



REGIONE EMILIA-ROMAGNA  
LEGGE REGIONALE 28/99  
QUALITÀ CONTROLLATA



Produzione integrata rispettosa  
dell'ambiente e della salute

LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA DEI PRODOTTI OTTENUTI DALLA TRASFORMAZIONE DEI  
CEREALI**

Indice

**PARTE GENERALE**

- 1 Scopo
- 2 Campo di applicazione
- 3 Definizioni e riferimenti
- 4 Riferimenti normativi
- 5 Documentazione di autocontrollo
- 6 Utilizzo del marchio
- 7 Rintracciabilità
- 8 Controlli
- 9 Infrazioni
- 10 Comportamenti qualificanti
- 11 Formazione e informazione

**SCHEDA DI PRODOTTO – FARINA e SEMOLA**

- 1 Ingredienti consentiti
- 2 Ingredienti non consentiti
- 3 Trasporto della materia prima
- 4 Processo produttivo
- 5 Deroghe
- 6 Commercializzazione e indicazioni in etichetta

**SCHEDA DI PRODOTTO - PANE**

- 1 Ingredienti consentiti
- 2 Ingredienti non consentiti
- 3 Processo produttivo
- 4 Deroghe
- 5 Commercializzazione e indicazioni in etichetta

**SCHEDA DI PRODOTTO - GRISSINI**

- 1 Ingredienti consentiti
- 2 Ingredienti non consentiti
- 3 Processo produttivo
- 4 Deroghe

## 5 Commercializzazione e indicazioni in etichetta

### SCHEDA DI PRODOTTO - TIGELLE

- 1 Ingredienti consentiti
- 2 Ingredienti non consentiti
- 3 Processo produttivo
- 4 Deroghe
- 5 Commercializzazione e indicazioni in etichetta

#### 1. Scopo

Il presente disciplinare fornisce alle aziende di trasformazione uno strumento di lavoro per ottenere prodotti conformi alle finalità della LR 28/99: salvaguardia dell'ambiente e tutela della salute del consumatore.

Le norme qui descritte devono essere applicate nelle imprese di produzione dei prodotti ottenuti dalla trasformazione dei cereali QC elencati nelle specifiche schede di prodotto, comprese nel presente disciplinare.

#### 2. Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi della produzione: dall'approvvigionamento degli ingredienti, alla loro conservazione, al processo produttivo, alle conseguenti registrazioni e altre procedure di autocontrollo a sostegno, fra l'altro, della rintracciabilità e della conformità al presente disciplinare.

Pertanto i concessionari del marchio QC dovranno acquistare e utilizzare le materie prime e gli ingredienti consentiti ed assicurare di non utilizzare nella preparazione di produzioni QC gli ingredienti non consentiti, mantenendo la materia prima certificata QC adeguatamente separata. I fornitori devono essere concessionari dell'uso del marchio oppure inseriti nel sistema di controllo sulla base di accordi di fornitura. Tali condizioni devono essere opportunamente documentate.

I concessionari del marchio QC che realizzano prodotti trasformati a base di cereali sottoscrivono l'impegno:

- all'utilizzo del marchio esclusivamente per le produzioni cui esso si riferisce;
- all'effettuazione dei necessari controlli sulla produzione.

I loro fornitori di ingredienti QC (cereali, farine ed eventuali altri ingredienti) sottoscrivono l'impegno alla fornitura dei prodotti cui si riferisce il marchio, nonché il loro impegno unilaterale ed incondizionato verso la Regione Emilia-Romagna a consentire i controlli di cui all'articolo 6 della LR 28/99.

Il disciplinare comprende prescrizioni vincolanti e consigli tecnici, che non sono vincolanti ma sono espressi come tecniche consigliate o sconsigliate. All'interno del testo del disciplinare i vincoli sono evidenziati con una retinatura (di tipo analogo a quello che evidenzia questo capoverso).

