

DISCIPLINARE TECNICO DI FILIERA

Filiera del Pane della Lunigiana

Standard tecnico volontario di filiera coerente con i requisiti CAM applicabili al pane e alla relativa catena di fornitura – D.M. 10 marzo 2020

Art. 1 – Oggetto, finalità e coerenza con i CAM

Il presente Disciplinare definisce requisiti qualitativi, ambientali, organizzativi e di tracciabilità per la produzione e fornitura di pane destinabile alla ristorazione scolastica, individuati in coerenza con i Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020, per quanto pertinenti al prodotto pane e alla relativa catena di fornitura.

La Filiera è organizzata in modo da consentire agli operatori aderenti di documentare le caratteristiche del prodotto, la provenienza delle materie prime e i passaggi della filiera utili ai fini dell'eventuale impiego del pane nell'ambito di servizi di ristorazione scolastica soggetti all'applicazione dei CAM.

Il Disciplinare opera quale standard tecnico volontario di rete e di filiera e non costituisce capitolato d'appalto, non attribuisce diritti a forniture o esclusività e non modifica i contratti in essere.

L'effettivo utilizzo dei prodotti della filiera nell'ambito di una specifica procedura di affidamento resta subordinato alle verifiche e alle determinazioni della competente stazione appaltante in relazione ai CAM e alla normativa vigenti al momento della procedura.

Art. 2 – Ambito di applicazione e definizioni operative

Il Disciplinare si applica ai soggetti aderenti alla filiera: produttori di grano, molini, panificatori e gestori dei servizi di ristorazione scolastica.

Ai fini del presente Disciplinare:

- Tracciabilità di filiera: identificazione documentabile dei lotti e dei passaggi grano → farina → pane, in modo da consentire la ricostruzione della provenienza delle materie prime e delle successive fasi di trasformazione;
- Prodotti biologici: pani ottenuti da materie prime certificate biologiche e prodotti nel rispetto della normativa unionale e nazionale vigente in materia di produzione biologica;
- Prodotti convenzionali di qualità: pani ottenuti nell'ambito della filiera nel rispetto dei requisiti di provenienza, tracciabilità e qualità stabiliti dal presente Disciplinare;
- Prodotti a chilometro zero e da filiera corta: prodotti per i quali siano documentabili le condizioni di provenienza e articolazione della catena di fornitura richieste dalla normativa vigente e dai CAM applicabili.

Art. 3 – Caratteristiche, requisiti e ingredienti

Il pane prodotto, destinabile agli utenti dei servizi di ristorazione scolastica, deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere di produzione artigianale;
- poter essere preparato con diverse tipologie di farine: farine di grano di tipo "0", tipo "1", tipo "2", integrali, di grano duro, di cereali misti, di farro, di segale, di grani antichi o di popolazioni evolutive locali;

- essere prodotto, oltre che con le farine sopra indicate, con lievito naturale/lievito madre, acqua e sale iodato;
- essere a ridotto contenuto di sale;
- essere fresco di giornata;
- essere consegnato completamente raffreddato;
- essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, leggero in rapporto al proprio volume e, nello stesso tempo, morbido e di gusto gradevole;
- presentare crosta friabile, omogenea e di colore tipico;
- presentare mollica soffice, elastica, di porosità regolare e con aroma caratteristico;
- alla rottura con le mani o al taglio, presentare caratteristiche proprie di un prodotto correttamente cotto, con crosta ben aderente alla mollica;
- essere prodotto in pezzatura in “filoni” da circa 1 kg o relativi multipli;
- non essere pane non completamente cotto, successivamente riscaldato, rigenerato o surgelato;
- essere privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o altri additivi e di condimenti aggiunti;
- essere privo di impurità e corpi estranei;
- essere prodotto, confezionato, conservato e trasportato nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle procedure di autocontrollo applicabili all’operatore;
- essere confezionato in sacchetti di carta o altro materiale idoneo all’uso alimentare. È vietata la chiusura dei sacchetti con punti metallici;
- essere trasportato con mezzi e contenitori idonei, mantenuti in condizioni igieniche tali da prevenire contaminazioni e alterazioni del prodotto;
- essere accompagnato da documentazione idonea a consentire l’identificazione della fornitura e la relativa tracciabilità.

Sono individuate le seguenti tipologie:

Pane biologico: deve essere prodotto con farina biologica certificata secondo la normativa vigente, ottenuta da colture la cui provenienza sia documentata nell’ambito della filiera. La documentazione deve consentire l’individuazione del produttore, della localizzazione delle colture e dei successivi passaggi di molitura e panificazione.

Pane convenzionale: deve essere prodotto con farine convenzionali, eventualmente anche derivanti da “grani antichi”, di tipo 0, 1, 2, integrale, grano duro, cereali misti, farro o segale, ottenute da colture la cui provenienza sia documentata nell’ambito della filiera.

