta di produzione;**
- 5. la data di scadenza;**
- 6. il simbolo dell’Unione Europea.**

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. 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.

**Il logo della denominazione, di forma rettangolare (base 8 cm X altezza 4,8 cm, con bordo trilineo), si compone in basso a sinistra di due spighe di grano duro che, disposte in maniera perpendicolare, delimitano uno spazio nel quale si collocano due pagnotte di cui, una di forma intera sormontata da una seconda di forma dimezzata. In alto, al centro di un rettangolo compare su un unico allineamento la scritta orizzontale “PAGNOTTA DEL DITTAINO” DOP (Carattere Felix Titling, Dimensione 17, Stile normale, Effetto maiuscoletto).**



 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 23 di 37



#### Indici colorimetrici

Marrone: pantone 4625;

Interno pagnotta: pantone 7402;

Pagnotta sfumatura da: pantone 131, pantone 141.

#### Colori quadricomia:

Marrone: 100% yellow – 56% magenta – 83% nero

Interno pagnotta: 6% magenta – 30% yellow

Pagnotta sfumatura da:

100% yellow – 45% magenta – 15% cyan

65% yellow – 20% magenta – 5% cyan

## **10. IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME**

### 10.1 Identificazione dei fornitori

L'Operatore deve accertarsi, prima della presa in carico della materia prima e/o semilavorato, che il fornitore sia assoggettato al sistema dei controlli e inserito nell'elenco degli operatori idonei alla produzione della "Pagnotta del Dittaino DOP".

Il CORFILCARNI GCC al fine di facilitare tali operazioni aggiorna costantemente, sul proprio sito internet, l'elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli.

### 10.2 Controlli in accettazione

Le procedure ed i sistemi di registrazione durante le verifiche in accettazione devono consentire agli ispettori del CORFILCARNI GCC di risalire:

- presso il centro di stoccaggio: all'apprezzamento e sua ubicazione, alle varietà, al fornitore, alla data di ricevimento, alle tonnellate prese in carico, ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli;



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 24 di 37

- presso i molini: al fornitore, alla data di ricevimento del grano, alle tonnellate prese in carico, ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.
- presso i panifici: al fornitore, alla data di ricevimento della semola rimacinata, ai kg presi in carico, ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

### 10.2.1 Centro di stoccaggio

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il grano duro dopo avere verificato e registrato:

- la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati ;
- la presenza del modulo di trasferimento dei cereali delle aziende di produzione adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. MTC-AP);
- la corretta identificazione, anche varietale, della materia prima acquistata.

### 10.2.2 Molino

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il grano duro, per la produzione di rimacinato di semola, dopo avere verificato e registrato:

- la presenza del centro di stoccaggio/agricoltore nell'elenco degli operatori controllati;
- la presenza del modulo di trasferimento dei cereali delle aziende di produzione adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. MTC-AP);
- la presenza del modulo di trasferimento dei cereali delle aziende di trasformazione adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. MTC-AT);
- la corretta identificazione, anche varietale, della materia prima in entrata.

### 10.2.3 Panificatore

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico la semola rimacinata di grano duro dopo avere verificato:

- la presenza del molino nell'elenco degli operatori controllati;
- la presenza del modulo di trasferimento semola rimacinata adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. MTSR);
- la corretta identificazione del semilavorato in entrata.

## 11. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto preconfezionato la quantità del prodotto, l'appartenenza del prodotto al circuito DOP e il numero di lotto.

### 11.1 Identificazione del prodotto durante i trasferimenti

- 11.1.1 L'agricoltore deve identificare ogni lotto di trasferimento di grano duro mediante la compilazione del modulo di trasferimento dei cereali (Mod. MTC-AP).



