

**DISCIPLINARE TECNICO PER LA  
CERTIFICAZIONE DEI BISCOTTI**

*(Bacio al cedro, Mostacciolo, Tarallo con  
naspro, Mandorlato, Pastetta, Sgorbio,  
Brutto e Buono, Anicino, Taralluccio dolce  
al vino bianco)*

**E PRODOTTI SIMILARI**

*("Cugliaccio albanese", Crostata al cedro,  
Tarallo salato al vino bianco, "Diavuletto",  
"Diavuletto al pepe", Crostino al latte,  
Crostino integrale)*

## INDICE

1. GENERALITA'	Pag.3
1.1 – Motivazioni ed obiettivi	Pag.3
1.2 – Oggetto e campo di applicazione	Pag.4
1.3 – Documenti di riferimento	Pag.5
1.3.1 – Principali riferimenti legislativi	Pag.5
1.3.2 – Principali riferimenti normativi	Pag.6
1.3.3 – Altri documenti di riferimento	Pag.6
2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO	Pag.7
2.1 – Descrizione dei prodotti e loro destinazione	Pag.7
2.2 – Caratteristiche non certificabili	Pag.9
2.3 – Caratteristiche dei prodotti certificabili e oggetto di comunicazione al consumatore	Pag.9
2.4 – Etichettatura dei prodotti	Pag.11
3. – SCHEMA DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE	Pag.12
3.1 – Descrizione delle filiere di produzione	Pag.12
3.2 – Descrizione dei requisiti di processo e di prodotto	Pag.25
3.3 – Descrizione dei requisiti ambientali	Pag.25
4. – Piano dei controlli – RINTRACCIABILITA'	Pag.26
5. – Piano dei controlli – CONTROLLO DELLA FILIERA	
6. – ELEMENTI DI GESTIONE DEL SISTEMA	Pag.27
6.1 – Attività di verifica	Pag.27
6.1.1 – Verifiche ispettive interne	Pag.27
6.2 – Prodotto non conforme ed azioni correttive	Pag.28
6.3 – Riesame del sistema aziendale per la conformità di prodotto	Pag.29

## **1. GENERALITA'**

### **1.1 – Motivazioni ed obiettivi**

La consapevolezza che i biscotti e le produzioni similari ottenuti nel Parco Nazionale del Pollino sono prodotti:

- in panifici/biscottifici ubicati nell'area territoriale suddetta
- da sfarinati ottenuti prevalentemente da grano della medesima area territoriale e prodotto secondo tecniche colturali eco-compatibili (produzione integrata)
- nel rispetto dell'ambiente circostante
- secondo la tradizione locale adottando antiche ricette dalle peculiari ed apprezzate caratteristiche organolettiche

ha portato alla redazione del presente Disciplinare Tecnico di Certificazione che costituisce il documento di riferimento per tutti i soggetti che intendono avvalersi dell'uso del nome e del logo concesso dall'Ente Parco Nazionale del Pollino riguardo le produzioni di cui all'oggetto.

Il Pollino è uno dei nuovi Parchi Nazionali istituito con D.P.R.15/11/1993. Esso comprende i territori di 56 Comuni: 32 in provincia di Cosenza, 22 in provincia di Potenza e 2 di Matera e ha un'estensione territoriale di 192.565 ettari ed una popolazione residente di 170.000 abitanti. L'intera zona, sottoposta a speciale tutela, ai sensi della Legge Quadro n.394/1991 sulle aree protette, è costituita dai massicci del Pollino e dell'Orsomarso. Si tratta di una catena montuosa dell'Appennino meridionale a confine tra Basilicata e Calabria immersa nel cuore del

Mediterraneo le cui vette sono tra le più alte del Mezzogiorno e rimangono coperte di neve per ampi periodi dell'anno.

Il Parco è caratterizzato da una natura aspra e varia con la presenza di vegetazione spontanea particolare come il Pino Loricato, relitto botanico dell'ultima glaciazione, ed associazioni come l'Abete - Faggio, altra rarità botanica sopravvissuta all'ultima glaciazione. Il territorio antropizzato conta comunità che tramandano usi e tradizioni popolari, lingue, canti, danze di antichissima tradizione per cui il territorio risulta modellato e curato con attività di coltivazione, semina, pascolo, allevamento e trasformazione di prodotti vegetali, latte e carni suine in prodotti tipici locali.

Inoltre, poiché le presenti produzioni oggetto di certificazione sono ottenute in unità produttive ubicate all'interno dell'area protetta del Parco, si è ritenuto dare evidenza attraverso il presente documento dell'impegno oggettivo che le Aziende interessate pongono nel miglioramento continuo delle loro prestazioni ambientali.

La valutazione delle prestazioni ambientali è da considerarsi un processo interno a ciascuna Azienda ed uno strumento di gestione concepito per fornire al cliente informazioni affidabili e veritiere per dimostrare se le prestazioni ambientali rispettano gli obiettivi definiti dalla Legge (requisiti non certificabili) e gli obiettivi volontariamente stabiliti dall'organizzazione (requisiti certificabili).

Pur non essendo richiesta la conformità a Norme di Gestione Ambientale, si ritiene che tale criterio possa contribuire a valutare il livello delle singole prestazioni ambientali, identificando, se è il caso, le aree di miglioramento, in un'ottica complessiva di sviluppo economico delle attività antropiche compatibile con gli obiettivi ambientali del Parco Nazionale del Pollino.

In sintesi, con l'applicazione del presente disciplinare alle produzioni considerate si vuole garantire al consumatore:

<b>1. il controllo dell'origine delle produzioni</b>
--

- 2. la produzione secondo ricette tradizionali**
- 3. la garanzia degli aspetti relativi alla rintracciabilità**
- 4. il rispetto dei requisiti igienico-sanitari**
- 5. l'impegno per il rispetto dell'ambiente circostante in cui vengono ottenute le produzioni.**

## **1.2 - Oggetto e campo di applicazione**

Il presente disciplinare si applica alla produzione di biscotti e prodotti simili ben determinati ed individuati in "cugliaccio albanese", bacio al cedro, crostata al cedro, mostacciolo, tarallo con naspro, mandorlato, pastetta, sgorbio, brutto e buono, anicino, tarallo salato al vino bianco, taralluccio dolce al vino bianco, "diavuletto", "diavuletto al pepe", crostino al latte, crostino integrale a partire dall'approvvigionamento delle materie prime ed ausiliarie, loro stoccaggio, trasformazione propriamente detta, cottura fino al confezionamento con relativa etichettatura e vendita in loco o distribuzione con mezzi idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario.

## **1.3 – Documenti di riferimento**

### **1.3.1 – Principali riferimenti legislativi**

- D.Lgs.26 maggio 1997, n.155 e succ. – "Attuazione delle direttive 93/43/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".
- Linee guida per l'applicazione del sistema dell'analisi del rischio – Punti critici di controllo (HACCP) del Codex Alimentarius (Alinorm 93/13A, allegato 2), 20<sup>a</sup> sessione della Commissione FAO/OMS del Codex alimentarius Ginevra 28 giugno 1993.

- Legge 30 aprile 1962, n.283 e succ. – “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- Legge 4 luglio 1967, n.580 e succ. – “Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari”.
- D.MiniSan.21 marzo 1973 e succ. – “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”.
- D.P.R.26 marzo 1980, n.327 – “Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- D.P.R.24 maggio 1988, n.203 – “Attuazione delle direttive CEE n. 80/779, 82/884, 84/360 e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell’aria, relativamente a specifici agenti inquinanti e di inquinamento prodotto dagli impianti industriali, ai sensi dell’art.15 della L.16/04/1987 n.183”
- D.P.R.25 luglio 1991 – “Modifiche dell’atto di indirizzo e coordinamento in materia di emissioni poco significative e di attività a ridotto inquinamento atmosferico emanato con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 21 luglio 1989”
- D.P.R.24 maggio 1988, n.236 e succ. – “Attuazione della Dir. CEE n.80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell’art.15 della L.16/94/1987, n.183”.
- D.Lgs.27 gennaio 1992, n.109 e succ. – “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”.
- D.Lgs.5 febbraio 1997, n.22 e succ. - “Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio”.

- Circ.Mini.San.7 agosto 1998, n.11 – “Applicazione del decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155, riguardante l’igiene dei prodotti alimentari”.
- D.Lgs.11 maggio 1999, n.152 e succ. – “Disposizioni sulla tutela delle acque dall’inquinamento e recepimento della Dir. 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della Dir. 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall’inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole”.
- D.MiniSan.19 maggio 2000 e succ. – “Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all’alimentazione (Rec. delle Dir.97/41/CE, n.1999/65/CE e 1999/71/CE)”.
- D.Lgs.2 febbraio 2001, n.31 e succ. – “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”.

### **1.3.2 – Principali riferimenti normativi**

- UNI EN ISO 14031 – “Valutazione della prestazione ambientale: linee guida”.
- ISO 8402 – “Qualità: terminologia”.
- UNI EN ISO 30011 – “Criteri generali per le verifiche ispettive dei sistemi qualità” – parte I: “Attività di verifica ispettiva” – parte II: “Criteri di qualificazione dei valutatori dei sistemi qualità” – parte III: “Gestione dei programmi di verifiche ispettive”.
- UNI EN ISO 9000: “Fondamenti e terminologia” .

