 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE O RICONFERMA O RINUNCIA DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE DELLA "PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP"</b>		
	<b>Rev. 01 del 16/03/16</b>	<b>Pag. 1 di 3</b>	<b>Mod. RARR-AT</b>

**La sottoscritta azienda**

**CHIEDE:**

- ☐ La prima adesione al sistema di controllo  
☐ La riconferma al sistema di controllo  
☐ La rinuncia al sistema di controllo

**Azienda**

- ☐ Ditta individuale  
☐ Società di persona  
☐ Società di capitali  
☐ Società  
☐ Altro (specificare) \_\_\_\_\_

estremi protocollo

**DICHIARA:**

- ☐ Che non vi sono state modifiche alla propria struttura aziendale (nel caso di riconferma)

- ☐ Centro di stoccaggio      ☐ Molino      ☐ Panificatore

Partita I.V.A.	C.F.
Ragione Sociale:	Sede legale (Comune, indirizzo):
Sede stabilimento (Comune, indirizzo):	Nome e cognome del rappresentante legale:
Telefono e/o Fax:	E-mail:
Indirizzo altri stabilimenti:	
Nome e cognome e qualifica del referente:	


**Procedura di adesione o riconferma o rinuncia**

**Per la prima adesione al sistema di controllo l'azienda deve:**

- ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- compilare l'allegato alla presente richiesta in modo da consentire al CORFILCARNI GCC di verificare la conformità documentale degli impianti di trasformazione e confezionamento;
- inviare copia dell'autorizzazione sanitaria e/o DIA;
- inviare copia del certificato di iscrizione al registro delle imprese della CCIAA;
- inviare copia della planimetria della struttura.
- inviare il presente modulo barrando la voce prima adesione al sistema di controllo e certificazione, **(entro e non oltre il 28-02)**.

**Requisiti che verranno valutati durante la prima adesione:**

- zona di produzione;
- idoneità locali, impianti e attrezzature ai requisiti previsti dal disciplinare;
- processo di lavorazione;
- separazione spazio-temporale delle lavorazioni-linee dedicate;
- idoneità locali di stoccaggio delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- confezionamento ed etichettatura;
- controlli in accettazione;
- identificazione, rintracciabilità e gestione dei lotti.

  CORFILCARNI GCC	<b>RICHIESTA DI ADESIONE O RICONFERMA O RINUNCIA DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE DELLA "PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP"</b>		
	<b>Rev. 01 del 16/03/16</b>	<b>Pag. 2 di 3</b>	<b>Mod. RARR-AT</b>

**Per la riconferma al sistema di controllo l'azienda:**

- deve inviare la richiesta di adesione, barrando la voce riconferma al sistema di controllo e certificazione, **(entro e non oltre il 28-02 di ogni anno)**.

Il CORFILCARNI GCC, verificato l'avvenuto pagamento e la zona di produzione, incarica il tecnico:

1. ad effettuare in caso di prima adesione la visita ispettiva;
2. ad effettuare in caso di riconferma le verifiche successive come predisposto dal piano dei controlli inviato ed approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

**Rinuncia al sistema di controllo:**

l'azienda verrà cancella dall'elenco degli operatori controllati:

- in caso di rinuncia mediante la compilazione e l'invio del seguente modulo;
- se entro il 28 febbraio non invierà al CORFILCARNI GCC il presente modulo, adeguatamente compilato in ogni sua parte.

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.

Le varietà ammesse alla coltivazione sono: 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.

**TARIFFARIO**

*Il CORFILCARNI GCC stabilisce, quale compenso per l'attività di controllo, le seguenti somme:*


<b>Molini</b> (quota fissa annuale IVA esclusa)	€ 600,00
<b>Centri di stoccaggio</b> (quota fissa annuale IVA esclusa)	€ 500,00
<b>Panificatori</b> (quota fissa annuale IVA esclusa)	€ 250,00
<b>Panificatori</b> (quota variabile IVA esclusa)	€ 0,01 al Kg di pane certificato

Qualora il trasformatore/confezionatore richiedente svolgesse contemporaneamente la funzione di centro di stoccaggio e di molino, la quota prevista è pari alla sola quota dovuta quale molino (€ 600,00 IVA esclusa)

Per accettazione l'Azienda

data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *firma ed eventuale timbro*

 CORFILCARNI GCC	<b>RICHIESTA DI ADESIONE O RICONFERMA O RINUNCIA DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE DELLA "PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP"</b>		
	<b>Rev. 01 del 16/03/16</b>	<b>Pag. 3 di 3</b>	<b>Mod. RARR-AT</b>

**ALLEGATO AL Mod. RARR-AT**

### Centri di stoccaggio

Silos totali dedicati per lo stoccaggio del grano duro

n.	capacità

RICHIESTA DI ADESIONE O RICONFERMA O RINUNCIA DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE

Silos dedicati al DOP

n.	capacità	n.	capacità	n.	capacità

### Molini

Silos totali dedicati per lo stoccaggio del rimacinato di semola

n.	capacità

Silos dedicati al DOP

n.	capacità	n.	capacità	n.	capacità

1) Capacità produttiva impianto: \_\_\_\_\_ Resa % \_\_\_\_\_

2) Numero di bagnature:

3) Tempi di riposo:

4) Umidità finale delle cariossidi al 2° riposo:

<input type="checkbox"/>	≤ 2	<input type="checkbox"/>	> 2
<input type="checkbox"/>	≤ 12 ore	<input type="checkbox"/>	fino a 24 ore
<input type="checkbox"/>	≤ 17,5	<input type="checkbox"/>	> 17,5

### Panificatori

1) L'impasto viene effettuato esclusivamente con lievito naturale?

☐ SI
 ☐ NO

2) Dosi e composizione dell'impasto su 100 Kg di semola:

Lievito natur. Kg	Sale Kg	Acqua lt

3) Sono presenti termometri?

☐ SI ☐ NO  
☐ SI ☐ NO

4) L'impastatrice utilizzata è a bracci tuffanti?

5) Numero di impastatrici: \_\_\_\_\_

6) Modalità di modellatura: ☐ manualmente ☐ con l'ausilio di arrotondatrici

7) Tempi di lievitazione (durata) in minuti: \_\_\_\_\_

8) Modalità di riscaldamento indiretto del forno:

☐ legna ☐ gas  
☐ > 230° C ☐ < 230° C

9) Temperatura del forno: