



1214
CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA
LUCCA

Check list dei controlli Pane di Altopascio Tradizionale

**Marchio Collettivo
Pane di Altopascio
Tradizionale**

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE

NORME DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

IL PRODUTTORE HA PRESENTATO DOMANDA DI ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI?
I LABORATORI DI PRODUZIONE SONO UBICATI NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI ALTOPASCIO O LIMITROFI DI PORCARI, MONTECARLO, CASTELFRANCO DI SOTTO? (ART. 2)
LA FARINA DI GRANO TENERO IMPIEGATA E' DELLA TIPOLOGIA '0' ED HA I REQUISITI CHIMICO-FISICI ELENCATI AL PUNTO 3.1.1. DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE? (ART. 3)
VI E' PROVA DOCUMENTALE CHE LE FARINE AMMESSE PROVENGANO ESCLUSIVAMENTE DAL TERRITORIO DELLA REGIONE TOSCANA ? (ART. 3.1 DEL DISCIPLINARE)
VI E' PROVA CHE SONO STATE UTILIZZATE SOLO FARINE DELLE VARIETA' CONSENTITE DAL DISCIPLINARE (ART.3.1 DEL DISCIPLINARE)?
IL PREPARATORE TIENE LE REGISTRAZIONI (DDT, REGISTRI AZIENDALI, HACCP) DELLE MATERIE PRIME ACQUISTATE CON LE CARATTERISTICHE DI PROVENIENZA E QUALITATIVE DESCRITTE NEL DISCIPLINARE? (ART. 3.1.1.)
VI È L'EVIDENZA TRAMITE CARTELLINI O AUTOCERTIFICAZIONI O CERTIFICAZIONI DEI FORNITORI CHE LE SEMOLE IMPIEGATE NON CONTENGANO OGM? (ART. 3)
PER LA PREPARAZIONE DEL LIEVITO SONO UTILIZZATI GLI INGREDIENTI NELLE DOSI INDICATE NEL DISCIPLINARE? (ART. 3.1.2)
VI E' PROVA CHE PER LA PREPARAZIONE DEL LIEVITO GLI INGREDIENTI SONO MESCOLATI E MISCELATI NELLE MODALITA' INDICATA DAL DISCIPLINARE E CHE LA TEMPERATURA FINALE DELL'IMPASTO E' DI 25 GRADI +/- 1 GRADO? (ART.3.1.2)
L'IMPASTO PER LA PREPARAZIONE DEL LIEVITO VIENE LASCIATO LIEVITARE 24 A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 8-10 GRADI? (ART. 3.1.2)
LE DOSI E LA COMPOSIZIONE DELL'IMPASTO DI PANE SONO QUELLE PREVISTE DAL DISCIPLINARE SEPPURE CON LE TOLLERANZE AMMESSE? (ART. 3.2.1)
L'IMPASTAMENTO E LA FORMATURA SEGUONO LE FASI DESCRITTE DAL DISCIPLINARE? (ART. 3.2.2.)
LA LIEVITAZIONE SEGUE LE FASI DESCRITTE DAL DISCIPLINARE? (ART. 3.2.3.)
LA COTTURA SEGUE LE FASI DESCRITTE DAL DISCIPLINARE? (ART. 3.2.3.)
LA SFORNATURA SEGUE LE FASI DESCRITTE DAL DISCIPLINARE? (ART. 3.2.4.)
LE CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO FINITO SONO QUELLE PREVISTE DALL'ART. 3.3.1 DEL DISCIPLINARE SEPPURE CON LE TOLLERANZE PREVISTE?
LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE DEL PRODOTTO FINITO SONO QUELLE PREVISTE DALL'ART. 3.3.2 DEL DISCIPLINARE?
DALLE REGISTRAZIONI DEL LABORATORIO SI EVINCONO LE CARATTERISTICHE FASI DI LAVORAZIONE CON IL RISPETTO DEI TEMPI E TEMPERATURE? (ART. 3)
IL CONFEZIONAMENTO È EFFETTUATO SECONDO LE METODOLOGIE DESCRITTE NEL DISCIPLINARE? (ART. 3.4)
VI E' PROVA CHE TRA LA PRODUZIONE E LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE NON SONO TRASCORSE PIU' DI 24 ORE?
LA CONFEZIONE RECA SULL'ETICHETTA, OLTRE ALLE INFORMAZIONI CORRISPONDENTI AI REQUISITI DI LEGGE, LE INDICAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE (ART. 4)?



1214
CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA
LUCCA

Check list dei controlli

Pane di Altopascio Tradizionale

**Marchio Collettivo
Pane di Altopascio
Tradizionale**

IL CONFEZIONATORE HA OTTENUTO L'AUTORIZZAZIONE DELLE BOZZE DELLE ETICHETTE PER LE DICITURE E PER IL LOGO ?

LE ETICHETTE CHE SONO PRESENTI IN AZIENDA SONO QUELLE APPROVATE?