### **1.3.3 – Altri documenti di riferimento**

- Regolamento CSQA per la conformità di prodotto.

## 2. CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI SUL MERCATO

### 2.1 – Descrizione dei prodotti e loro destinazione

I prodotti oggetto di certificazione consistono in biscotti quali bacio al cedro, mostacciolo, tarallo con naspro, mandorlato, pastetta, sgorbio, brutto e buono, anicino, taralluccio dolce al vino bianco e prodotti simili individuati in "cugliaccio albanese", crostata al cedro, tarallo salato al vino bianco, "diavuletto", "diavuletto al pepe", crostino al latte, crostino integrale.

I biscotti sono ottenuti da un impasto base dolce di composizione variabile e forma caratteristica come descritto nelle seguente tabella:

<b>Tipologia prodotto</b>	<b>Ingredienti impasto</b>	<b>Forma tipica</b>
<i>Bacio al cedro</i>	Farina di grano tenero, pasta di cedro, zucchero, uova, margarina, (cedro candito a cubetti)*, polvere lievitante	Forma circolare e bombata
<i>Mostacciolo</i>	Farina di grano tenero, sciroppo di fichi, polvere lievitante	Forma a "S" / doppia spirale
<i>Tarallo con naspro</i>	Farina di grano tenero, uova, zucchero, olio di oliva	Forma a ciambella con copertura di naspro
<i>Mandorlato</i>	Farina di grano tenero, mandorle, zucchero, uova, olio di oliva, polvere lievitante, buccia di limone,	Forma a tozzetto
<i>Pastetta</i>	Farina di grano tenero,	Forma a bastoncino



	zucchero, uova, latte, olio di oliva, ammoniacca, buccia di limone	con estremità arrotondate; presenza di velata di zucchero
<i>Sgorbio</i>	Farina di grano tenero, zucchero, uova, vino bianco, noci, olio di oliva, polvere lievitante, buccia di limone	Forma a cornetto, maggiormente bombato nella parte centrale rispetto alle estremità; presenza di velata di zucchero
<i>Brutto e Buono</i>	Farina di grano tenero, zucchero, uova, burro, noci, mandorle, nocciole, cioccolato, polvere lievitante, buccia di limone	Forma non definita, detta localmente "a pizzico"
<i>Anicino</i>	Farina di grano tenero, zucchero, uova, vino rosso, olio di oliva, semi di anice, polvere lievitante, buccia di limone	Forma a ciambella con velata di zucchero
<i>Taralluccio dolce al vino bianco</i>	Farina di grano tenero, zucchero, uova, vino bianco, olio di oliva, polvere lievitante, buccia di limone	Forma a ciambella con velata di zucchero

Legenda: (\*) = ingrediente facoltativo

Questi sono commercializzati in confezioni di peso variabile dai 200 ai 500g.

I prodotti simili consistono, invece, in una gamma di prodotti da forno di antica tradizione caratterizzati da impasto base dolce o salato a seconda del tipo e da forma tipica come da prospetto:

<b>Tipologia prodotto</b>	<b>Ingredienti impasto</b>	<b>Forma tipica</b>
<i>"Cugliaccio albanese"</i>	Farina di grano tenero (50%), semola rimacinata (50%), uova, olio di oliva, olio di semi, strutto, sale, acqua, (finocchietto selvatico), ammoniacca, lievito di birra	Forma prevalentemente circolare; ma l'impasto può assumere forme variabili a seconda della destinazione d'uso (es. a bambola se rivolto a bambini, a cesto se destinato a riti religiosi ecc.)

<i>Crostata al cedro</i>	Farina di grano tenero, pasta di cedro, zucchero, uova, margarina, (cedro candito a cubetti)*, polvere lievitante	Forma circolare
<i>Tarallo salato al vino bianco</i>	Farina di grano tenero ("0" o "00" o integrale), vino bianco, olio di oliva, sale, semi di finocchio	Forma a "otto" o a ciambella
<i>"Diavuletto"</i>	Farina di grano tenero, vino bianco, olio di oliva, sale, peperoncino, semi di finocchio	Forma a ciambella
<i>"Diavuletto al pepe"</i>	Farina di grano tenero, vino bianco, olio di oliva, sale, pepe, semi di finocchio	Forma a ciambella
<i>Crostino al latte</i>	Farina di grano tenero, latte, olio di oliva, sale	Forma circolare piatta con diametro max cm.6
<i>Crostino integrale</i>	Farina di grano tenero integrale, acqua, olio di oliva, sale	Forma circolare piatta con diametro max cm.6

Legenda: (\*) = ingrediente facoltativo

Il "*Cugliaccio albanese*" è venduto confezionato in pezzature da 500g a 2kg, la crostata al cedro in confezioni da 400 a 500g, le restanti produzioni in confezioni di peso variabile dai 200 ai 500g.

Tutti i prodotti suddetti sono destinati ad essere venduti o direttamente al consumatore finale in loco o ad essere distribuiti presso punti vendita convenzionati.

**Definizione di "pasta madre" (impasto acido):** impasto ottenuto da farina di grano tenero, acqua e sale fermentato/acidificato naturalmente, rinnovato quotidianamente con una nuova porzione di impasto ed aggiunto alla miscela di ingredienti approntata per la produzione.

## 2.2 – Caratteristiche dei prodotti non certificabili

Campo di applicazione	Normative di riferimento
-----------------------	--------------------------

Biscotti e prodotti simili identificati	Legge 30 aprile 1962, n.283 e succ.
	D.P.R.26 marzo 1980, n.327
	D.Lgs.26 maggio 1997, n.155 e succ.
	D.Lgs.5 febbraio 1997, n.22 e succ.

### **2.3 – Caratteristiche dei prodotti certificabili ed oggetto di comunicazione al consumatore**

I contenuti che caratterizzano i prodotti e costituiscono oggetto di certificazione sono collegabili a due diversi fattori:

1. caratteristiche dei processi e dei prodotti ed in particolare dei vincoli per il loro ottenimento;
2. condizioni di tecniche colturali della materia prima "grano" di produzione locale (area Parco Nazionale del Pollino) eco - compatibili, trasformazione, vendita eseguite nel rispetto delle caratteristiche ambientali.

Relativamente al primo punto, l'organizzazione del Disciplinare prevede l'individuazione di parametri di controllo del processo di produzione in grado di assicurare le caratteristiche distintive delle produzioni oggetto di certificazione.

La scelta di definire parametri di processo piuttosto che parametri chimico - fisici nel prodotto finito deriva dal fatto che le produzioni attualmente presenti sono già conosciute ed apprezzate per le loro caratteristiche organolettiche.

Diversamente, per quanto riguarda il secondo punto, è stato previsto di inserire nell'oggetto di certificazione l'individuazione ed il raggiungimento di obiettivi espressi mediante indicatori numerici che siano in grado di dimostrare l'impegno verso il miglioramento delle prestazioni ambientali che il richiedente la certificazione si impegna a garantire. Questa scelta nasce da due diverse considerazioni:

1. innanzitutto le produzioni sono ottenute all'interno di un'area protetta dal punto di vista ambientale per cui risulta corretto che lo sviluppo delle attività antropiche sia compatibile con l'ambiente

2. in secondo luogo la “non forzatura” delle produzioni risulta in linea con l’obiettivo di garantire i contenuti organolettici delle produzioni oggetto di certificazione.

Le caratteristiche oggetto di certificazione sono:

CAMPO DI APPLICAZIONE	REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	
	DI PROCESSO/PRODOTTO	AMBIENTALI
Mostacciolo, Tarallo con naspro, Mandorlato, Pastetta, Sgorbio, Brutto e Buono, Anicino, Taralluccio dolce al vino bianco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ubicazione del panificio / biscottificio nell’area del Parco</li> <li>2. prodotti ottenuto nel rispetto della tradizione locale adottando le ricette tipiche precedentemente riportate</li> <li>3. assenza di conservanti</li> <li>4. impiego di miscela di sfarinati ottenuta:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) da grano locale (area Parco): min.60%</li> <li>b) da grano italiano: max 40%</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sfarinati provenienti da area Parco prodotti con grano da agricoltura integrata</li> <li>2. utilizzo in progressivo di packaging in materiale a basso impatto ambientale (es. confezioni in cartoncino riciclato)</li> </ol>
Bacio al cedro, Crostata al cedro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ubicazione del panificio / biscottificio nell’area del Parco</li> <li>2. prodotti ottenuto nel rispetto della tradizione locale adottando le ricette tipiche precedentemente riportate</li> <li>3. assenza di conservanti</li> <li>4. impiego di miscela di sfarinati ottenuta:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) da grano locale (area Parco): min.60%</li> <li>b) da grano italiano: max 40%</li> </ol> </li> <li>5. impiego esclusivo di cedro dell’area dell’Alto Tirreno (Citrus Medica var. liscio di Diamante)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sfarinati provenienti da area Parco prodotti con grano da agricoltura integrata</li> <li>2. utilizzo in progressivo di packaging in materiale a basso impatto ambientale (es. confezioni in cartoncino riciclato)</li> </ol>
“Cugliaccio	1. ubicazione del panificio /	1. sfarinati provenienti