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 25 di 37

- 11.1.2 Il centro di stoccaggio deve identificare ogni lotto di trasferimento di grano duro mediante la compilazione del modulo di trasferimento dei cereali (Mod. MTC-AT).
- 11.1.3 Il molino deve identificare ogni lotto di trasferimento di semola rimacinata di grano duro mediante la compilazione del modulo di trasferimento (Mod. MTSR). Sui sacchi di semola rimacinata deve essere riportata ai fini dell'identificazione, oltre agli obblighi previsti dalla legislazione cogente, la dicitura "semola rimacinata di grano duro per panificazione destinato alla produzione della Pagnotta del Dittaino DOP" o diciture simili.
- 11.1.4 Durante il trasporto deve essere assicurato che il prodotto DOP non sia mescolato o confuso al prodotto convenzionale. I documenti fiscali devono riportare il n° progressivo del modulo trasferimento, la denominazione di origine protetta "Pagnotta del Dittaino DOP" e il codice operatore assegnato dal CORFILCARNI GCC.
- 11.1.5 Tutti i trasferimenti devono essere registrati sul registro aziendale di carico e scarico produzione e confezionamento (Mod. RCS) o documento equivalente.

### 11.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione e la commercializzazione.

#### 11.2.1 Stoccaggio della materia prima (grano)

Le varietà di grano duro Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, Sant'Agata devono essere stoccate, da sole o congiuntamente, in silos numerati, identificati e separati dalle altre varietà sempre prodotte nel territorio delimitato.

È fatto obbligo dare evidenza del rispetto delle percentuali previste dal disciplinare.

#### 11.2.2 Stoccaggio della semola rimacinata

L'operatore deve garantire che il semilavorato, da utilizzarsi per la produzione della Pagnotta del Dittaino DOP, consista in un rimacinato di semola ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà: Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, Sant'Agata prodotte nel territorio delimitato da sole o congiuntamente presenti per almeno il 70%; il rimanente 30% deve essere comunque rappresentato da grano duro appartenente alle varietà Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta e da altre varietà di grano duro iscritte al Registro Nazionale delle varietà vegetali, prodotte nell'areale di produzione.

È fatto obbligo dare evidenza del rispetto delle percentuali di cui sopra.

Non è consentito miscelare il grano con altri grani provenienti da altri territori siciliani non inclusi nell'areale, da altre regioni italiane ovvero da altre nazioni. Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati. Il rimacinato di semola, da utilizzarsi per la produzione della Pagnotta del Dittaino DOP, deve essere stoccato in silos numerati e identificati.

#### 11.2.3 Panificatore

La semola rimacinata di grano duro, destinata alla produzione della Pagnotta del Dittaino DOP, deve essere stoccata in aree adeguatamente identificate per lotto di produzione.



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 26 di 37

Il panificatore deve dare evidenza che la semola utilizzata per la produzione della Pagnotta del Dittaino DOP rispetta le percentuali previste dal disciplinare per quanto riguarda le varietà di grano consentite.

Il pane sfornato e destinato alla produzione DOP deve essere adeguatamente identificato fino al momento dell'etichettatura.

### 11.2.4 Processo produttivo e vendita

Nelle varie fasi di processo gli operatori devono registrare i dati sul registro aziendale di carico e scarico produzione e confezionamento (Mod. RCS).

Qualora gli operatori trattino materie prime e semilavorati sia per la produzione della Pagnotta del Dittaino DOP, sia per altre produzioni devono assicurare, durante il processo, che vi sia la separazione spazio-temporale evitando promiscuità tra i lotti.

#### 11.2.4.1 Separazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della Pagnotta del Dittaino DOP, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione al CORFILCARNI GCC.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

### 11.2.5 Prodotto preconfezionato

L'operatore deve identificare i prodotti con un'etichetta dove oltre a riportare quanto previsto dalla legislazione cogente, devono comparire tutte le indicazioni previste dall'art. 8 del Disciplinare di produzione.

Al fine di garantire la rintracciabilità del lotto il confezionatore compila il registro di carico e scarico aziendale di produzione e confezionamento (Mod. RCS). I documenti di vendita del prodotto confezionato devono riportare chiaramente la denominazione di origine protetta Pagnotta del Dittaino DOP e il codice operatore assegnato dal CORFILCARNI GCC all'azienda assoggettata al controllo.

## 12. RICHIESTA DI IDONEITÀ DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Una volta formato il lotto, l'operatore procede ad effettuare il campionamento per le analisi di autocontrollo per la verifica di conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal piano di controllo.



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 27 di 37

Successivamente provvede a trasmettere al CORFILCARNI GCC il modulo analisi di laboratorio (Mod. MAL) unitamente al rapporto di analisi del laboratorio ed al registro dei fornitori.