**La scheda di prodotto è interamente vincolante.**

#### 3. Definizioni e riferimenti

Al fine della corretta lettura del presente disciplinare, si individuano le seguenti definizioni, fatta salva la normativa vigente in materia di etichettatura nonché il regolamento per l'uso del marchio collettivo "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge dell'Emilia-Romagna 28/99":

**marchio QC:** marchio collettivo regionale "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge dell'Emilia-Romagna 28/99";

**materia prima QC:** ingrediente a Qualità Controllata certificato, da mantenere separato (es. per tutti i prodotti da forno: farine, bighe, pasta di riporto);

**farina:** la farina è il prodotto ottenuto dalla macinazione di cereali o di altri prodotti;

- **farina QC:** sfarinato di frumento tenero conforme alla definizione di cui all'articolo 1 del DPR 187/2001, prodotto secondo le indicazioni del presente disciplinare;

**semola:** la semola è il prodotto ottenuto dalla macinazione di grano duro;

- **semola QC:** sfarinato di frumento duro conforme alla definizione di cui all'articolo 2 del DPR 187/2001, prodotto secondo le indicazioni del presente disciplinare;

**partita:** quantità di materia prima consegnata al mulino, appartenente a una sola varietà, a varietà di uno stesso gruppo qualitativo o a un insieme di varietà correttamente miscelate, comunque identificabile e prodotta con le tecniche della produzione integrata; caratteristica distintiva della partita è la sua uniformità;

**additivi:** qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente (Direttiva del Consiglio 89/107/CEE);

**acqua potabile:** l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

**lievito:** ingrediente avente i requisiti indicati all'articolo 8 del DPR 30 novembre 1998, n. 502;

**pane:** è denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio);

**pane QC:** prodotto ottenuto dalla cottura totale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano QC, acqua e lievito e altri ingredienti, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio);

**grissini:** pane, come sopra definito, a forma di bastoncino;

– **grissini QC:** grissini prodotti secondo le indicazioni del presente disciplinare;

**tigelle:** sostitutivo del pane caratteristico dell'Appennino modenese, denominato anche crescentine o crescentine modenesi;

– **tigelle QC:** tigelle prodotte secondo le indicazioni del presente disciplinare.

#### 4. Riferimenti normativi

- Legge regionale 28 ottobre 1999, n. 28 “Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Abrogazione delle leggi regionali n. 29/92 e n. 51/95;
- Deliberazione della Giunta regionale n. 1436 del 17 luglio 2001: L.R. 28/99 - Approvazione del regolamento per l'uso del marchio collettivo della Regione Emilia-Romagna "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge dell'Emilia-Romagna 28/99";
- Deliberazione 640 del 1 marzo 2000 "L.R. 28/1999 concernente valorizzazione prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute. Criteri e modalità di richiesta e di concessione dell'uso del marchio collettivo, di controllo sui prodotti, di comminazione delle sanzioni";
- Deliberazione 840 del 22 maggio 2001: “Delibera 640/2000 avente per oggetto ‘L.R. 28/99 - Criteri e modalità di richiesta e di concessione dell'uso del marchio collettivo, di controllo sui prodotti, di comminazione delle sanzioni’. Modifica lettera c) punto 1.a) e lettera e) punto 7”;
- Deliberazione 1692 del 30 luglio 2004: “L.R. n.28/1999. Modifiche alla deliberazione n. 640/2000 concernente criteri e modalità per l'uso del marchio collettivo 'Qualità Controllata'.”;
- Legge 4 luglio 1967, n. 580 “Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari”;
- DPR 30 novembre 1998, n. 502. “Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146”;
- DPR 9 febbraio 2001, n. 187 “Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146”;
- D.M. 1 aprile 1968, disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro

deposito e conservazione presso gli utilizzatori;

- D.M. 17 febbraio 1972, integrazione del D.M. 1° aprile 1968, recante disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito e conservazione presso gli utilizzatori;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

## 5. Documentazione di autocontrollo

Il Responsabile dell'impresa di trasformazione concessionaria del marchio QC dovrà garantire i mezzi necessari per l'attuazione di questo disciplinare.

L'impresa concessionaria del marchio QC deve mantenere sempre aggiornata e disponibile, la seguente documentazione:

- a) documentazione comprovante l'acquisto di materia prima QC;
- b) registro di carico e scarico, non vidimato né bollato, contenente i seguenti dati:

- data di consegna di cereali, farina o semola QC e di altri ingredienti QC acquistati dal concessionario;
- ragione sociale del fornitore e tipologia dell'ingrediente QC;
- quantità di ingrediente QC consegnato (cons.);
- quantità di ingrediente QC utilizzato (utiliz.) per la produzione del prodotto trasformato QC indicato;
- quantità di prodotto trasformato QC ottenuta, suddiviso in destinazione alla vendita al dettaglio e all'ingrosso;
- quantità di altri prodotti – non QC – fabbricati con materia prima QC.