<p>albanese", Crostino al latte, Crostino integrale</p>	<p>biscottificio nell'area del Parco</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. prodotti ottenuti nel rispetto della tradizione locale adottando le ricette tipiche precedentemente riportate</li> <li>3. impiego di pasta madre (impasto acido)</li> <li>4. assenza di conservanti</li> <li>5. impiego di miscela di sfarinati ottenuta: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) da grano locale (area Parco): min.60%</li> <li>b) da grano italiano: max 40%</li> </ol> </li> </ol>	<p>da area Parco prodotti con grano da agricoltura integrata</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. utilizzo in progressivo di packaging in materiale a basso impatto ambientale (es. confezioni in cartoncino riciclato)</li> </ol>
<p>Tarallo salato al vino bianco, "Diavuletto al pepe"</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ubicazione del panificio / biscottificio nell'area del Parco</li> <li>2. prodotti ottenuti nel rispetto della tradizione locale adottando le ricette tipiche precedentemente riportate</li> <li>3. impiego di pasta madre (impasto acido)</li> <li>4. assenza di conservanti</li> <li>5. impiego di miscela di sfarinati ottenuta: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) da grano locale (area Parco): min.60%</li> <li>b) da grano italiano: max 40%</li> </ol> </li> <li>6. bollitura in acqua secondo metodo tradizionale</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sfarinati provenienti da area Parco prodotti con grano da agricoltura integrata</li> <li>2. utilizzo in progressivo di packaging in materiale a basso impatto ambientale (es. confezioni in cartoncino riciclato)</li> </ol>
<p>"Diavuletto"</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ubicazione del panificio / biscottificio nell'area del Parco</li> <li>2. prodotti ottenuti nel rispetto della tradizione locale adottando le ricette tipiche precedentemente riportate</li> <li>3. impiego di pasta madre</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sfarinati provenienti da area Parco prodotti con grano da agricoltura integrata</li> <li>2. utilizzo in progressivo di packaging in materiale a basso impatto ambientale (es. confezioni in cartoncino riciclato)</li> </ol>

	(impasto acido) 4. assenza di conservanti 5. impiego di miscela di sfarinati ottenuta: a) da grano locale (area Parco): min.60% b) da grano italiano: max 40% 6. bollitura in acqua secondo metodo tradizionale 7. impiego esclusivo di peperoncino locale (area Parco)	
--	---	--

## **2.4 – Etichettatura dei prodotti**

Tutti i prodotti ottenuti in conformità al presente Disciplinare Tecnico sono commercializzati confezionati in materiale per alimenti conforme al D.MiniSan.21.3.73 e succ. e riportano tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia di etichettatura (denominazione di vendita del prodotto, elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione, dicitura identificativa del lotto, indicazione delle modalità di conservazione, ragione sociale della Ditta produttrice con sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento).

Il nome ed il logo del Parco Nazionale del Pollino, attestanti la certificazione ottenuta, sono utilizzati secondo il regolamento dell'Ente di certificazione sia sui prodotti che sul materiale pubblicitario/divulgativo.

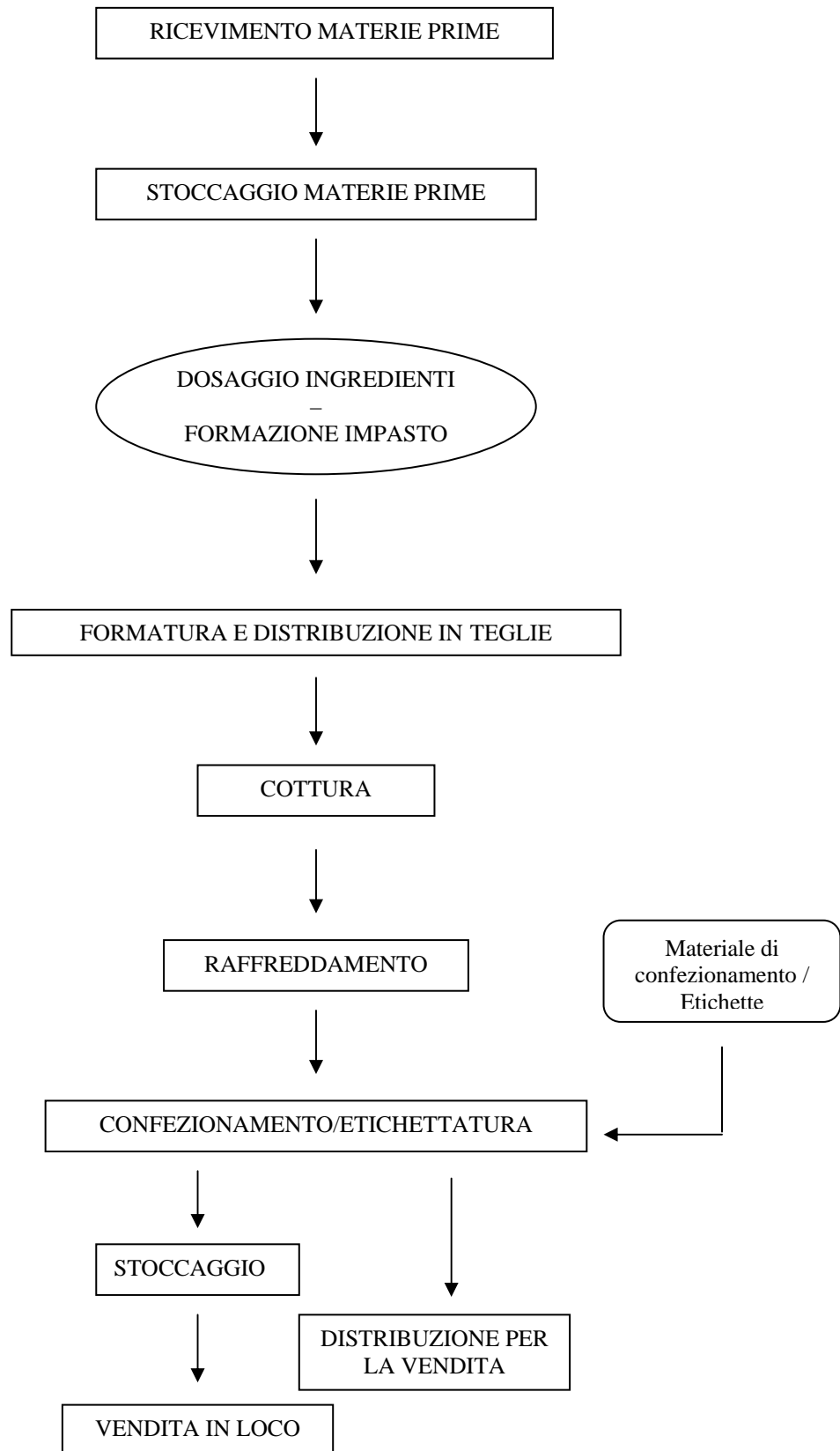
## **3 – SCHEMA DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE**

### **3.1 Descrizione delle filiere di produzione**

Al fine di fornire al consumatore sufficienti garanzie in relazione ai requisiti specificati diventa indispensabile esercitare un controllo mirato

