

## **PRODOTTI DI QUALITA'**



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA  
CON DGR N. 2210 DEL 09/12/2015 AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**PRODOTTI DA FORNO SALATI DIVERSI DAL PANE**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica ai prodotti da forno diversi dal pane ottenuti in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 con Deliberazione di Giunta Regionale n. 2210 del 09/12/2015 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di produzione, distribuzione, commercializzazione e vendita dei prodotti da forno salati diversi dal pane, di seguito elencati:

- prodotti da forno salati lievitati;
- prodotti da forno salati non lievitati.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti le fasi di produzione e attività svolte da operatori della filiera diversi da coloro che operano la trasformazione in prodotto. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

## **2. REQUISITI**

### **2.1 Produzione**

#### *2.1.1 Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime*

- Varietà

Per la produzione degli sfarinati sono impiegate, singolarmente o in miscela, tutte le varietà di frumento duro, frumento tenero e orzo coltivate nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui sono ottenuti i prodotti da forno salati diversi dal pane.

Sono impiegati sfarinati provenienti da granella di grano duro e tenero o di orzo appartenenti a varietà diffusamente coltivate nelle aree in cui sono ottenuti i prodotti da forno salati diversi dal pane.

- Materie prime

Gli sfarinati e, ove ne è previsto l'uso, l'olio extravergine di oliva, i pomodori, le olive e le patate, devono essere prodotti nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la coltivazione dei cereali e l'ottenimento dei prodotti da forno salati diversi dal pane e devono essere forniti da aziende che aderiscono al RQR e/o ai regimi di qualità istituiti a norma del:

- regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

- Caratteristiche chimico-fisiche sfarinati

Gli sfarinati impiegati per la produzione degli alimenti di cui al punto 1 devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche specificate in Tabella 1.

Tabella 1. Caratteristiche chimico-fisiche degli sfarinati

Sfarinati di cereali	Umidità massima (%)	Valore massimo di ceneri (% sulla sostanza secca)	Valore minimo di sostanze azotate (azoto x 5,7, in %)	Valore minimo di sostanze azotate (azoto x 5,7, in %) per sfarinati da agricoltura biologica
Farina di grano duro	14,5	1,70	11,5	10,5
Farina di grano tenero	14,5	0,65	9,0	8,5
Farina di grano tenero per alimenti integrali	14,5	1,70	12,0	11,5
Farina di orzo	14,0	1,90	8,0	8,0
Semola rimacinata di grano duro	14,5	1,35	11,5	11
Semola per alimenti integrali	14,5	1,80	11,5	11

## 2.2 Lavorazione e trasformazione

### 2.2.1 Tecnologia di produzione

La preparazione e la lavorazione devono avvenire in locali con attrezzature idonee a garantire igiene e sicurezza, mentre la conservazione deve avvenire in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.

I prodotti da forno salati lievitati sono accomunati dalla presenza, all'interno della tecnologia di produzione, di un processo di lievitazione biologica.

Qualora la tecnologia di produzione contempli l'uso di lievito naturale, quest'ultimo è ottenuto secondo il procedimento tradizionale, che prevede uno o più rinfreschi fino all'ottenimento del quantitativo necessario per la produzione. La quantità minima di lievito naturale da impiegare è pari a 10 kg per 100 kg di impasto.

### 2.2.2 Caratteristiche prodotti finiti

La concentrazione di deossinivalenolo (DON) non deve essere superiore a 200 µg/kg.

## 2.3 Commercializzazione e vendita

### 2.3.1 Confezionamento

Identificazione del prodotto commercializzato/confezionato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

### 2.3.2 Vendita

Il prodotto confezionato e/o sfuso può essere venduto dal panificio certificato o da dettaglianti/commercianti.

Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto confezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

### **3. RINTRACCIABILITÀ**

**3.1.** Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a marchio PdQ.

**3.2** Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

**3.3.** E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per risalire alle informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

**3.4** Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti le materie prime;
2. superficie coltivata;
3. capacità produttiva;
4. quantitativi di prodotto conferiti e lavorati;
5. quantitativi di prodotto immessi in commercio a Marchio.

### **4. AUTOCONTROLLO**

**4.1.** Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla Regione Puglia.

**4.2.** Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

### **5. CONTROLLI**

**5.1.** La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

**5.2.** I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

## 6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO



- 6.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo con l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.
- 6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.