

	<b>DOP – MIELE VARESINO</b>		PDC 013 Mod. MV/RV Rev. 00 del 2015-03-09 Pag. 1 di 4
	<b>RAPPORTO DI VERIFICA ISPETTIVA</b>		

INFORMAZIONI GENERALI							
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--

DATA		DALLE ORE		ALLE ORE		CODICE VI	
RAGIONE SOCIALE / DENOMINAZIONE OPERATORE							
INDIRIZZO SITI VERIFICATI							
N° ISCRIZIONE							

TIPO OPERATORE		
----------------	--	--

AZIENDA APISTICA <input type="checkbox"/>	LABORATORIO DI SMIELATURA <input type="checkbox"/>	CONFEZIONATORE <input type="checkbox"/>
---	--	---

TIPO E SCOPO DI VERIFICA ISPETTIVA		
------------------------------------	--	--

VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE <input type="checkbox"/>	VERIFICA DI SORVEGLIANZA <input type="checkbox"/>	SORVEGLIANZA SUPPLEMENTARE <input type="checkbox"/>
---	--	--

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
--------------------------	--

1	Disciplinare di Produzione DOP "Miele Varesino" (DM .....
2	Piano dei Controlli DOP Miele Varesino Rev. .... del .....

RISULTATO DELLA VERIFICA ISPETTIVA			
------------------------------------	--	--	--

N° NON CONFORMITÀ GRAVI		N° NON CONFORMITÀ LIEVI	
-------------------------	--	-------------------------	--

RICHIESTA AZIONI CORRETTIVE	
-----------------------------	--

--	--

*Il presente Rapporto ed il contenuto degli allegati sono da considerarsi confermati, a meno di comunicazione contraria da parte di CCPB, entro dieci giorni lavorativi dalla data della sua emissione.*

L'Organizzazione ha espresso riserve?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

Eventuali Riserve:  <div style="height: 50px;"></div>
---

DOCUMENTI ALLEGATI AL RAPPORTO			
--------------------------------	--	--	--

RAPPORTO NC E PIANO AC	N° PAGINE	VERBALI PRELIEVO CAMPIONI	N°
------------------------	-----------	---------------------------	----

GRUPPO DI VERIFICA ISPETTIVA		
------------------------------	--	--

NOMINATIVO	RUOLO	FIRMA

RAPPRESENTANTE DELL'OPERATORE		
-------------------------------	--	--

NOMINATIVO	FUNZIONE	FIRMA

RISERVATO UFFICIO CONTROLLO E CERTIFICAZIONE		
--	--	--

Commenti ed approvazione:  <div style="height: 30px;"></div>	DATA	FIRMA
--	------	-------



**DOP – MIELE VARESINO**  
**RAPPORTO DI VERIFICA ISPETTIVA**

PDC 013  
Mod. MV/RV  
Rev. 00  
del 2015-03-09  
Pag. 2 di 4

N°	RIF.	REQUISITI	CONFORMITÀ			EVIDENZE / ELEMENTI
			SI	NC	NA	
<b>A</b>		<b>AZIENDE APISTICHE</b>				
1	DP 2	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Gli alveari stanziali e nomadi devono essere ubicati all'interno del territorio della provincia di Varese e al disotto dei 600 m slm.				
2	DP 5.1	<b>ARNIE</b> Sono ammesse solo arnie razionali, cioè a favi mobili e sviluppo verticale.				
3	DP 5.1	<b>MELARI</b> al momento del raccolto produttivo delle api, devono essere impiegati melari vuoti e puliti.				
4	DP 5.1	<b>NUTRIZIONE</b> E' assolutamente vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente di produzione locale.				
5	DP 5.1	<b>MATERIALE UTILIZZATO PER COMBUSTIONE</b> Durante l'ispezione degli alveari, il fumo necessario deve essere prodotto con materiali vegetali di natura cellulosica che non devono trasferire al miele odori estranei o residui di combustione.				
6	PDC 7.3	<b>IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ</b> I melari destinati alla DOP durante il trasporto ai laboratori di smielatura devono essere accompagnati da idonea documentazione.				
7	PDC 5.2.1.5 5.2.3	<b>CORRISPONDENZA E COERENZA DATI DOMANDA E MODIFICHE SUCCESSIVE</b> I dati presentati a CCPB devono essere aggiornati, reali e corrispondenti.				