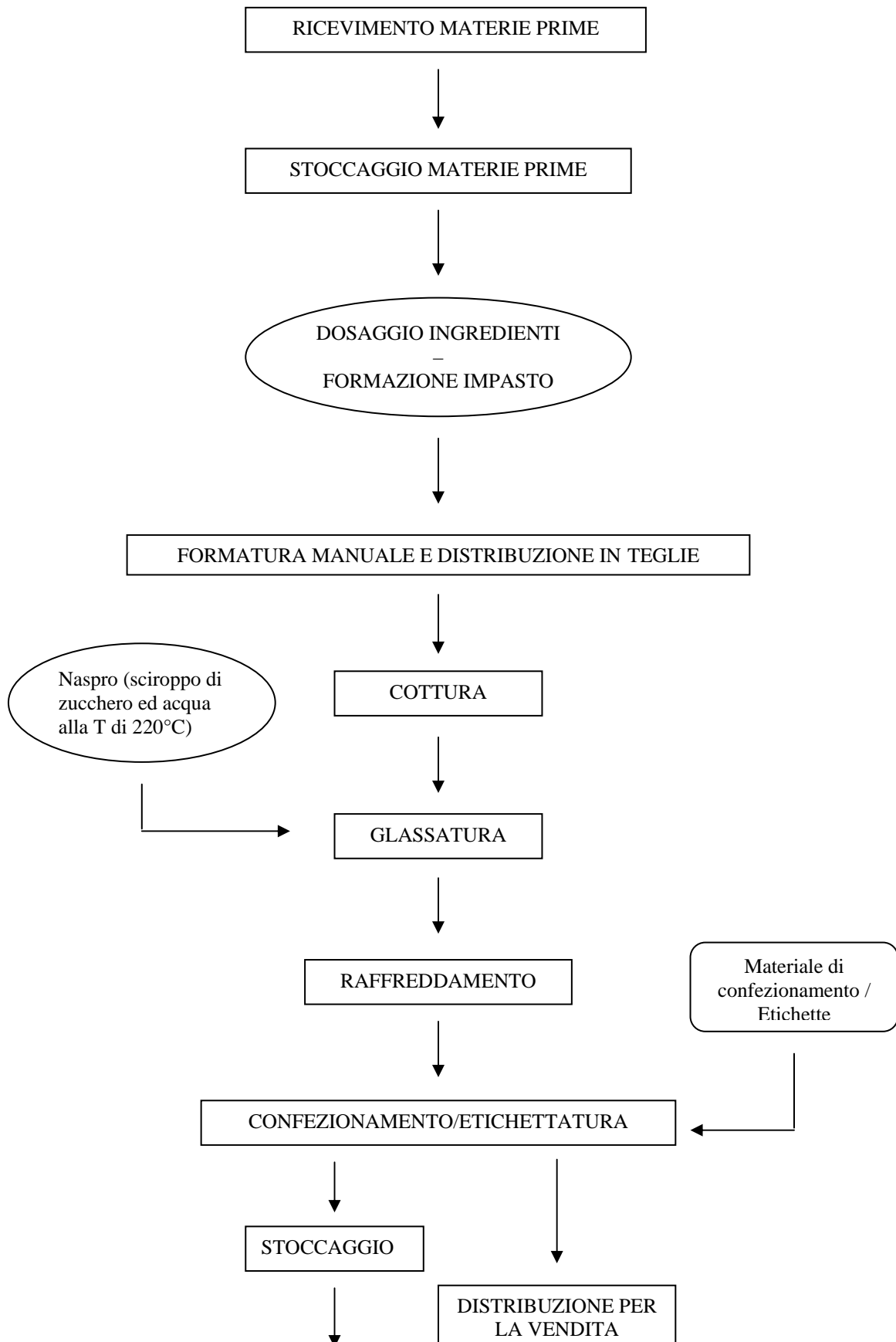
sulle fasi di produzione che possono determinare conseguenze indesiderate sul prodotto sia per gli aspetti igienico-sanitari che organolettici ed ambientali.

**DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO**  
**(Bacio al cedro, Crostata al cedro, Mostacciolo, Brutto e Buono)**



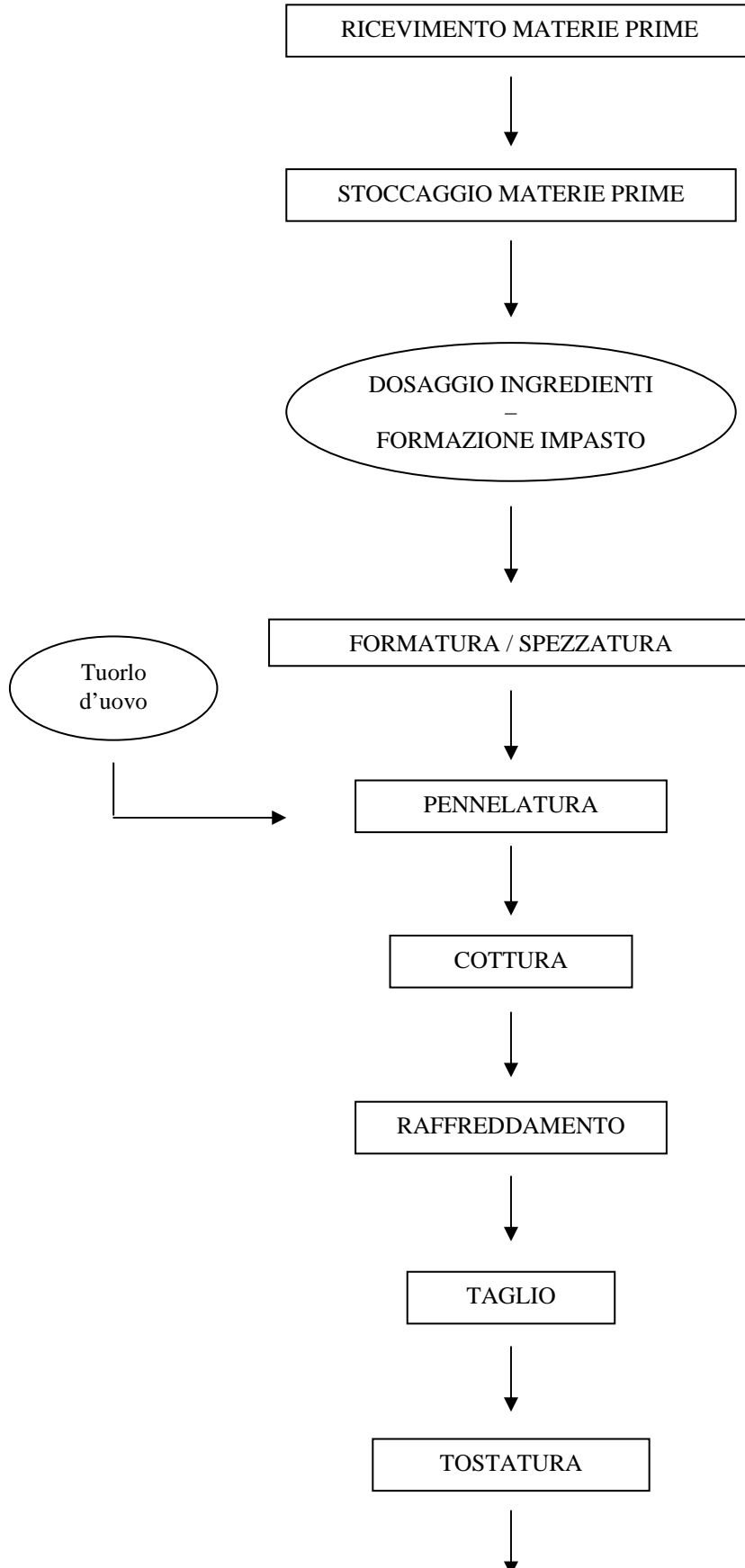


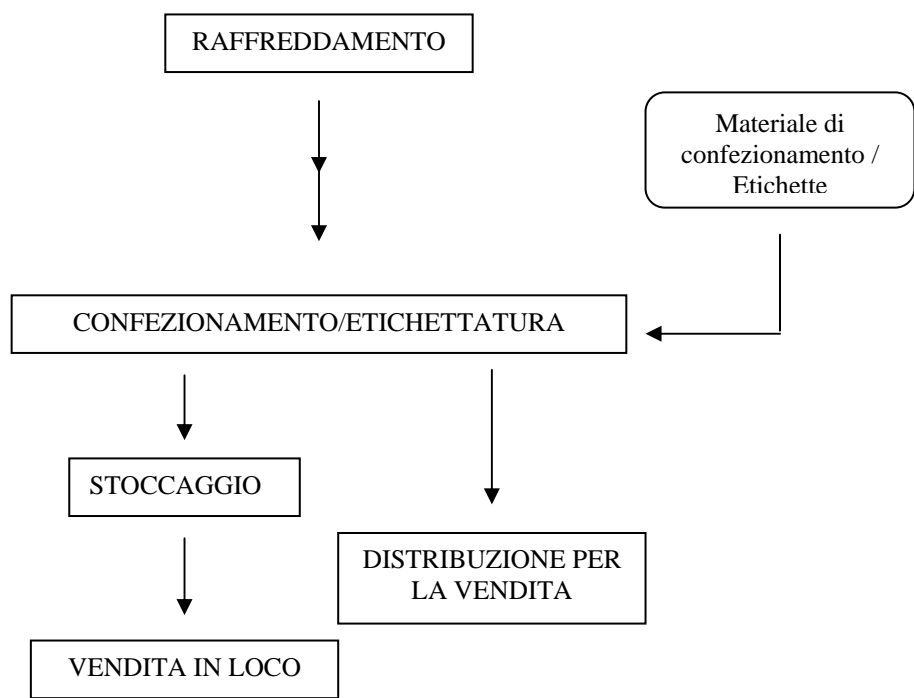
## DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO (Tarallo con naspro)