I lotti di grano presso il centro di stoccaggio ed i lotti di semola presso il molino, devono essere trattenuti fino a verifica dei requisiti di conformità.

Qualora dall'esito delle analisi si presenti una non conformità ai requisiti previsti l'operatore deve procedere con l'opportuno trattamento ed azione correttiva.

### 12.1 Comunicazione idoneità delle materie prime, semilavorati destinati alla produzione della Pagnotta del Dittaino DOP

Il CORFILCARNI GCC ricevuta la copia del Mod. MAL e del rapporto di analisi dall'operatore, verifica la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli.

## 13. CONFORMITÀ ETICHETTA PER LA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

### 13.1 Verifica conformità etichette

Per la Pagnotta del Dittaino DOP destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di apporre sulle confezioni l'etichetta così come riportata all'art. 8 del Disciplinare di produzione.

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della denominazione, del logo distintivo e delle indicazioni previste in applicazione del disciplinare, i panificatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal Disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Le etichette utilizzate per l'immissione al consumo della denominazione Pagnotta del Dittaino DOP dovranno essere preventivamente trasmesse al CORFILCARNI GCC per la verifica della rispondenza ai requisiti disciplinati al presente Piano dei Controlli.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione eventualmente presente e non espressamente regolata dal disciplinare di produzione e dal presente Piano, è apposta sotto la diretta responsabilità del produttore e sarà soggetta ai controlli delle autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

### 13.2 Richiesta di autorizzazione

L'operatore, mediante il Mod. RCSE, chiede al CORFILCARNI GCC la conformità e l'autorizzazione alla stampa delle etichette allegando:

- la copia dell'etichetta definitiva o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito alla Pagnotta del Dittaino DOP;
- il Registro dei Fornitori (Mod. RF);

Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

### 13.3 Richiesta per successiva ristampa



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 28 di 37

La richiesta deve essere inviata al CORFILCARNI GCC, per la successiva ristampa, prima dell'esaurimento delle etichette precedentemente dichiarate conformi, allegando quanto previsto dal precedente punto 13.2.

Qualora l'etichetta da utilizzarsi non subisce variazione, il richiedente deve indicare nel Mod. RCSE la data di verifica della conformità dell'etichetta.

### 14. RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE ETICHETTE

Il CORFILCARNI GCC, ricevuta la richiesta, predispone le attività di valutazione. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti potenziali situazioni:

Situazioni	Provvedimenti
1) valutazione positiva con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema, sul processo e sulla documentazione presentata a corredo della richiesta di autorizzazione; etichetta conforme	Il CORFILCARNI GCC procede al rilascio dell'autorizzazione con l'invio dell'etichetta approvata e la data di approvazione.
2) <ul style="list-style-type: none"><li>– valutazione positiva, con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema e sul processo;</li><li>– carenze sulla documentazione presentata a corredo della richiesta;</li><li>– etichetta non conforme.</li></ul>	Prima di procedere all'autorizzazione, con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione, CORFILCARNI GCC chiede all'operatore le opportune correzioni dell'etichetta sottoposta ad approvazione e le integrazioni a completamento della documentazione presentata.

- 14.1 L'operatore sull'etichetta deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e quanto indicato dal CORFILCARNI GCC, la seguente dicitura: "Certificato da autorità pubblica designata dal MIPAAF".
- 14.2 Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli. In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato, il CORFILCARNI GCC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (ICQRF) la non conformità riscontrata.

 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 29 di 37

## 15. PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ

### 15.1 Termini e definizioni

#### *Non conformità (NC)*

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione sul mercato della Pagnotta del Dittaino DOP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dal CORFILCARNI GCC nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate. Sono previsti due livelli di non conformità: gravi e lievi.

#### Lievi

Si intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.

#### Gravi

Si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima, per il prodotto e/o perdita del requisito di tracciabilità del prodotto stesso.

### 15.2 Segnalazione e gestione delle non conformità da parte del CORFILCARNI GCC

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della denominazione Pagnotta del Dittaino DOP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui allo "Schema dei controlli della Pagnotta del Dittaino DOP" allegato al presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità. Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP saranno comunicati all'ICQRF ed alla Regione Siciliana.