Il concessionario può utilizzare qualsiasi tipo di modulistica che permetta di mantenere aggiornati, giorno per giorno, i dati sopra richiesti. Si fornisce di seguito uno schema di registro che potrà servire come esempio per le registrazioni richieste.

DATA	FORNITORE E INGREDIENTE QC	INGREDIENTE QC (in Kg)		PRODOTTO QC	DESTINAZIONE PRODOTTO (in Kg)		ALTRI PRODOTTI (NON QC)
		Cons.	Utiliz.		Ingrosso	Dettaglio	
25/10	XXX (farina)	50					
26/10			15	Pane	10	6	
			10	grissini	6	10	
28/10			5			10	biscotti

Da questa semplice registrazione dovrà risultare l'effettivo uso di materia prima QC per la realizzazione del prodotto per il quale è stata ottenuta la concessione d'uso del marchio QC. È importante che i dati richiesti siano riscontrabili al momento del controllo e aggiornati ogni qualvolta vengono realizzati prodotti QC.

## 6. Utilizzo del Marchio

Il marchio QC deve essere utilizzato secondo le prescrizioni del Regolamento d'uso (deliberazione n. 1436/2001) e le

indicazioni contenute nella scheda di prodotto riferita alla produzione per la quale è stata ottenuta la concessione d'uso.

## **7. Rintracciabilità**

L'impresa di trasformazione che utilizza prodotti QC deve documentare e mantenere agli atti tutti i passaggi commerciali che hanno interessato il prodotto e i suoi ingredienti.

## **8. Controlli**

I controlli, effettuati ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 28/99, hanno lo scopo di verificare il rispetto del presente disciplinare.

Essi consistono in:

- verifica della presenza e della correttezza della documentazione di autocontrollo;
- ispezioni nei luoghi di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione;
- prelievo e analisi di campioni di ingredienti o di prodotti trasformati QC in qualunque momento della lavorazione o della immissione in commercio;
- esame del corretto uso del marchio e delle etichette, limitatamente a quanto stabilito dal presente disciplinare e dal Regolamento d'uso del marchio QC;

## **9. Infrazioni**

Con apposito provvedimento, la Regione determina la lista delle infrazioni lievi e gravi al presente disciplinare.

## **10. Comportamenti qualificanti**

Le imprese concessionarie sono invitate a promuovere contatti con associazioni benefiche al fine di destinare le quote di prodotto fresco, eventualmente non venduto, a favore dell'impiego in iniziative di solidarietà.

La produzione integrata può essere ulteriormente qualificata dall'integrazione con i sistemi di certificazioni volontarie inerenti, ad esempio, la gestione della qualità, la gestione ambientale, la rintracciabilità, la responsabilità sociale, la sicurezza e la salute dei lavoratori, le Buone Prassi di filiera per il settore agroalimentare (deliberazione della Giunta regionale n. 443/2011).

## **11. Formazione e informazione**

L'azienda concessionaria del marchio QC dovrà incoraggiare la formazione del personale, circa la conoscenza e l'importanza del rispetto delle indicazioni fornite dai disciplinari di produzione integrata. Il rivenditore concessionario si deve rendere inoltre disponibile a promuovere e a far conoscere al cliente i disciplinari QC.

# **SCHEDA DI PRODOTTO**

## **FARINA E SEMOLA**

### **1. Ingredienti consentiti**

L'unico ingrediente (materia prima) consentito per la produzione di farina QC e semola QC è il frumento di grano tenero o duro ottenuto in conformità ai pertinenti disciplinari di produzione integrata approvati dalla Regione Emilia-Romagna.

### **2. Ingredienti non consentiti**

È vietato utilizzare ingredienti, coadiuvanti, additivi, sostanze, componenti, anche se consentiti da norme comunitarie, nazionali o regionali.