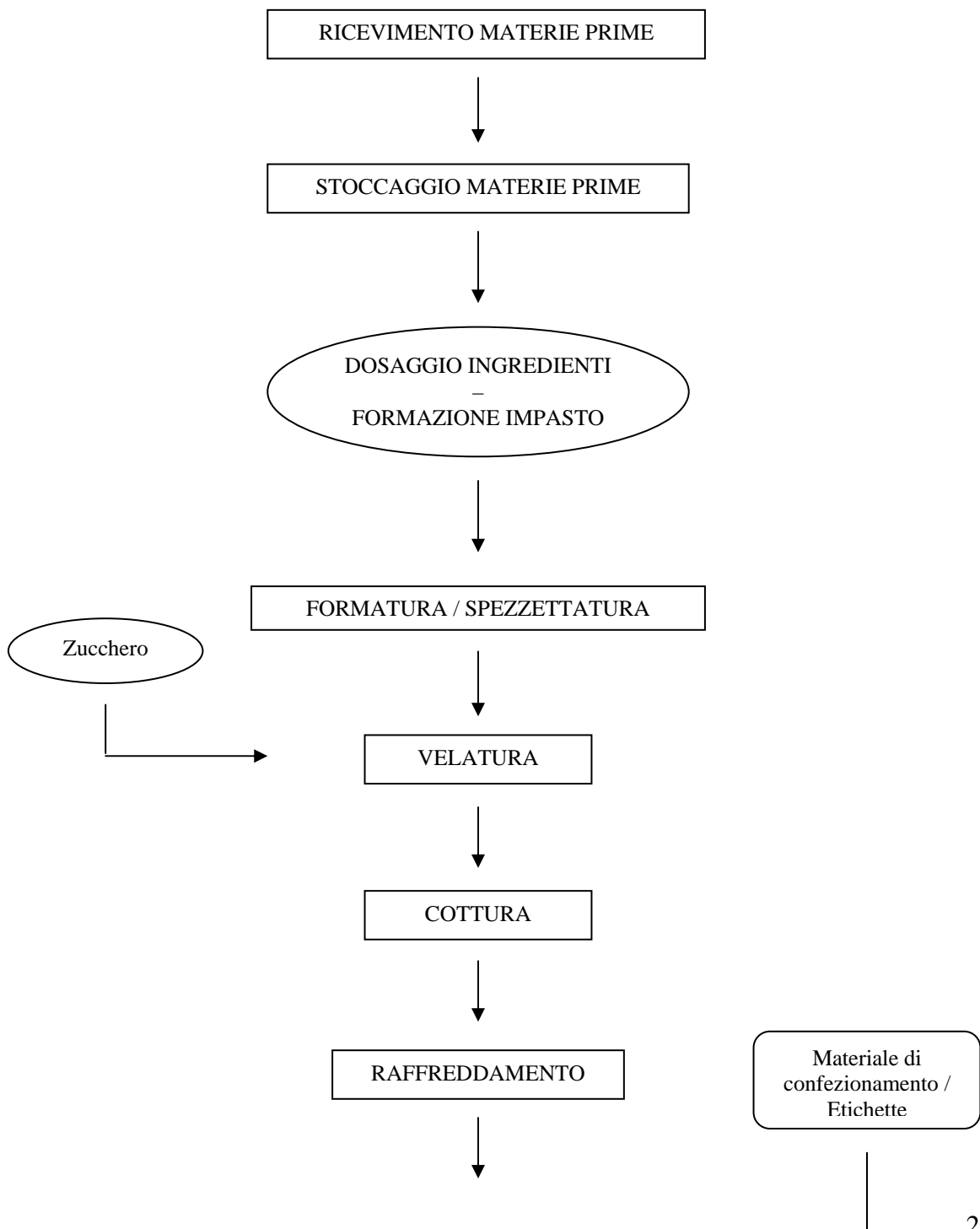
VENDITA IN LOCO

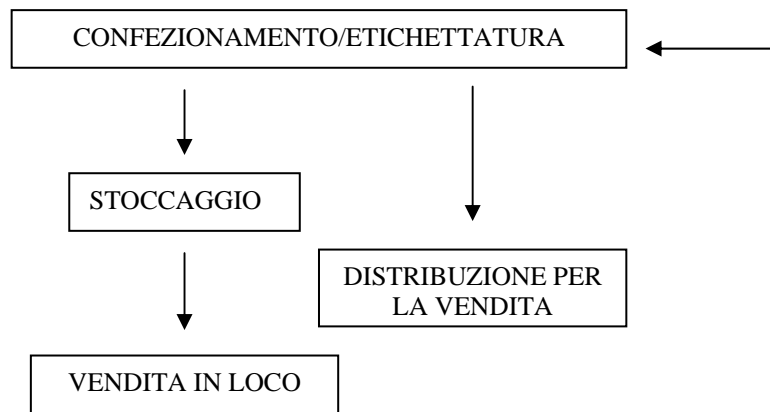
### DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO (Mandorlato)