La filiera privilegia le produzioni provenienti dal territorio della Lunigiana e le produzioni riconducibili ai criteri di chilometro zero e filiera corta. La verifica della qualificazione come prodotto a chilometro zero o da filiera corta ai fini di una specifica procedura di affidamento è effettuata secondo le definizioni previste dai CAM e dalla normativa vigente, con riferimento anche alla localizzazione del centro di cottura interessato.

Il pane deve essere prodotto con i seguenti ingredienti essenziali:

farina, acqua, lievito, sale.

Art. 4 – Tracciabilità e flussi informativi

I soggetti aderenti garantiscono flussi informativi e sistemi documentali idonei a ricostruire la catena di approvvigionamento e a rendere disponibili le informazioni necessarie per l'eventuale verifica dei requisiti CAM pertinenti al prodotto.

In particolare deve essere possibile ricostruire, secondo le rispettive competenze, il passaggio:
produttore del grano → molino → panificatore → eventuale gestore del servizio di ristorazione.

La documentazione deve consentire di individuare almeno la provenienza delle materie prime principali, i soggetti coinvolti nelle fasi di produzione e trasformazione e le quantità oggetto della filiera.

Art. 5 – Logistica a ridotto impatto e filiera corta

In coerenza con gli obiettivi ambientali dei CAM, i soggetti aderenti favoriscono misure organizzative volte alla riduzione degli impatti ambientali della logistica, quali:

- pianificazione delle consegne al fine di evitare viaggi a vuoto;
- ottimizzazione dei carichi e dei punti di consegna;
- utilizzo, ove organizzativamente possibile, di sistemi condivisi di deposito e trasporto;
- minimizzazione degli imballaggi e utilizzo di contenitori riutilizzabili, ove compatibile con le esigenze di igiene e sicurezza alimentare.

Art. 6 – Prevenzione degli sprechi e gestione delle eccedenze

I soggetti aderenti cooperano, nell'ambito delle rispettive attività, al fine di:

- calibrare grammature e tipologie di pane in funzione dei consumi effettivi;
- adottare modalità organizzative volte alla riduzione delle eccedenze;
- favorire, ove applicabile, modalità di gestione delle eccedenze nel rispetto della normativa vigente.

Art. 7 – Materiali a contatto con alimenti e imballaggi

Gli imballaggi e i contenitori utilizzati per il trasporto del pane e dei prodotti da forno devono:

- essere idonei all'uso alimentare e conformi alla normativa vigente applicabile ai materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- essere scelti privilegiando, ove possibile, soluzioni volte alla riduzione dei rifiuti, al riuso e al riciclo, compatibilmente con le esigenze di sicurezza e igiene alimentare.

Art. 8 – Documentazione e verifiche

I soggetti aderenti conservano e rendono disponibile la documentazione necessaria a comprovare il rispetto dei requisiti previsti dal presente Disciplinare.

In particolare, secondo la tipologia di prodotto e l'attività svolta, sono conservati:

- certificazioni relative alla produzione biologica, ove dichiarata;
- documentazione relativa alla provenienza del grano e delle principali materie prime;
- documentazione relativa alla localizzazione delle colture e dei siti produttivi;
- documenti commerciali e di trasporto utili alla ricostruzione della tracciabilità;
- schede tecniche delle farine e del pane;
- documentazione idonea a ricostruire i passaggi grano → farina → pane;
- informazioni relative alle quantità producibili o rese disponibili nell'ambito della filiera.

La predetta documentazione è finalizzata anche a consentire agli operatori economici interessati e alle stazioni appaltanti, nell'ambito delle rispettive competenze, la verifica dei requisiti CAM pertinenti al prodotto e alla relativa filiera.

Art. 9 – Natura dello standard e rapporti con gli appalti

Il presente Disciplinare:

- non costituisce procedura di affidamento;
- non comporta obblighi di approvvigionamento;
- non attribuisce diritti di esclusiva o preferenza;
- non modifica i contratti comunali di ristorazione scolastica in essere;
- opera quale standard tecnico volontario di filiera predisposto in coerenza con i requisiti dei CAM pertinenti alla produzione, provenienza, tracciabilità e fornitura del pane.

L'adesione alla Filiera del Pane della Lunigiana non costituisce di per sé certificazione della conformità complessiva di un servizio di ristorazione scolastica ai CAM.

I requisiti e la documentazione previsti dal presente Disciplinare sono tuttavia finalizzati a rendere immediatamente disponibili agli operatori e alle stazioni appaltanti gli elementi relativi al pane e alla relativa catena di fornitura utilizzabili, previa verifica riferita alla specifica procedura, ai fini dell'applicazione dei CAM vigenti.