### **3. Trasporto dei prodotti**

Il trasporto del frumento dai centri di stoccaggio a quelli di trasformazione dovrà essere realizzato mediante l'utilizzo di vettori aventi le seguenti caratteristiche:

- i veicoli utilizzati per il trasporto dei cereali devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere le cariossidi da fonti di contaminazione, e devono essere fabbricati in modo da consentire una adeguata pulitura e disinfestazione;
- se i veicoli e/o i contenitori sono stati adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione (anche sotto le sponde o nei pozzetti di scarico, se esistono);
- le cariossidi nei veicoli e/o contenitori devono essere protette in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

Per il trasporto dei prodotti lavorati (farine, semole) vanno rispettate le seguenti disposizioni:

- i vani di carico dei veicoli e/o contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimentari poiché questi ultimi possono venire contaminati; gli sfarinati sfusi debbono essere trasportati in vani di carico e contenitori e cisterne ai sensi del Reg. CE 852/2004 e dei Decreti Ministeriali 1.4.1968 e 17.2.1972.
- i veicoli e i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura o essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata; in generale si ricorda che la temperatura ideale di trasporto dei prodotti corrisponde a quella della loro conservazione in magazzino.

#### 4. Controlli

Le partite di produzione integrata per le quali sarà autorizzato l'uso del marchio QC, dovranno essere identificate all'entrata dei mulini attraverso la consegna di apposita documentazione che indichi i seguenti elementi:

- nome del produttore (o codice che consenta di risalire all'azienda di produzione e di conservazione);
- nome della varietà;
- data di ingresso in magazzino.

Tutte le partite di produzione integrata, classificate per varietà o gruppo qualitativo, dovranno essere conservate in sili o magazzini specifici. L'identificazione di questi sili o magazzini dovrà essere mantenuta fino al momento della vendita.

#### 5. Processo produttivo

Materie prime e prodotti trasformati devono costituire partite sempre perfettamente identificabili.

Le partite di prodotto integrato, omogenee, provenienti dai centri di stoccaggio ed oggetto di valorizzazione devono essere lavorate separatamente dalle altre. In particolare tale materia prima dovrà essere lavorata o su linee separate o in turni di lavorazione esclusivi.

La produzione di farina e semola QC deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione.

Al termine del processo produttivo, i prodotti devono presentare assenza di residui di antiparassitari e principi attivi per la conservazione non consentiti dal disciplinare di produzione integrata del frumento tenero o duro, o eventuale loro presenza contenuta nel limite di tracce.

Inoltre, farina e semole devono avere rispettivamente le seguenti caratteristiche:

Farina

Tipo	Umidità	Sostanza Secca			Filtth test
	(%)	ceneri (%)	cellulosa (%)	Glutine Secco (%)	
Farina tipo 00	< 14,5	< 0,50	-	> 7	*
Farina tipo 0	< 14,5	< 0,65	< 0,20	> 9	*
Farina tipo 1	< 14,5	< 0,80	< 0,30	> 10	*
Farina tipo 2	< 14,5	< 0,95	< 0,50	> 10	*

Farina per biscotti	< 14,5	-	-	-	-
Farina integrale	< 14,5	1,40 < 1,60	< 1,60	> 10	*

(\*) Secondo i valori soglia riportati nelle norme FDA - USA

Si raccomanda che la farina destinata alla panificazione possieda le seguenti caratteristiche reologiche:

W	P/L	Stabilità	Assorbimento
		minuti	(%)
200/220	0,45 – 0,55	≥ 6	≥ 52

Semola

Tipo	Umidità	sostanza secca (%)		Sostanze azotate	Filt Test
	(%)	ceneri	cellulosa	(%)	
Semola	< 14,5	0,70 < 0,85	0,20 < 0,45	> 10,5	*
Semolato	< 14,5	0,90 < 1,20	< 0,85	> 11,5	*
Farina di grano duro	< 14,5	1,35 < 1,60	< 1,00	> 11,5	*

(\*) Secondo i valori soglia riportati nelle norme FDA - USA

Le strutture nelle quali sono conservate farina QC e semola QC devono possedere i requisiti minimi previsti per legge. I prodotti destinati alla vendita al dettaglio devono essere conservati in locali idonei, nei quali la temperatura venga mantenuta il più uniforme possibile evitando, pertanto, sia le temperature elevate che quelle eccessivamente fredde, per eliminare la possibilità di condensazione dell'umidità. Anche in questo caso le strutture utilizzate per la conservazione devono essere dotate dei requisiti minimi di legge.