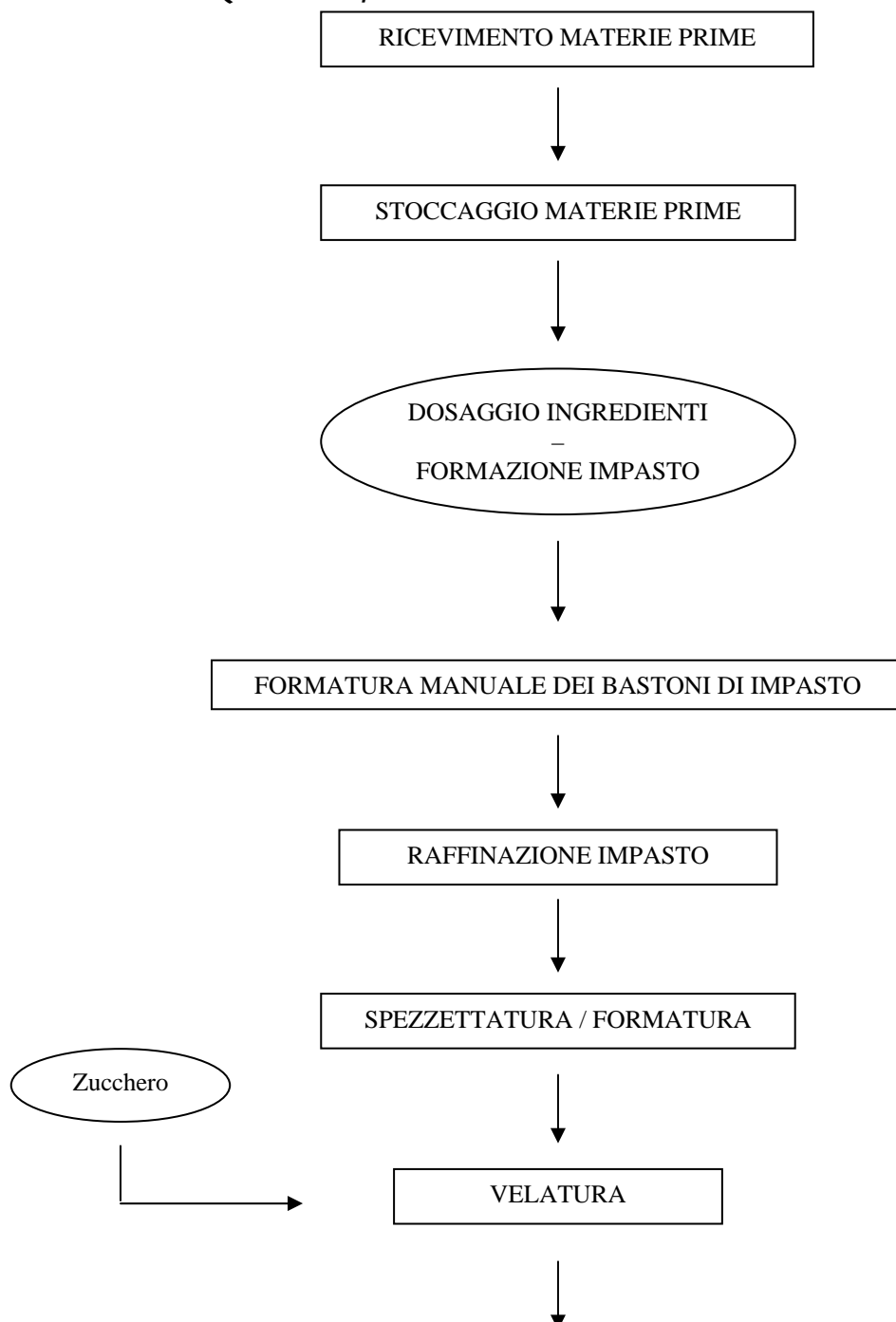


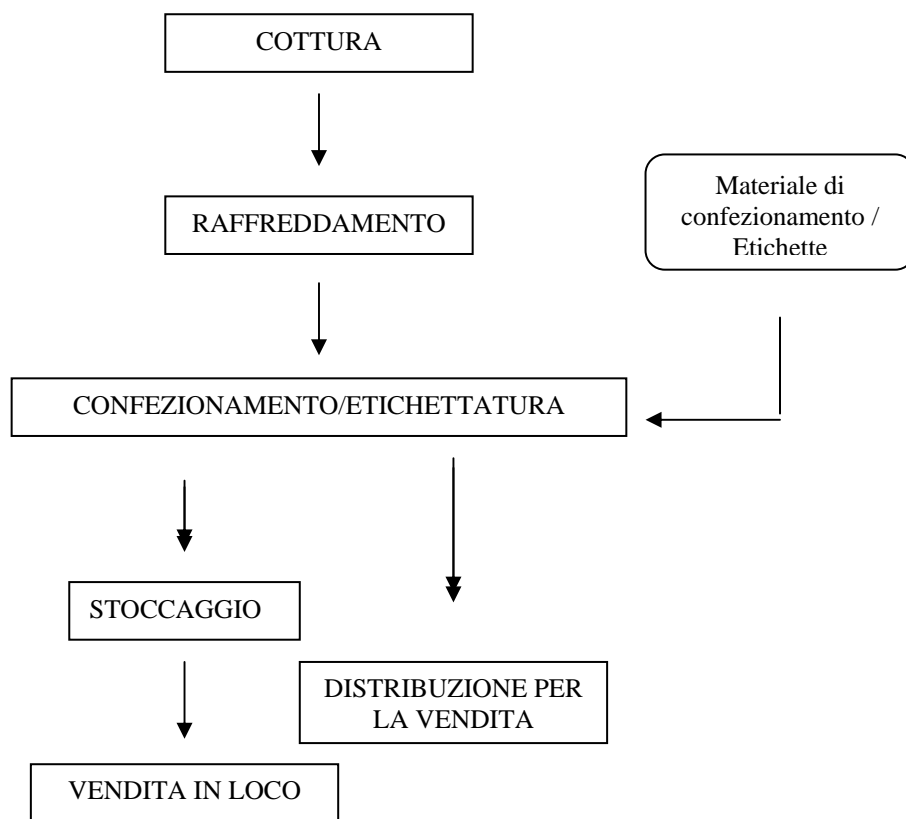
## DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO (Pastetta, Sgorbio)



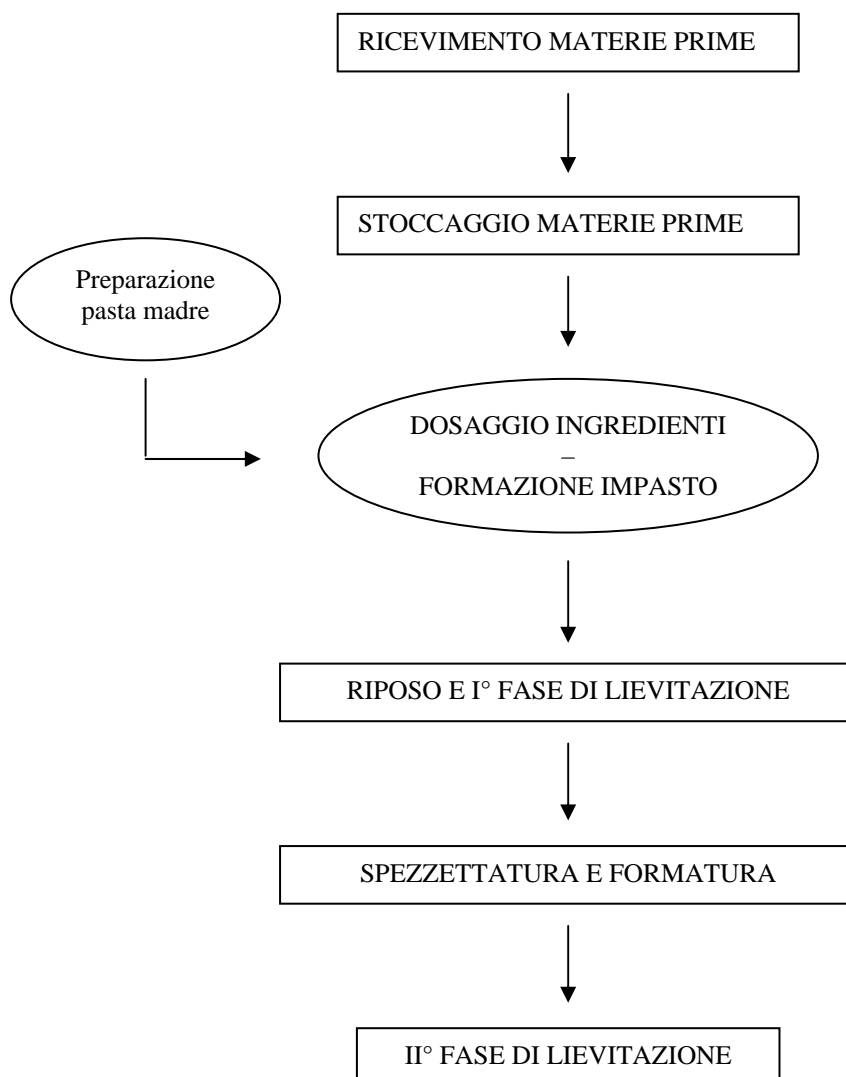


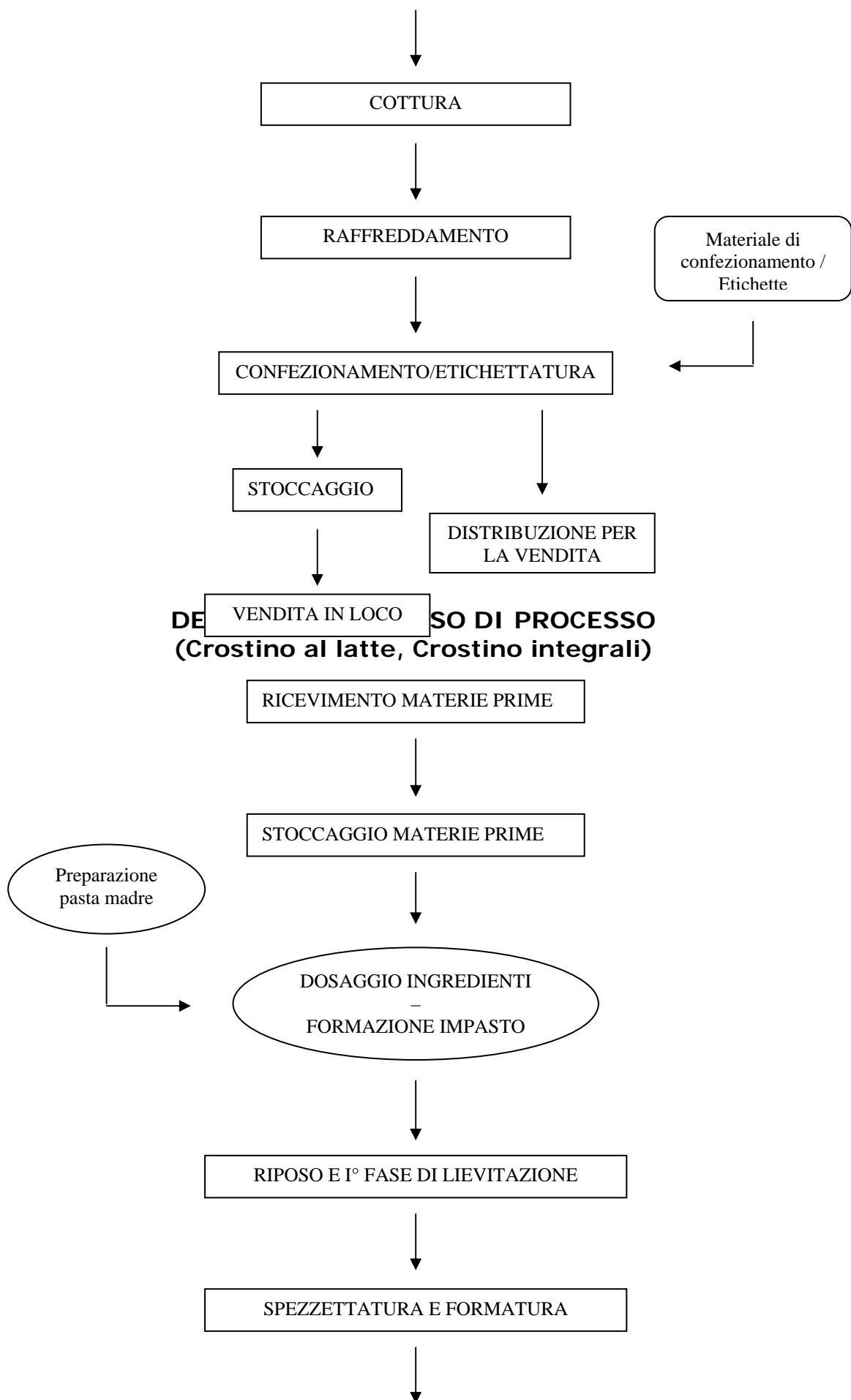
**DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO  
(Anicino, Taralluccio dolce al vino bianco)**



