

## 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

**Pane**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica al pane ottenuto in conformità al Regime di Qualità (RQR) “Prodotti di Qualità” riconosciuto dalla Regione Puglia, ai sensi del reg. (UE) 1305/2013, 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 di seguito elencati:

- Pane
- Pane di grano duro
- Pane di orzo

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 avviene la produzione degli sfarinati e del pane.

- Materie prime

Per la produzione di pane, pane di grano duro e pane di orzo sono impiegati, singolarmente o in miscela, rispettivamente sfarinati di frumento tenero, di frumento duro e di orzo prodotti nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la coltivazione dei cereali e la produzione del pane.

I cereali e gli sfarinati devono essere forniti da aziende agricole 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 devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche specificate in Tabella 1.

Tabella 1.

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	11,5
Farina di grano tenero (tipo 0 e 00)	14,5	0,65	9,5	9,0
Farina di grano tenero per pani integrali (tipo 1, 2 e farina integrale)	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	11,0	10,5
Semola (di grano duro integrale) per pani integrali	14,5	1,80	11,5	11,5

## 2.2 Lavorazione e trasformazione

### 2.2.1 Tecnologia di produzione

Il pane è prodotto in seguito alla cottura completa di un impasto convenientemente lievitato preparato con sfarinati di grano duro, o di grano tenero o di orzo, acqua, lievito naturale e sale. Per il solo pane di orzo è consentito l'uso di una miscela di farina di orzo e di sfarinati di frumento duro o tenero, a condizione che la percentuale di questi ultimi sul totale dello sfarinato impiegato non superi il 40%.

Il lievito naturale usato nella formulazione 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.

Il processo prevede una o più fasi di fermentazione, la modellatura, una o più fasi di riposo e la cottura. Per la cottura possono essere impiegati forni con sistemi diversi di alimentazione.

### 2.2.2 Caratteristiche prodotto

Il pane si presenta in pezzature diverse (minimo 500 g), ed è in ogni caso caratterizzato da crosta consistente e croccante, mollica di colore compreso tra il bianco ed il giallo tenue, alveolatura della mollica a grana fine, compatta ed uniforme, odore e sapore da lievemente acido ad acido, profumo di cereale genuino.

La concentrazione di deossinivalenolo (DON) non deve superare 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 preconfezionato 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 tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

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

- aziende agricole conferenti le materie prime;
- superficie coltivata;
- capacità produttiva;
- quantitativi di prodotto conferiti e lavorati;
- 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.