## 6. Deroghe

Non sono ammesse deroghe alle prescrizioni del disciplinare.

## 7. Commercializzazione e indicazioni in etichetta

Farina QC e semola QC devono essere commercializzate secondo le categorie commerciali previste dalla normativa vigente.

Le produzioni destinate al consumatore finale devono essere confezionate e identificate con il marchio collettivo regionale "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge regionale dell'Emilia-Romagna 28/99" secondo quanto stabilito dal Regolamento per l'uso del marchio.

La farina e la semola destinate a materia prima per prodotti trasformati possono essere commercializzate sfuse o confezionate, comunque nel rispetto delle condizioni di trasporto di cui al paragrafo 3 e di conservazione di cui al paragrafo 5, accompagnate da idonea documentazione a sostegno della rintracciabilità.

## SCHEDA DI PRODOTTO

### PANE

#### 1. Ingredienti consentiti

Per la preparazione del pane QC si utilizza farina QC di Tipo "0" ovvero "1" o "2".

Per quanto riguarda la preparazione di **pane QC con farina QC di Tipo "0"**, gli ingredienti consentiti sono, nelle proporzioni stabilite dalla normativa vigente:

- farina QC di Tipo "0";
- acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica;
- sale comune (NaCl) in misura non superiore al 2%;
- lievito;

- lievito madre, bighe, pasta di riporto, sempreché prodotti con farine idonee, preferibilmente QC, ad alto tenore di W;
- estratto di malto, anche sotto forma di farina di cereali maltati;
- olio extravergine di oliva.

Per la preparazione del **pane QC con farina QC di Tipo “1” o “2”**, gli ingredienti consentiti sono, nelle proporzioni stabilite dalla normativa vigente:

- farina QC di Tipo “1” o “2”; è consentito l'utilizzo di semola QC nella quantità massima del 30% della farina QC utilizzata;
- acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica;
- sale marino iodato in misura non superiore al 1,5%;
- lievito madre, bighe, pasta di riporto, prodotti con farina QC;
- lievito, nella quantità massima del 1% del peso della farina;
- estratto di malto, anche sotto forma di farina di cereali maltati;
- olio extravergine di oliva.

## **2. Ingredienti non consentiti**

È vietato utilizzare ingredienti, coadiuvanti, additivi, sostanze, componenti diversi da quelli elencati al punto precedente, anche se consentiti da norme comunitarie, nazionali o regionali.

Tale divieto è esteso ai componenti di ingredienti e a tutte le fasi del processo produttivo, salvo quanto prescritto per il confezionamento.

## **3. Processo produttivo**

La produzione del pane QC deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione.

Tale condizione riguarda la fase dell'impasto e lavorazione, della cottura, del trasporto, della commercializzazione del pane QC, nonché quella del deposito della farina QC.

Il processo produttivo dovrà evitare interruzioni quali il congelamento, la surgelazione o la conservazione prolungata degli impasti, dei prodotti intermedi e/o del prodotto finito, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione.

Il pane QC può essere confezionato, compatibilmente con quanto prescritto al punto 5 della presente scheda di prodotto. È consentito il confezionamento in atmosfera protettiva o controllata, anche con l'eventuale impiego di aromi naturali.

Il pane QC può essere sottoposto a lavorazione. In particolare, può essere affettato e successivamente confezionato in atmosfera protettiva o controllata, purché questa fase sia registrata in idonea documentazione e sottoposta – come tutto il processo produttivo – al controllo di cui al punto 8 della parte generale.

Il pane QC può essere grattugiato e successivamente confezionato, purché questa fase sia registrata in idonea documentazione e sottoposta – come tutto il processo produttivo – al controllo di cui al punto 8 della parte generale. Tali confezioni devono contenere esclusivamente pane grattugiato QC: non sono ammesse miscele.

## **4. Deroghe**

Sono possibili deroghe all'elenco degli ingredienti consentiti unicamente nel caso in cui la produzione di grano QC sia pregiudicata, nei parametri qualitativi utili alla panificazione ed espressi nel presente disciplinare di produzione integrata – Scheda di prodotto Farina e semola, a causa di andamenti climatici avversi.