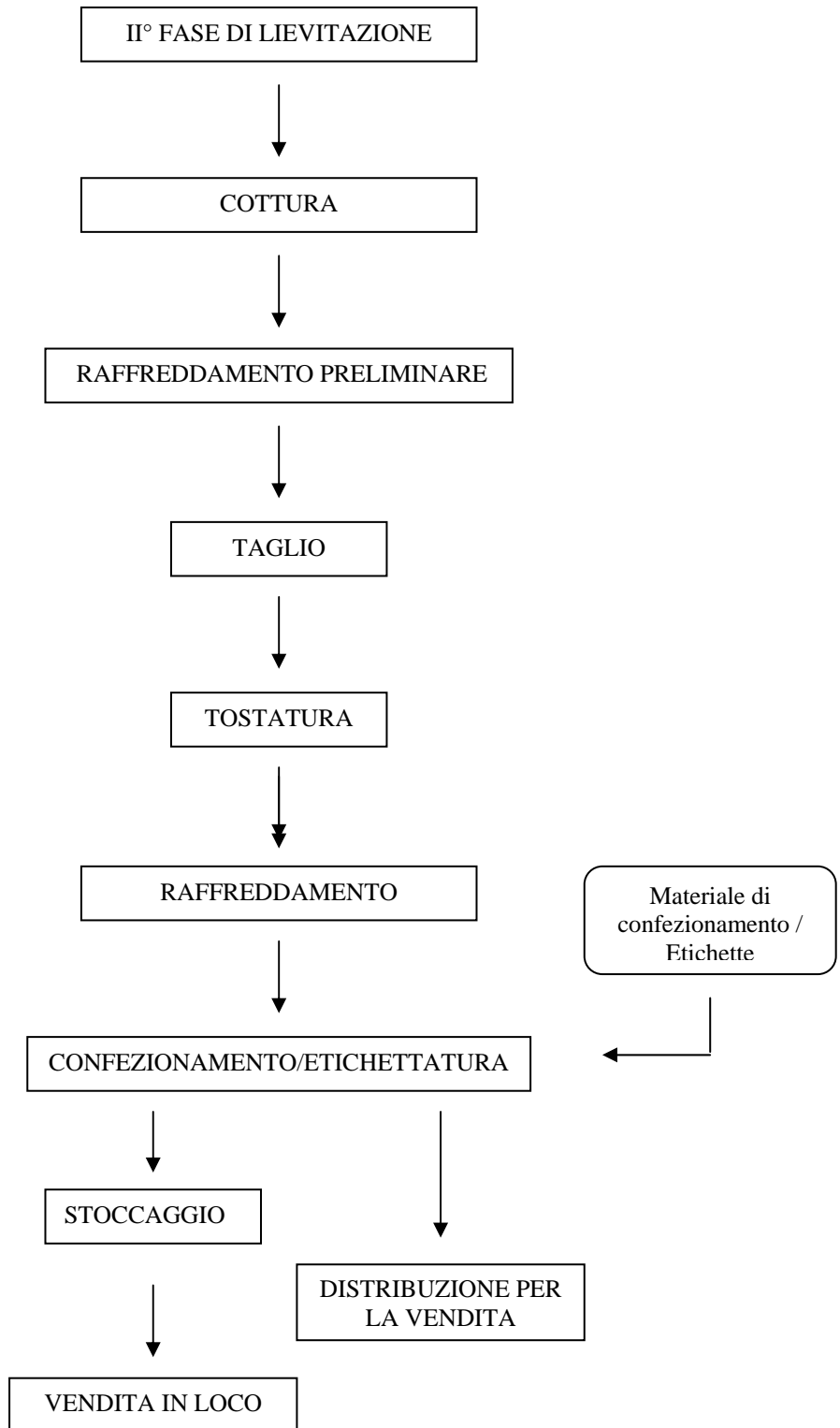


**DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO  
("Cugliaccio albanese")**

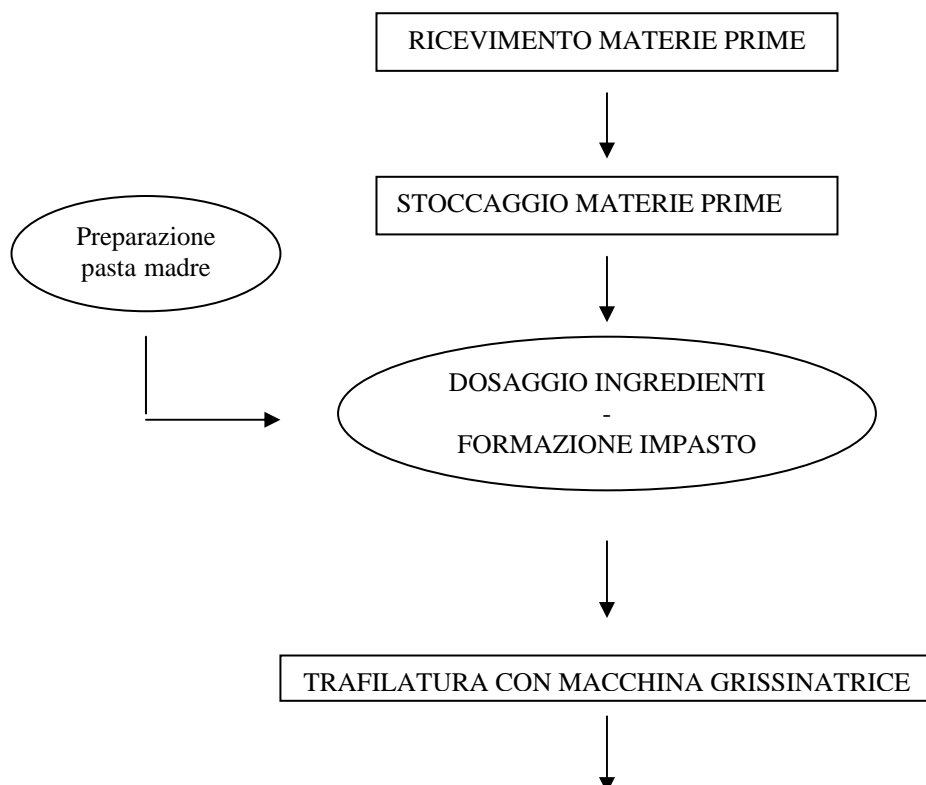


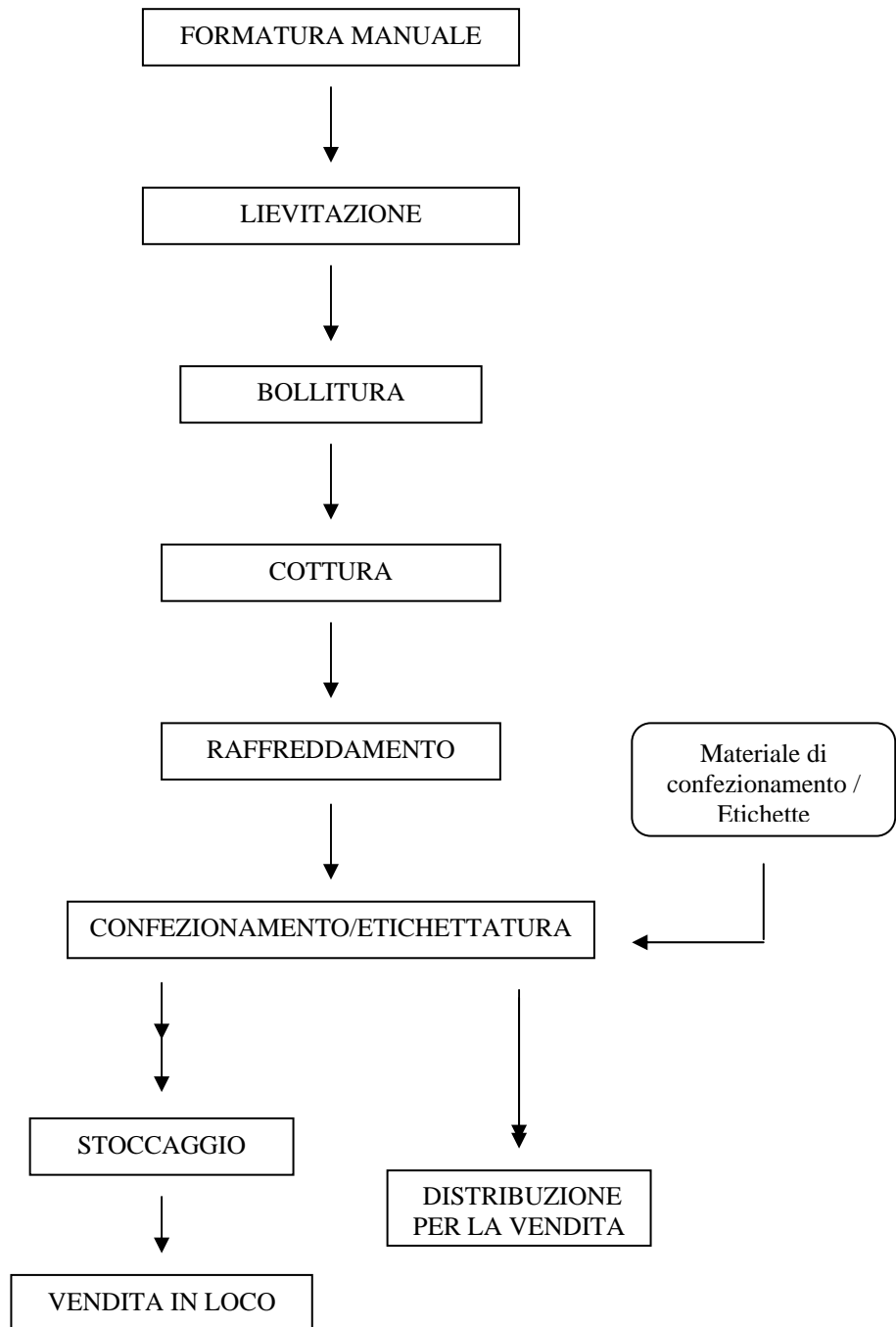






**DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO**  
**(Tarallo salato al vino bianco, "Diavuletto", "Diavuletto al pepe")**





