

 CORFILCARNI GCC	<b>MODULO DI TRASFERIMENTO DEI CEREALI DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE DELLA "PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP"</b>		
	<b>Rev. 01 del 16/03/16</b>	<b>Pag. 1 di 1</b>	<b>Mod. MTC-AT</b>

SCHEDA DI TRASFERIMENTO CEREALI; N. PROGRESSIVO: \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

Dati identificativi del fornitore				Dati identificativi dell'azienda ricevente			
Partita I.V.A. / C.F.				Partita I.V.A. / C.F.			
Cognome Nome o Ragione Sociale:				Cognome Nome o Ragione Sociale:			
Ubicazione e Comune:				Ubicazione e Comune:			
Codice operatore:				Codice operatore:			
Silos n.	Lotto assegnato	Comune	T. Conferite	Data ingresso	Analisi	Peso ettolitrico	Lotto assegnato / n. silos

**Riferimento alla bolla / fattura / DDT:**

**Data:** \_\_\_\_\_

**Numero:** \_\_\_\_\_

Fornitore presente nell'elenco degli operatori controllati ☐ SI ☐ NO

Resp. Azienda che ha consegnato il prodotto

Firma \_\_\_\_\_

Resp. Azienda che ha ritirato il prodotto

Firma \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**NOTE:**

Il grano duro per essere commercializzato per la produzione del pane "Pagnotta del Dittaino DOP" deve avere i seguenti requisiti: Peso elettrolitico ≥ 78 kg/hl; Proteine ≥ 12 % s.s.; Umidità ≤ 12, 5%; Glutine ≥ 8,0 % s.s.; Indice di giallo ≥ 14 b minolta.

N.B.: la presente scheda, redatta in tutte le sue parti in duplice copia, deve accompagnare il prodotto durante i trasferimenti ed essere consegnata all'azienda ricevente al momento del conferimento. Deve essere conservata sia dal fornitore sia da chi prende in carico il prodotto e copia della stessa deve essere inviata al CORFILCARNI GCC entro due giorni lavorativi da ogni transazione.

La materia prima utilizzata nella produzione della "Pagnotta del Dittaino" è la semola rimacinata di grano duro proveniente dalla molitura del grano duro, appartenente alle varietà Arcangelo, Ciccio, Colosseo, Bronte, Duilio, Iride, Mongibello, Sant'Agata, Simeto 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.