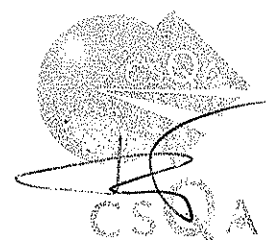


Piano dei controlli

“Brovada”

Denominazione di Origine Protetta

DPC 059



Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli.....	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni	3
4.1 - Definizioni.....	3
4.2 - Abbreviazioni.....	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo.....	4
6.1 - Procedure di riconoscimento.....	4
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....	4
6.1.2 – Riconoscimento	5
6.1.3 - Validità del riconoscimento	5
6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	5
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	5
6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti.....	5
6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto	6
7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori	6
7.1 – Generalità.....	6
7.2 – Adempimenti dei produttori agricoli	7
7.3 – Adempimenti dei trasformatori (condizionatori)	7
8 – Gestione delle non conformità	8
8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo	8
8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA.....	8
9 – Ricorsi.....	9
10 – Riservatezza	9
11 – Etichettatura.....	9
12 – Disciplina produttiva della denominazione “Brovada”	9
12.1 – Denominazione	9
12.2 – Descrizione del prodotto.....	9
12.3 – Zona di produzione.....	10
12.4 – Metodo di ottenimento	10
12.4.1 - Coltivazione delle rape	10
12.4.2 – Preparazione del terreno	10
12.4.3 – Semina.....	10
12.4.4 – Concimazione	10
12.4.5 – Raccolta delle rape	10
12.4.6 – Conservazione delle rape	11
12.4.7 – Lavaggio delle rape.....	11
12.4.8 – Materie prime per la formazione della massa fermentante	11
12.4.9 – Preparazione della massa fermentante	12
12.4.10 – Caratteristiche e durata del processo fermentativo.....	12
12.4.11 – Preparazione del prodotto per l'immissione al consumo	12
12.4.12 – Conservazione del prodotto finito.....	13
12.5 – Etichettatura	13
13 – Schema dei controlli.....	14
Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli	23



1 - Premessa

Il Regolamento (CE) 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti che beneficiano della DOP o della IGP siano conformi ad un disciplinare e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il prodotto Brovada ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente Piano dei Controlli - DPC 059 - come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per i requisiti di prodotto e di processo della denominazione di origine protetta "Brovada".

Il presente Piano dei Controlli (nel seguito Piano), redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti servizi dell'Unione europea, contiene gli elementi che caratterizzano la denominazione "Brovada" e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e condizionamento;
- la descrizione delle caratteristiche del prodotto e della materia prima;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità delle produzioni,
- le modalità di presentazione del prodotto per l'immissione al consumo diretto.

Oltre agli elementi sopra indicati, il Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere designato con la denominazione "Brovada" DOP.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati della filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo),
- dai controlli di conformità svolti da CSQA.

Secondo quanto previsto dal presente Piano, dalle attività svolte in autocontrollo dai soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni, ad evidenza della rispondenza delle attività produttive ai requisiti del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli.

I soggetti riconosciuti della filiera di produzione sono tenuti a produrre e conservare la documentazione derivante dall'autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità.

2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli

Il presente Piano persegue la finalità di identificare i requisiti disciplinati applicabili alla filiera di produzione della DOP Brovada. Trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti che concorrono alla realizzazione della denominazione; tali soggetti sono costituiti dai produttori agricoli e dai trasformatori (condizionatori).

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1119/2011 della Commissione del 31 ottobre 2011 recante iscrizione della denominazione Brovada DOP nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Provvedimento 17 novembre 2011 – Iscrizione della denominazione "Brovada" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Norma UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli Organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

Brovada: prodotto finito, ottenuto in conformità al disciplinare ed al presente Piano dei Controlli.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della denominazione "Brovada", per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Friuli Venezia Giulia.

Produttore agricolo: soggetto riconosciuto che dalla coltivazione delle rape da brovada ottiene la materia prima idonea alle successive fasi di lavorazione ai fini della denominazione "Brovada".

Trasformatore (condizionatore): soggetto riconosciuto che mediante l'impiego delle rape da brovada e degli altri ingredienti ammessi dal disciplinare procede alla elaborazione della Brovada ed al suo confezionamento.

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale si dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare di produzione, approvato dalle competenti Autorità.

Consorzio di Tutela: Consorzio incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

Controllo di Conformità: attività mediante la quale l'organismo di controllo accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione dell'"Brovada", ai fini del riscontro della conformità.



Disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori della denominazione "Brovada" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto.

Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare che lo appone sotto la propria responsabilità.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel Piano dei controlli. Le non conformità si considerano gravi quando sono causa di pregiudizio irrimediabile per la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni.

Partita: quantità omogenea assemblata in circostanze praticamente identiche. La partita è determinata in ciascun caso dal produttore e può essere successivamente frazionata in uno o più lotti di prodotto.