N°	RIF.	REQUISITI	CONFORMITÀ			EVIDENZE / ELEMENTI
B		LABORATORI DI SMIELATURA	SI	NC	NA	
1	DP 2	<b>UBICAZIONE</b> I laboratori di smielatura devono essere ubicati all'interno del territorio della provincia di Varese.				
2	DP 5	<b>ADEGUATEZZA STRUTTURE E IMPIANTI</b> Gli impianti e le attrezzature devono essere conformi ai requisiti di legge, e a quelli previsti nel disciplinare.				
3	PDC 5.10	<b>ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA</b> I melari devono provenire da apicoltori iscritti nell'elenco degli operatori controllati e in zona di produzione.				
4	PDC 7.3	<b>IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il miele deve essere adeguatamente identificato;</li> <li>Devono essere attivate adeguate registrazioni per la rintracciabilità del prodotto</li> <li>Deve essere identificata ogni transazione di miele sfuso, e rilasciato il documento accompagnatorio ad altri operatori.</li> </ul>				
5	PDC 5.10	<b>SMIELATURA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'estrazione deve essere effettuata con smielatori centrifughi</li> <li>la filtrazione deve essere eseguita per gravità con filtri permeabili agli elementi figurati del miele (pollini)</li> <li>Successivamente alla filtrazione il miele deve essere posto in recipienti provvisti di coperchio, al fine della decantazione</li> <li>Nel caso il miele, ancora contenuto nei melari, presenti un contenuto di acqua superiore a 17.50% è consentito un trattamento dei favi con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore al fine di portare l'umidità ad un valore inferiore a 17.50%</li> <li>È fatto assoluto divieto trattare il prodotto con temperature superiori a 40 gradi</li> <li>I parametri di processo devono essere registrati</li> </ul>				
6	PDC 7.3	<b>VENDITA MIELE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Compilazione documento accompagnatorio</li> <li>Compilazione della scheda e del registro di carico e scarico</li> </ul>				
7	PDC 5.2.1.5 5.2.3	<b>CORRISPONDENZA E COERENZA DATI DOMANDA E MODIFICHE SUCCESSIVE</b> I dati presentati a CCPB devono essere aggiornati, reali e corrispondenti.				

N°	RIF.	REQUISITI	CONFORMITÀ			EVIDENZE / ELEMENTI
			SI	NC	NA	
<b>C</b>		<b>CONFEZIONATORI</b>				
1	DP 2	<b>UBICAZIONE</b> I locali di confezionamento devono essere ubicati all'interno del territorio della provincia di Varese.				
2	DP 5	<b>ADEGUATEZZA STRUTTURE E IMPIANTI</b> Gli impianti e le attrezzature devono essere conformi ai requisiti di legge, e a quelli previsti nel disciplinare.				
3	PDC 5.10	<b>ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA</b> Il miele deve provenire da laboratori di smielatura iscritti nell'elenco degli operatori controllati e in zona di produzione.				
4	PDC 7	<b>IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il miele deve essere adeguatamente identificato;</li> <li>Devono essere attivate adeguate registrazioni per la rintracciabilità del prodotto</li> <li>Deve essere identificata ogni transazione di miele sfuso, e rilasciato il documento accompagnatorio ad altri operatori.</li> </ul>				
5	DP 3	<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b> Deve esserci evidenza della registrazione/comunicazione interna di conformità del lotto dichiarato conforme da CCPB riguardo le caratteristiche chimico-fisiche generali, melissopalinologiche e organolettiche.				
6	PDC 8	<b>CONFEZIONAMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato entro 24 mesi dalla data di estrazione.</li> <li>essere in possesso della conformità delle etichette da apporre sulle confezioni</li> <li>è obbligatorio indicare in etichetta "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"</li> <li>sono consentite confezioni in contenitori di vetro chiusi con tappo metallico su cui è posto un sigillo che deve riportare il logo identificativo del prodotto oppure in bustine, vaschette o vasetti di materiale idoneo, in formato monodose</li> </ul>				
7	PDC 9	<b>VENDITA DEL PRODOTTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>il miele destinato alla vendita deve essere idoneamente identificato (con etichette approvate)</li> <li>compilare il registro di carico e scarico del prodotto</li> </ul>				
8	PDC 5.2.1.5 5.2.3	<b>CORRISPONDENZA E COERENZA DATI DOMANDA E MODIFICHE SUCCESSIVE</b> I dati presentati a CCPB devono essere aggiornati, reali e corrispondenti.				