### 3.2 – Descrizione dei requisiti di processo e di prodotto

Fase	Requisiti
1. Abilitazione panificio / biscottificio	1. Autorizzazione sanitaria ed idoneità tecnica 2. Applicazione piano HACCP 3. Ubicazione in area Parco
2. Approvvigionamento materie prime	1. Impiego di miscela di sfarinati ottenuta: a) da grano locale (area Parco): min.60% b) da grano italiano: max 40% 2. Impiego esclusivo di cedro dell'area dell'Alto Tirreno ( <i>Citrus Medica</i> var. liscio di Diamante) 3. Impiego di "pasta madre" (impasto

	acido) 4. Impiego esclusivo di peperoncino locale (area Parco)
3. Stoccaggio materie prime	1. Temperature controllate per materie prime deperibili – ambienti asciutti per materie prime non deperibili 2. Condizioni igieniche: applicazione piano HACCP 3. Gestione scorte
4. Trasformazione	1. Utilizzo di materie prime come al punto 2 2. Rispetto ricette tipiche locali 3. Assenza conservanti 4. Condizioni igieniche: applicazione piano HACCP
5. Confezionamento/Etichettatura	1. Corretta indicazione termine minimo di conservazione (shelf-life) 2. Condizioni igieniche: applicazione piano HACCP
6. Stoccaggio prodotti finiti	1. Ambienti asciutti 2. Condizioni igieniche: applicazione piano HACCP 3. Gestione scorte
7. Distribuzione prodotti finiti	1. Mezzo di trasporto munito di certificato di idoneità igienico-sanitaria 2. Condizioni igieniche: applicazione piano HACCP
8. Vendita	1. Condizioni igieniche: applicazione piano HACCP

### 3.3 – Descrizione dei requisiti ambientali

Fase	Requisiti
1. Approvvigionamento sfarinati di origine locale (area Parco)	1. Sfarinati provenienti da area Parco prodotti con grano da agricoltura integrata
2. Confezionamento	1. Utilizzo in progressivo di packaging in materiale a basso impatto ambientale (es. confezioni in cartoncino riciclato)

#### 4. Piano dei controlli – RINTRACCIABILITA'

Panificio / Biscottificio	Identificazione dell'azienda abilitata
Approvvigionamento materie prime	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stipula di accordo conferimento / acquisto con molino sito in area Parco qualificato – Dichiarazione del molino sull'origine del grano per sfarinati acquistati al di fuori dell'area Parco</li><li>2. Documenti commerciali</li><li>3. Assegnazione numero lotto interno aziendale</li><li>4. Registro carico/scarico sfarinati</li></ol>
Stoccaggio materie prime	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificazione – Separazione lotti</li><li>2. Registro carico/scarico sfarinati</li></ol>
Trasformazione	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Registrazione lotti materie prime utilizzate e relativi quantitativi</li><li>2. Identificazione – Separazione lotti di produzione</li></ol>
Confezionamento - Etichettatura	Identificazione lotto
Stoccaggio prodotto finito	Identificazione lotto
Distribuzione / Vendita	Destinazione lotto

## **6. - ELEMENTI DI GESTIONE DEL SISTEMA**

### **6.1 – Attività di verifica**

Tutte le attività aventi implicazioni con i requisiti igienico-sanitari dei prodotti sono tenute costantemente sotto controllo tramite continue attività di sorveglianza eseguite da tutto il personale.

Le attività di sorveglianza si concretizzano in una verifica della corretta applicazione delle procedure/istruzioni operative per lo svolgimento delle varie attività.

Tutto il personale è responsabilizzato ad eseguire le attività di propria competenza conformemente alle procedure/istruzioni ricevute e a segnalare le eventuali non conformità rilevate.

Qualora, in una qualsiasi fase di produzione, il personale rilevi eventuali non conformità ne da comunicazione immediata al Responsabile, il quale, preso atto del problema emerso, predispone le azioni correttive più opportune.

Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedenti, il Responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse.

#### **6.1.1 – Verifiche ispettive interne**

L'azienda effettua attività di verifica ispettiva interna con cadenza semestrale per il tramite di apposita figura professionale designata dal Responsabile.

La verifica verte sulla corretta attuazione di tutte le procedure tecniche descritte nel presente disciplinare ed è finalizzata a constatare che:

- il flusso informativo tra il personale coinvolto nella presente attività sia corretto e completo;
- le modalità operative previste per le singole fasi componenti la filiera siano correttamente e completamente osservate;
- gli strumenti previsti (procedure ed apparecchiature) siano disponibili ed adeguati;
- la documentazione predisposta per l'attività sia correttamente compilata ed archiviata.

Nel caso in cui dall'attività di ispezione svolta emergano situazioni non conformi a quanto stabilito dal presente Disciplinare, l'Ispettore incaricato predispone le azioni correttive necessarie a risolvere i problemi emersi ed a prevenirne il loro ripetersi.

La corretta attuazione e l'efficacia di tutte le azioni correttive predisposte vengono verificate da parte dell'Ispettore nel corso delle successive verifiche ispettive interne.

Tutti i risultati delle verifiche in oggetto sono documentati in apposito verbale.

## **6.2 - Prodotto non conforme ed azioni correttive**



Le "non conformità" con cui l'azienda può imbattersi possono essere ricondotte sia a prodotti di propria produzione (es. prodotti insufficientemente o eccessivamente cotti, prodotti invenduti o visivamente danneggiati per errate modalità di distribuzione ecc.) che di fornitura esterna (sfarinati, materiali di confezionamento/etichettatura ecc.) non rispondenti alle specifiche richieste.

Pertanto, ogni qual volta si verifica una delle condizioni suddette, un operatore incaricato compila il modulo specifico incluso nelle schede del piano di autocontrollo (scheda "gestione delle non conformità") e provvede a segregare il materiale inquisito in apposita area dei locali segnalandolo con il cartello "merce non conforme" in attesa dell'eliminazione o contestazione al fornitore.

Se la "non conformità" rilevata consiste, invece, in un errore di una fase di processo tale da non alterare le caratteristiche finali del prodotto (es. confezioni non correttamente chiuse), questa è segnalata all'operatore incaricato e seguita con particolare attenzione nel corso della ripetizione del processo.

Ancora, se ad essere danneggiata è qualche caratteristica finale del prodotto che non risulta però critica per il consumatore (es. cottura eccessiva o insufficiente dei prodotti che ha comportato una modifica dei requisiti organolettici del prodotto finito), questo viene declassato e destinato ad un'utilizzazione guidata.

Oltre alle "non conformità" suddette, l'azienda può anche dover gestire "non conformità" segnalate o dalle autorità preposte al controllo, nel caso in cui dovessero manifestarsi sistemi di all'erta, o dai clienti, come reclami ed attribuibili o a "non conformità" non rilevate in sede o a danni del prodotto sopraggiunte per cattivo trasporto, stoccaggio o maneggiamento.

In tal caso la decisione adottata sulla gestione di tali prodotti varierà a seconda della gravità della "non conformità".

Pertanto:

a) se la “non conformità” comporta un rischio immediato per la salute della comunità, il Responsabile dell’Azienda, come previsto dall’art.3 del D.Lgs.n.155/97 e sua circolare esplicativa del Ministero della Sanità n.11 del 07.08.98, provvede al ritiro dal commercio del lotto non conforme e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche similari, informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro dei prodotti nocivi

b) se la “non conformità” non rappresenta un rischio per la salute del consumatore ma compromette l’immagine della Ditta, questa provvede tempestivamente al ritiro del lotto di produzione interessato ed alla sua sostituzione

c) se la “non conformità” è poco rilevante negozia con il cliente la soluzione migliore.

Anche in tal caso, ogni operazione svolta è segnalata sull’apposita scheda prima citata (scheda “gestione delle non conformità”).

### **6.3 – Riesame del sistema aziendale per la conformità di prodotto**

Con frequenza annuale o a seguito di una variazione di sistema / processo tale da influire sulle caratteristiche del prodotto, il Responsabile riesamina il proprio Sistema Aziendale.

Nel corso del riesame il Responsabile considera con particolare attenzione le seguenti informazioni:

- ✓ reclami
- ✓ rapporti di non conformità
- ✓ azioni correttive e preventive intraprese e loro efficacia
- ✓ risultati dei verbali di verifica.

L’esito del riesame è documentato mediante la redazione di un verbale di verifica il quale, una volta firmato dal personale coinvolto, è archiviato a cura dell’Azienda.