I rapporti di NC, compilati dagli ispettori, sono trasmessi dagli stessi al CORFILCARNI GCC che provvede alla loro gestione.

Le non conformità gravi, sono gestite secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 297/2004, art. 3, comma 1) piano di controllo.





CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 30 di 37

### 15.3 Ricorso alle non conformità da parte degli operatori

L'Operatore al quale è stato negato dal CORFILCARNI GCC l'inserimento nel sistema di controllo della DOP "Pagnotta del Dittaino", ovvero a seguito delle verifiche ispettive siano state verbalizzate non conformità al Disciplinare di produzione e/o al presente Piano dei Controlli, ha la facoltà di ricorrere avverso le decisioni del CORFILCARNI GCC.

I reclami devono essere presentati, entro 15 giorni lavorativi dalla data del provvedimento ricevuto dal CORFILCARNI GCC, in forma documentata e devono descrivere in dettaglio la situazione oggetto del reclamo. Il Rappresentante della Direzione (RD) del CORFILCARNI GCC, analizzate le cause del reclamo, risponde all'Operatore reclamante entro 20 giorni lavorativi dalla data di ricezione del reclamo.

L'Operatore a seguito della risposta al reclamo ha facoltà, se non soddisfatto, di presentare ricorso entro 15 giorni lavorativi.

Il compito di esaminare il ricorso è attribuito alla Giunta di Appello, costituita da 3 membri indipendenti nominati dal CORFILCARNI GCC.

La Giunta d'Appello esprime il proprio parere entro 30 giorni lavorativi dalla relativa domanda di ricorso. Le decisioni sono assunte con la maggioranza dei propri componenti e sono valide con la presenza di due terzi degli stessi.

Le spese del ricorso sono a carico del CORFILCARNI GCC quando il giudizio della Giunta di Appello è favorevole all'Operatore, al contrario sono a carico dell'Operatore nel caso in cui il giudizio è favorevole al CORFILCARNI GCC.

### 15.4 Variazione delle condizioni per il controllo

Le modifiche possono riguardare le norme di riferimento, il Piano dei controlli, il tariffario e le eventuali disposizioni Ministeriali. Le variazioni, insieme ai nuovi documenti verranno sottoposti alla valutazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e una volta approvati saranno forniti, entro tre mesi dalla loro approvazione, agli operatori. La comunicazione agli operatori avviene tramite lettera inviata dal CORFILCARNI GCC o per e-mail.

L'operatore ha la facoltà di adeguarsi ai nuovi requisiti, entro 15 giorni lavorativi, o rinunciarvi.

Nel caso di riconferma, il CORFILCARNI GCC verificherà la conformità e l'operatore è tenuto a restituire il modulo di consegna e accettazione datato, timbrato e firmato.

## 16. RISERVATEZZA

Il CORFILCARNI GCC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici del CORFILCARNI GCC (assistenza software, pulizia, consulenti, ecc.) sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni, ottenute durante lo svolgimento dell'attività. Tutti gli archivi del CORFILCARNI GCC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	Rev. 01 del 16/03/16	Pagina 31 di 37

Il CORFILCARNI GCC richiede il consenso scritto all'Operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni da trasmettere alle Autorità competenti.

## 17. TARIFFARIO

Le tariffe applicate ai richiedenti sono quelle previste dal “Tariffario per il controllo della Pagnotta del Dittaino DOP” (Mod. TRF), approvato dal MIPAAF, e riportate nel protocollo di intesa che l'operatore sottoscrive in sede di prima adesione.

### 17.1 Mancato assolvimento degli obblighi pecuniari nei confronti del CORFILCARNI GCC

Come previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 art. 3 comma 2) salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve agli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato.

## 18. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Tipo di pratica	Tempi di evasione	A partire dalla
Verifica ispettiva iniziale agricoltori	Entro 5 gg lavorativi per esito valutazione documentale e, se conforme, entro 15 gg lavorativi disporre per la verifica	Data di ricevimento documentazione prevista (Mod. RARR-AP e allegati)
Verifica ispettiva iniziale trasformatori (centro di stoccaggio, molino, panificatore)		Data di ricevimento documentazione prevista (Mod. RARR-AT e allegati)
Approvazione e autorizzazione etichette	10 gg lavorativi	Data presentazione richiesta

## 19. AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI

Caratteristiche del grano duro: l'operatore deve effettuare delle verifiche, lotto per lotto, sulle caratteristiche del grano, registrando l'autocontrollo, al fine di valutare la conformità delle stesse a quanto previsto dall'art. 5 del Disciplinare di produzione e dal punto 9 del presente Piano dei Controlli.