Le deroghe devono essere richieste dai produttori interessati ed espressamente rilasciate dalla Regione Emilia-Romagna.



Al fine di mantenere la qualificazione derivante dalle tecniche di produzione integrata, assicurando l'ottenimento di un prodotto dalle idonee caratteristiche qualitative, tali deroghe devono privilegiare l'utilizzo di farine da agricoltura biologica e stabilirne la percentuale massima rispetto al totale della farina QC impiegata.

Gli altri ingredienti non possono essere oggetto di deroga.

#### **5. Commercializzazione e indicazioni in etichetta**

Il pane QC deve essere disposto in spazi separati dagli altri tipi di pane disponibili, sia in magazzino, sia durante il trasporto, sia nel punto vendita.

L'identificazione del prodotto avviene attraverso l'utilizzo del marchio collettivo, che deve essere associato alla denominazione o al marchio dell'impresa concessionaria secondo le prescrizioni del Regolamento d'uso del marchio (deliberazione n. 1436/2001).

Al momento della commercializzazione, per favorire la riconoscibilità del pane a produzione integrata, devono inoltre essere rispettate le seguenti condizioni:

1. Il panificatore concessionario del marchio QC che vende il pane QC al consumatore finale, può scegliere fra tre modalità di identificazione del prodotto:
  - a) applicare sulle pezzature crude di pane QC un bollino per uso alimentare, resistente al processo di cottura, che deve riportare il marchio QC. La pagnotta deve essere inserita in un sacchetto anonimo o in un sacchetto con altro marchio, solo o abbinato al marchio QC, accompagnata dall'identificazione del panificio su scontrino o etichette emessi al momento della vendita;
  - b) applicare sulle pezzature crude di pane QC bollini per uso alimentare, resistenti al processo di cottura, che riportino il marchio QC e altro marchio d'impresa del concessionario. La pagnotta deve essere inserita in un sacchetto anonimo o in un sacchetto con altro marchio, solo o abbinato al marchio QC, accompagnata dall'identificazione del panificio su scontrino o etichette emessi al momento della vendita;
  - c) utilizzare altre forme di identificazione, alternative o integrative, come ad esempio l'inserimento in un sacchetto sul quale sia apposto il marchio QC, solo o abbinato ad altro marchio, accompagnata dall'identificazione del panificio su scontrino o etichette emessi al momento della vendita;
2. Il panificatore concessionario del marchio QC che cede il pane QC a esercizi non concessionari, deve identificarlo in uno dei seguenti modi:
  - a) applicando sulle pezzature crude di pane QC un bollino per uso alimentare, resistente al processo di cottura, che deve riportare il marchio QC;
  - b) confezionandolo in un involucro chiuso, sul quale sia applicato il marchio QC conformemente al regolamento d'uso del marchio.
3. Il pane QC destinato alla ristorazione può non essere identificato con il marchio, ma i contenitori (ceste, sacchi per uso alimentare, ecc.) nei quali viene consegnato devono essere contraddistinti, ad esempio con un'etichetta contenente il marchio QC e da documenti di consegna redatti dal concessionario che riportino la dicitura "Pane QC".

Il pane affettato o grattugiato può essere commercializzato solo confezionato secondo le modalità descritte al punto 2.

Il panificio concessionario del marchio può esporre al pubblico materiale pubblicitario o promozionale concernente il marchio QC.

Tali disposizioni sono applicabili alla produzione di pane QC, purché almeno il 95 per cento degli ingredienti di origine agricola, riferito al peso finito degli ingredienti al momento del loro utilizzo sia conforme ai disciplinari di produzione

integrata di riferimento.

Qualora la percentuale degli ingredienti di origine agricola conformi ai pertinenti disciplinari di produzione integrata, riferita al peso totale degli ingredienti al momento del loro utilizzo, sia compresa tra il 70% e il 95%, è consentito accompagnare al nome "pane" la dicitura: "con farina QC" o "con farina a Qualità Controllata".

Acqua potabile, sale e lievito non sono considerati nel calcolo del peso degli ingredienti.

