

Allegato c– SCHEDA TECNICA DELL'OPERATORE E DELLA FILIERA

FILIERA DEL PANE DELLA LUNIGIANA

A. Identificazione dell'operatore

Denominazione: _____

Ruolo nella filiera: _____

Comune in cui viene svolta l'attività: _____

Provincia: _____

B. Produttore agricolo –

Cereali coltivati:

- ☐ grano tenero
- ☐ grano duro
- ☐ farro
- ☐ segale
- ☐ grani antichi / popolazioni evolutive
- ☐ altri: _____

Comune/i e località di coltivazione: _____

Produzione:

- ☐ convenzionale
- ☐ biologica certificata
- ☐ entrambe

Quantità annua indicativamente disponibile per la filiera: _____

Modalità di identificazione e tracciabilità dei lotti: _____

Eventuale molino già individuato: _____

C. Molino –

Comune/località dell'impianto di molitura: _____

Tipologie di farine producibili: _____

Possibilità di lavorazione di prodotto biologico certificato:

- ☐ sì
- ☐ no

Modalità di identificazione della provenienza del grano e dei lotti di farina:

Capacità produttiva indicativamente disponibile per la filiera:

D. Panificatore –

Comune/località del laboratorio: _____

Tipologie di pane producibili nell'ambito del Disciplinare:

Produzione:

- ☐ convenzionale
- ☐ biologica certificata
- ☐ entrambe

Farine normalmente utilizzate: _____

Utilizzo di lievito naturale/lievito madre:

- ☐ sì
- ☐ no

Quantità di pane indicativamente producibile per la filiera:

giornaliera _____
settimanale _____

Modalità di confezionamento: _____

Modalità ordinaria di trasporto/consegna: _____

E. Gestore della ristorazione scolastica –

Territorio/i nel quale l'operatore gestisce o è interessato a gestire servizi di ristorazione:

Disponibilità a utilizzare sistemi documentali idonei alla ricostruzione della filiera grano–farina–pane:

- ☐ sì
- ☐ no

Disponibilità a collaborare alla programmazione delle quantità e alla riduzione delle eccedenze:

- ☐ sì
- ☐ no

F. Tracciabilità della filiera

Indicare, ove già individuati, gli altri soggetti con i quali si prevede di realizzare i passaggi della filiera:

Produttore grano: _____

Molino: _____

Panificatore: _____

Gestore della ristorazione: _____

Numero indicativo di intermediari commerciali presenti tra produzione primaria e utilizzatore finale:

G. Documentazione disponibile

- ☐ documentazione di provenienza delle materie prime
- ☐ registrazioni dei lotti
- ☐ documenti di trasporto
- ☐ schede tecniche delle farine
- ☐ schede tecniche del pane
- ☐ certificazione biologica
- ☐ documentazione relativa alla localizzazione dei siti produttivi
- ☐ altra documentazione utile: _____

H. Elementi utili per chilometro zero e filiera corta

Comune/località di produzione agricola: _____

Comune/località della molitura: _____

Comune/località della panificazione: _____

Eventuale piattaforma/intermediario utilizzato: _____

NOTA: la compilazione della presente sezione ha finalità ricognitiva. L'eventuale qualificazione come prodotto "a chilometro zero" o "da filiera corta" sarà verificata, ove necessaria, sulla base della normativa e dei CAM vigenti e in relazione alla specifica destinazione della fornitura.

I. Impegni dell'aderente

L'operatore dichiara la disponibilità:

- ☐ a mantenere la tracciabilità prevista dal Disciplinare;
- ☐ a rendere disponibile la documentazione necessaria alle verifiche;
- ☐ a comunicare variazioni sostanziali dei dati sopra riportati;
- ☐ a collaborare agli aggiornamenti periodici della Filiera.

Luogo e data _____ **Firma digitale o autografa (allegando doc identità)**