Caratteristiche della semola rimacinata: l'operatore deve effettuare delle verifiche, lotto per lotto, sulle caratteristiche della semola, registrando l'autocontrollo, al fine di valutare la conformità delle stesse a quanto previsto dall'art. 5 del Disciplinare di produzione e dal punto 9 del presente Piano dei Controlli.

Caratteristiche del prodotto finito pane: L'operatore deve effettuare delle verifiche, lotto per lotto, sulle caratteristiche del pane pronto al confezionamento registrando

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP</b></p>	
	<p style="text-align: center;">Rev. 01 del 16/03/16</p>	<p style="text-align: right;">Pagina 32 di 37</p>

l'autocontrollo. Le caratteristiche sono quelle riportate all'art. 2 del Disciplinare di produzione e al punto 9 del presente Piano dei Controlli.

Sia per il grano duro e per la semola il lotto da cui viene estratto il campione sottoposto ad analisi deve essere trattenuto dall'azienda fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzato dopo esito positivo dei riscontri analitici effettuati.

## **20. PIANO DI CAMPIONAMENTO DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP**

### **20.1 Scheda tecnica e specifiche del prodotto finito**

Il grano duro destinato alla produzione della semola rimacinata deve rispondere alle caratteristiche previste dall'art. 5 del Disciplinare di produzione e dal punto 9 del presente Piano dei Controlli.

La semola rimacinata destinata alla produzione della Pagnotta del Dittaino deve rispondere alle caratteristiche previste dall'art. 5 del Disciplinare di produzione e dal punto 9 del presente Piano dei Controlli.

La Pagnotta del Dittaino DOP all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'art. 2 del Disciplinare di produzione e dal punto 9 del presente Piano dei Controlli.

Tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa cogente.

### **20.2 Prelievi effettuati dal CORFILCARNI GCC presso gli operatori, periodo di campionamento, requisiti di conformità ed entità del controllo**

#### **20.2.1 Analisi presso il centro di stoccaggio**

<b>Matrice da campionare</b>		<b>Periodo</b>	<b>Parametro verifica analitica</b>	<b>Entità del controllo/anno</b>
1)	Grano duro	Durante lo stoccaggio	Peso ettolitrico ≥ 78 kg/hl	100% degli operatori controllati
2)	Grano duro	Durante lo stoccaggio	Proteine (N tot. X 5,70) ≥ 12% su s.s.	100% degli operatori controllati
3)	Grano duro	Durante lo stoccaggio	Umidità ≤ 12,5%	100% degli operatori controllati
4)	Grano duro	Durante lo stoccaggio	Glutine ≥ 8% su s.s.	100% degli operatori controllati
5)	Grano duro	Durante lo stoccaggio	Indice di giallo ≥ 14 b minolta	100% degli operatori controllati

#### **20.2.2 Analisi presso il molino**



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 33 di 37

Matrice da campionare		Periodo	Parametro verifica analitica	Entità del controllo/anno
6)	Semola rimacinata	Durante lo stoccaggio	Umidità $\leq 15,5\%$	100% degli operatori controllati
7)	Semola rimacinata	Durante lo stoccaggio	Ceneri 0,70-0,90% s.s.	100% degli operatori controllati
8)	Semola rimacinata	Durante lo stoccaggio	Proteine $\geq 10,50\%$ su s.s.	100% degli operatori controllati
9)	Semola rimacinata	Durante lo stoccaggio	Indice di caduta F.N. $480 \div 800$ sec.	100% degli operatori controllati