## **SCHEMA DI PRODOTTO**

### **GRISSINI**

#### **1. Ingredienti consentiti**

Per la preparazione dei grissini QC si utilizza farina QC di Tipo "0", "1" o "2".

Gli ingredienti consentiti sono, nelle proporzioni stabilite dalla normativa vigente:

- farina QC di Tipo "0", "1" o "2";
- acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica;
- sale comune (NaCl);
- lievito;
- lievito madre, bighe, pasta di riporto, prodotti con farina QC;
- estratto di malto, anche sotto forma di farina di cereali maltati;
- olio extravergine di oliva.

#### **2. Ingredienti non consentiti**

È vietato utilizzare ingredienti, coadiuvanti, additivi, sostanze, componenti diversi da quelli elencati al punto precedente, anche se consentiti da norme comunitarie, nazionali o regionali.

Tale divieto è esteso ai componenti di ingredienti e a tutte le fasi del processo produttivo.

#### **3. Processo produttivo**

La produzione dei grissini QC deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione.

Tale condizione riguarda la fase dell'impasto e lavorazione, della cottura, del trasporto, della commercializzazione, nonché quella del deposito della farina QC.

Il processo produttivo dovrà evitare interruzioni quali il congelamento, la surgelazione, o la conservazione prolungata degli impasti, dei prodotti intermedi e/o del prodotto finito, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione.

I grissini QC possono essere confezionati, compatibilmente con quanto prescritto al punto 5 della presente scheda di prodotto. È consentito il confezionamento in atmosfera protettiva o controllata, anche con l'impiego di aromi naturali.

#### **4. Deroghe**

Sono possibili deroghe all'elenco degli ingredienti consentiti unicamente nel caso in cui la produzione di grano QC sia pregiudicata, nei parametri qualitativi utili alla panificazione ed espressi presente disciplinare di produzione integrata – Scheda di prodotto Farina e semola, a causa di andamenti climatici avversi.

Le deroghe devono essere richieste dai produttori interessati ed espressamente rilasciate dalla Regione Emilia-Romagna.

Al fine di mantenere la qualificazione derivante dalle tecniche di produzione integrata, assicurando l'ottenimento di un prodotto dalle idonee caratteristiche qualitative, tali deroghe devono privilegiare l'utilizzo di farine da agricoltura biologica e stabilirne la percentuale massima rispetto al totale della farina QC impiegata.

Gli altri ingredienti non possono essere oggetto di deroga.

## **5. Commercializzazione e indicazioni in etichetta**

Relativamente alla commercializzazione, allo scopo di favorire la riconoscibilità dei grissini a produzione integrata, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- i grissini QC devono essere disposti in spazi separati dagli altri tipi di grissini e prodotti da forno disponibili, sia in magazzino che durante il trasporto, che nel punto vendita;
- il produttore che vende i grissini QC al consumatore finale, deve utilizzare forme di identificazione compatibili con il regolamento d'uso del marchio QC, come ad esempio l'inserimento in un sacchetto sul quale sia apposto il marchio QC, solo o abbinato ad altro marchio, accompagnato dall'identificazione del panificio su scontrino o etichette emessi al momento della vendita;
- il concessionario del marchio QC che cede i grissini QC a esercizi non concessionari, deve prima confezionarli in un involucro chiuso, sul quale sia applicato il marchio QC conformemente al regolamento d'uso del marchio.

Il panificio concessionario del marchio può esporre al pubblico materiale pubblicitario o promozionale concernente il marchio QC.

Tali disposizioni sono applicabili alla produzione di grissini QC, purché almeno il 95 per cento degli ingredienti di origine agricola, riferito al peso finito degli ingredienti al momento del loro utilizzo sia conforme ai disciplinari di produzione integrata di riferimento.

Qualora la percentuale degli ingredienti di origine agricola conformi ai pertinenti disciplinari di produzione integrata, riferita al peso totale degli ingredienti al momento del loro utilizzo, sia compresa tra il 70% e il 95%, è consentito accompagnare al nome "grissini" la dicitura: "con farina QC" o "con farina a Qualità Controllata".

Acqua potabile, sale e lievito non sono considerati nel calcolo del peso degli ingredienti.

