

Verbale di controllo Trasformatori IGP “Marrone di Roccadaspide”

Ispettore Incaricato	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
Azienda			
Indirizzo	Comune	N° telefono	
	N° iscrizione CCIAA	N° fax	
Referente Aziendale	Qualifica		
Non Conformità rilevate			
Gravi n° _____ Riferimento punto Dispositivo di controllo: _____ _____ _____		Lievi n° _____ Riferimento punto Dispositivo di controllo: _____ _____ _____	
Non Conformità rilevate durante la Verifica Ispettiva precedente			
Gravi n° _____ Riferimento punto Dispositivo di controllo: _____ _____ _____		Lievi n° _____ Riferimento punto Dispositivo di controllo: _____ _____ _____	
Breve riepilogo			
Firma Ispettore		Firma Referente Aziendale	

Verbale di controllo Trasformatori IGP “Marrone di Roccadaspide”

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Ubicazione	1. <u>Areale di produzione</u> : l'impianto di produzione deve trovarsi all'interno del territorio come descritto al punto 10 del PdC						
Adeguatezza impianti	2. <u>Rispetto dei requisiti cogenti</u> : verifica Aut sanitaria (se necessario)						
	3. <u>idoneità degli impianti per la lavorazione del prodotto</u> ;						
	4. <u>capacità produttiva degli impianti</u> ;						
Processo produttivo	5. <u>condizioni di stoccaggio del prodotto</u> ;						
	6. <u>Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamenti del prodotto con la “cura” e con la “disinfestazione”</u> , devono avvenire secondo le tecniche già acquisite localmente e, comunque, nel rispetto della normativa vigente, devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione.						
	7. <u>Il prodotto allo stato fresco può essere commercializzato fino a tre mesi dalla raccolta.</u>						
	8. <u>Le castagne essiccate</u> in guscio sono ottenute attraverso diverse tecniche di essiccazione, tra cui è compresa l'essiccazione su metalli o graticci, a fuoco lento e continuo, alimentato da fascine e da legna di qualunque essenza, secondo le tecniche locali tradizionali; e sempre nel rispetto delle specifiche caratteristiche di qualità del prodotto						
	9. <u>il prodotto finito</u> : deve essere conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 Caratteristiche del prodotto finito);						

Verbale di controllo Trasformatori IGP “Marrone di Roccadaspide”

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Confezioni	10. <u>Prodotto in guscio</u> : in sacchi di tessuto idoneo in contenitori di vimini, legno o altro materiale di origine vegetale; è obbligatorio procedere alla calibratura per la vendita;						
	11. <u>Prodotto sgusciato</u> : in sacchi di carta o di tessuto idoneo ed in scatole di materiale di origine vegetale ed altro materiale riciclabile.						
	12. I <u>contenitori utilizzati per la commercializzazione</u> devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.						
Identificazione e Rintracciabilità	13. <u>Provenienza del prodotto</u> : il prodotto deve provenire da agricoltori iscritti al sistema di controllo;						
	14. <u>l'identificazione del prodotto</u> : all'ingresso dell'impianto di trasformazione, il prodotto deve essere identificato mediante cartellini personalizzati.						
	15. <u>la rintracciabilità del prodotto a denominazione MARRONE DI ROCCADASPIDE</u> sia mantenuta sino al conferimento (attraverso la redazione di un registro di carico e scarico);						
	16. il prodotto in uscita, a denominazione MARRONE DI ROCCADASPIDE, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente: <ul style="list-style-type: none"> • <u>mittente e destinatario</u>; • <u>peso del prodotto trasportato</u>; • <u>il numero delle confezioni</u>; • <u>dicitura “marrone di roccadaspide”</u>; 						

Verbale di controllo Trasformatori IGP “Marrone di Roccadaspide”

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Identificazione e Rintracciabilità (continua)	17. <u>la rintracciabilità</u> del prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.						
Comunicazioni di produzione	18. <u>I dati di della produzione</u> possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX o via E-Mail.						
Identificazione e Rintracciabilità (continua)	19. il prodotto in uscita, a denominazione protetta “POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO” DOP, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente: <ul style="list-style-type: none"> • <u>mittente e destinatario;</u> • <u>peso del prodotto trasportato;</u> • <u>il numero delle confezioni;</u> • <u>dicitura “POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO” DOP;</u> 						
Comunicazioni di produzione	20. Il soggetto iscritto deve tenere registrazioni della produzione realizzata e deve comunicare all'Istituto, entro 48 ore, le quantità immesse nel circuito tutelato, indicando: <ul style="list-style-type: none"> • <u>provenienza del prodotto;</u> • <u>lotto di produzione;</u> • <u>peso complessivo;</u> • <u>n° confezioni;</u> • <u>peso delle singole confezioni;</u> 						