### 20.2.3 Analisi presso il panificio

Matrice da campionare		Periodo	Parametro verifica analitica	Entità del controllo/anno
10)	Pagnotta da destinare alla DOP	All'atto dell'immissione al consumo	Forma rotonda e pezzatura compresa fra 500 e 1.100 gr ovvero mezza pagnotta affettata	100% degli operatori controllati
11)	Pagnotta da destinare alla DOP	All'atto dell'immissione al consumo	Crosta dello spessore compreso tra 3 e 4 mm	100% degli operatori controllati
12)	Pagnotta da destinare alla DOP	All'atto dell'immissione al consumo	Colore mollica ed alveolatura	100% degli operatori controllati
13)	Pagnotta da destinare alla DOP	All'atto dell'immissione al consumo	Umidità del prodotto non oltre il 38%	100% degli operatori controllati

### 20.3 Metodo e procedure di campionamento

Per quanto riguarda la verifica dei requisiti sul grano e sulla semola, il campione è prelevato in 4 aliquote del peso ciascuna di 1.000 g, di cui una viene lasciata al richiedente, una viene inviata al laboratorio per le analisi chimico-fisiche e due vengono trattenute dal CORFILCARNI GCC.

La partita da campionare può costituire un unico lotto o essere costituita da più lotti.

Il lotto non dovrebbe essere superiore a 20.000 kg. Nel caso che la partita superi detto peso, si consiglia di suddividerla in più lotti che concorreranno alla formazione del campione globale. Il numero di campioni elementari per prodotti in imballaggi viene determinato in base al seguente schema:



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 34 di 37

<b>Numero imballaggi</b>	<b>Numero campioni elementari destinati a costituire il campione globale</b>
$\leq 5$	Un campione ogni imballaggio
$\geq 6$ e $\leq 30$	Un campione da un imballaggio ogni gruppo da tre imballaggi (ma non meno di cinque imballaggi)
$> 30$	Un campione da un imballaggio ogni gruppo da cinque imballaggi (ma non meno di dieci imballaggi)

Il campionamento del grano duro e della semola rimacinata avviene presso il centro di stoccaggio ed il molino una volta all'anno, sul 100% degli iscritti al sistema di controllo.

Il campionamento del grano duro e della semola viene effettuato in conformità a quanto previsto dalla IO APP 02 "Istruzione Operativa per il prelievo di campione di grano" allegata al piano dei controlli, secondo il modello MO VAL 07 "Verbale prelievo campioni".

I lotti di grano presso il centro di stoccaggio ed i lotti di semola presso il molino, devono essere trattenuti fino a verifica dei requisiti di conformità.

Il campionamento del pane pronto per la commercializzazione avviene presso i panificatori, all'atto dell'immissione al consumo, una volta all'anno, sul 100% degli iscritti al sistema di controllo. I controlli di conformità delle caratteristiche sensoriali/fisiche sono svolti dall'ispettore di CORFILCARNI GCC nel corso delle verifiche ispettive su un lotto di prodotto finito mediante valutazione diretta di un campione rappresentato da una unità di prodotto (forma).

Qualora le caratteristiche fisiche risultassero non conformi, tutte le forme che costituiscono il lotto interessato devono essere controllate per il/i parametro/i non conforme, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti.

Qualora dalla verifica delle caratteristiche sensoriali si constatino situazioni non conformi, l'ispettore procede al prelievo di una nuova unità di prodotto del medesimo lotto e ripete la verifica. In caso di ulteriore situazione non conforme, tutto il lotto non può essere destinato alla DOP Pagnotta del Dittaino e si procederà alla verifica di un altro lotto.

Se, al contrario, le caratteristiche della seconda unità di prodotto risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo del campione per le prove chimiche (umidità).

Il metodo di campionamento è quello descritto nel DPR 327 del 26/03/1980, art. 10 – Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura – e relativo allegato A paragrafo 4.

Il campione per l'analisi di laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle pertinenti prove è formato da una aliquota del peso pari a 1.000 gr corrispondente a una forma.

La determinazione dell'umidità non può essere ripetuta sul controcampione perché il dato di umidità potrebbe subire notevoli oscillazioni in funzione delle condizioni di conservazione dello stesso, quindi nel caso in cui il valore dell'umidità non rientrasse nei limiti il controllo analitico sarà ripetuto con altro prelievo in diversa giornata produttiva.

L'esito dell'analisi ha valore definitivo, in caso di non conformità per i requisiti analitici disciplinati (umidità), le giacenze del corrispondente lotto di produzione, eventualmente



CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 35 di 37

ancora presenti in azienda, devono essere escluse dal circuito DOP, con ulteriore campionamento su successivo lotto di produzione.

