

**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 )**