## **SCHEDA DI PRODOTTO**

### **TIGELLE (o Crescentine)**

#### **1. Ingredienti consentiti**

Per la preparazione delle tigelle QC si utilizza farina QC di Tipo "0", "1" o "2".

Gli ingredienti consentiti sono, nelle proporzioni stabilite dalla normativa vigente:

- farina QC di Tipo "0", "1" o "2";
- acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica;
- sale comune (NaCl);
- lievito;
- lievito madre, bighe, pasta di riporto, prodotti con farina QC;
- estratto di malto, anche sotto forma di farina di cereali maltati;
- olio extravergine di oliva;
- strutto di puro suino commestibile, non emulsionato.

#### **2. Ingredienti non consentiti**

È vietato utilizzare ingredienti, coadiuvanti, additivi, sostanze, componenti diversi da quelli elencati al punto precedente, anche se consentiti da norme comunitarie, nazionali o regionali.

Tale divieto è esteso ai componenti di ingredienti e a tutte le fasi del processo produttivo.

### **3. Processo produttivo**

La produzione di tigelle QC deve avvenire separatamente o in momenti diversi rispetto al resto della produzione.

Tale condizione riguarda la fase dell'impasto e lavorazione, della cottura, del trasporto, della commercializzazione, nonché quella del deposito della farina QC.

Il processo produttivo dovrà evitare interruzioni quali il congelamento, la surgelazione, o la conservazione prolungata degli impasti, dei prodotti intermedi e/o del prodotto finito, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione.

Le tigelle QC possono essere confezionate, compatibilmente con quanto prescritto al punto 5 della presente scheda di prodotto. È consentito il confezionamento in atmosfera protettiva o controllata, anche con l'impiego di aromi naturali.

### **4. Derghe**

Sono possibili deroghe all'elenco degli ingredienti consentiti unicamente nel caso in cui la produzione di grano QC sia pregiudicata, nei parametri qualitativi utili alla panificazione ed espressi nel presente disciplinare di produzione integrata – Scheda di prodotto Farina e semola, a causa di andamenti climatici avversi.

Le deroghe devono essere richieste dai produttori interessati ed espressamente rilasciate dalla Regione Emilia-Romagna.

Al fine di mantenere la qualificazione derivante dalle tecniche di produzione integrata, assicurando l'ottenimento di un prodotto dalle idonee caratteristiche qualitative, tali deroghe devono privilegiare l'utilizzo di farine da agricoltura biologica e stabilirne la percentuale massima rispetto al totale della farina QC impiegata.

Gli altri ingredienti non possono essere oggetto di deroga.

### **5. Commercializzazione e indicazioni in etichetta**

Relativamente alla commercializzazione, allo scopo di favorire la riconoscibilità delle tigelle a produzione integrata, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- le tigelle QC devono essere disposte in spazi separati dagli altri tipi di tigelle e prodotti da forno disponibili, sia in magazzino che durante il trasporto, che nel punto vendita;
- il produttore che vende le tigelle QC al consumatore finale, deve utilizzare forme di identificazione compatibili con il regolamento d'uso del marchio QC, come ad esempio l'inserimento in un sacchetto sul quale sia apposto il marchio QC, solo o abbinato ad altro marchio, accompagnato dall'identificazione del panificio su scontrino o etichette emessi al momento della vendita;
- il concessionario del marchio QC che cede le tigelle QC a esercizi non concessionari, deve prima confezionarli in un involucro chiuso, sul quale sia applicato il marchio QC conformemente al regolamento d'uso del marchio;

Il panificio concessionario del marchio può esporre al pubblico materiale pubblicitario o promozionale concernente il marchio QC.

Tali disposizioni sono applicabili alla produzione di tigelle QC, purché almeno il 95 per cento degli ingredienti di origine agricola, riferito al peso finito degli ingredienti al momento del loro utilizzo sia conforme ai disciplinari di produzione integrata di riferimento.

Qualora la percentuale degli ingredienti di origine agricola conformi ai pertinenti disciplinari di produzione integrata, riferita al peso totale degli ingredienti al momento del loro utilizzo, sia compresa tra il 70% e il 95%, è consentito accompagnare al nome "tigelle" la dicitura: "con farina QC" o "con farina a Qualità Controllata".

Acqua potabile, sale e lievito non sono considerati nel calcolo del peso degli ingredienti.