Per i lotti/forme risultati non conformi, deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Pagnotta del Dittaino.

Il CORFILCARNI GCC una volta ricevuto il rapporto di analisi del grano, semola, pane, valutata la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione, notifica al richiedente l'esito entro 3 giorni lavorativi.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, il CORFILCARNI GCC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN/ISO IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al Disciplinare di Produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

### 21. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

I lotti di grano, semola e pane risultanti non conformi, relativamente ai requisiti sopra riportati, devono essere identificati ed esclusi con comunicazione al CORFILCARNI GCC; inoltre deve essere mantenuta in azienda, in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme.

È cura dell'operatore fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, il CORFILCARNI GCC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF) la non conformità riscontrata.

### 22. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

#### Procedimento di appello all'esame chimico-fisico del grano e della semola

Nel caso di risultato delle analisi non conforme, l'operatore può avvalersi del diritto di chiedere analisi di revisione su altra aliquota detenuta dal CORFILCARNI GCC entro 7 giorni lavorativi dalla ricezione della comunicazione inviata dall'OdC, l'esito dell'analisi di revisione risulterà determinante al fine del giudizio di conformità o meno del prodotto. L'analisi di revisione deve essere effettuata presso un laboratorio accreditato ISO/IEC 17025 per le prove specifiche previste dal Disciplinare di produzione, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi tra i laboratori qualificati dal CORFILCARNI GCC e presenti in un suo elenco o comunque un laboratorio concordato tra le parti che abbia le prove richieste accreditate.



**CORFILCARNI GCC**

**PIANO DEI CONTROLLI  
DELLA  
PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP**

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 36 di 37

Le aliquote i cui sigilli o il cui involucro presentassero manomissioni, sono da considerare non più utilizzabili.

Le spese sono a carico della parte soccombente.





CORFILCARNI GCC

## PIANO DEI CONTROLLI DELLA PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Rev. 01 del 16/03/16

Pagina 37 di 37

### PIANO DEI CONTROLLI PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

#### Modulo di Consegna e Accettazione

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di responsabile  
dell'azienda \_\_\_\_\_

#### DICHIARA

di accettare e di attenersi a quanto riportato nel presente Piano dei Controlli e di aver ricevuto la seguente documentazione (contrassegnare con una X la casella corrispondente al documento consegnato):

##### *Aziende di produzione*

- ☐ Richiesta di adesione o riconferma o rinuncia delle aziende di produzione della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RARR-AP)
- ☐ Modifiche delle aziende di produzione della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. M-AP)
- ☐ Registro delle varietà impiegate dalle aziende di produzione della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RV-AP)
- ☐ Modulo analisi di laboratorio (Mod. MAL)
- ☐ Modulo di trasferimento dei cereali dell'azienda di produzione della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. MTC-AP)
- ☐ Registro aziendale di gestione dei reclami e delle non conformità della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RAGRNC)
- ☐ Tariffario per il controllo della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. TRF)
- ☐ Schema dei controlli

##### *Aziende di trasformazione*

- ☐ Richiesta di adesione o riconferma o rinuncia delle aziende di trasformazione della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RARR-AT)
- ☐ Modifiche delle aziende di trasformazione della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. M-AT)
- ☐ Modulo di trasferimento dei cereali delle aziende di trasformazione della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. MTC-AT)
- ☐ Modulo analisi di laboratorio (Mod. MAL)
- ☐ Modulo di trasferimento della semola rimacinata della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. MTSR)
- ☐ Registro aziendale di carico e scarico produzione e confezionamento della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RCS)
- ☐ Registro fornitori della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RF)
- ☐ Modulo di richiesta di conformità e autorizzazione alla stampa delle etichette della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RCSE)
- ☐ Modulo confezionamento della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. MC)
- ☐ Registro aziendale di gestione dei reclami e delle non conformità della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. RAGRNC)
- ☐ Tariffario per il controllo della "Pagnotta del Dittaino DOP" (Mod. TRF)
- ☐ Schema dei controlli

Data

Firma e timbro del responsabile aziendale \_\_\_\_\_