Prodotto finito: prodotto che a giudizio del detentore risulta aver acquisito le caratteristiche minime per l'immissione al consumo in conformità alla denominazione "Brovada", in attesa di essere sottoposto ad esame analitico ed organolettico.

Richiedente: soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la denominazione "Brovada", per uno o più siti produttivi.

Soggetto riconosciuto: soggetto i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione "Brovada" e iscritto negli elenchi dell'organismo di controllo.

4.2 - Abbreviazioni

A: in schema dei controlli (par. 13), identificazione di un controllo di tipo analitico,

AC: azione correttiva (in par. 13 individua le attività CSQA conseguenti alle NC rilevate).

D: in schema dei controlli (par. 13), identificazione di un controllo di tipo documentale,

I: in schema dei controlli (par. 13), identificazione di un controllo di tipo ispettivo,

ID: in schema dei controlli (par. 13), numero identificativo di ogni singola riga,

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

NC: situazione di non conformità,

R: identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 13),

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

I soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla realizzazione della denominazione "Brovada" devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione (MOD 001-Richiesta di adesione al sistema di controllo), corredata della documentazione accessoria secondo quanto ivi previsto.

In particolare, per i soli produttori agricoli, si prevede un termine ultimo di presentazione delle domande di accesso al sistema di entro la data del 30 luglio.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti e può essere trasmessa, in originale, CSQA:

- dal richiedente,
- dal Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, per conto degli associati, in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i richiedenti accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la denominazione "Brovada" ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione "Brovada" DOP.

Le fatturazioni eventualmente intestate al Consorzio di tutela riporteranno evidenza dei costi imputati a ciascun socio.

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA riscontra la corrispondenza delle condizioni rilevate con quanto evidenziato nella documentazione di richiesta e valuta la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività svolte dal richiedente.

6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione.

La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, CSQA provvede, nei tempi previsti al precedente punto 6, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti del disciplinare e del Piano dei Controlli della denominazione "Brovada".

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, la coerenza dei riscontri con le situazioni evidenziate nella documentazione prodotta ai fini della richiesta di accesso al sistema di controllo ed i seguenti aspetti:



CSQA

CSQA Certificazioni Srl	Brovada D.O.P. – Piano dei Controlli	DPC 059
----------------------------	--------------------------------------	---------

- per i produttori agricoli la sostanziale coerenza fra le informazioni riportate nella domanda e le situazioni aziendali in riferimento alle superfici investite a rapa da brovada e all'origine del seme impiegato;
- per i trasformatori (condizionatori) la sostanziale coerenza fra le informazioni riportate nella domanda e le situazioni aziendali in relazione a disponibilità e adeguatezza di impianti ed attrezzature per la lavorazione ed il confezionamento del prodotto e l'adeguatezza dei sistemi predisposti per identificazione e rintracciabilità degli ingredienti/materie prime e del prodotto;

6.1.2 – Riconoscimento

Considerati i riscontri documentali e quelli derivanti dalla verifica ispettiva iniziale e qualora dagli stessi non siano evidenziate situazioni di mancata corrispondenza ai requisiti applicabili o si rilevino circostanze che necessitano di ulteriori accertamenti, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, CSQA delibera il riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco.

L' idoneità ai fini della denominazione "Brovada" sarà rilasciata per l'attività o le attività per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata verificata la rispondenza al disciplinare ed al presente Piano dei Controlli.

Della decisione assunta viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo e di coordinamento ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, per gli atti conseguenti.

6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi della denominazione "Brovada" di CSQA è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente già riconosciute.

6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione "Brovada" e qualora le situazioni aziendali (quali, ad esempio non esaustivo, le condizioni strutturali, gli impianti produttivi, la dotazione aziendale in tini/contenitori impiegati per la denominazione, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute.

Per variazioni devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità dei prodotti e/o dei processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

In ogni caso la notifica della variazione all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione "Brovada" intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura dei siti produttivi, cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA notifica del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso, in particolare nel caso in cui un soggetto, già riconosciuto, non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione "Brovada" per un periodo di almeno 24 mesi. In questo caso, dopo notifica preventiva al produttore e trascorsi 30 giorni dalla stessa, CSQA procede alla cancellazione dall'elenco nei casi ove non sia formalmente espressa diversa volontà del produttore.

Qualora il soggetto interessato dalla cancellazione intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione "Brovada" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente punto 6.1, i soggetti riconosciuti ai fini della denominazione "Brovada" sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati ed applicabili, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo punto 13 - Schema dei controlli del presente documento.

6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti

I soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti al rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e all'osservanza degli adempimenti previsti dal Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione "Brovada".

In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere, secondo quanto previsto dal Piano o eventualmente richiesto dall'organismo, le registrazioni prodotte in autocontrollo.

I soggetti della filiera disciplinata devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.



Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 13 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alla fase di processo ed ai requisiti applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione "Brovada".

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni poste in essere da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione "Brovada" è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definite come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile alla denominazione "Brovada".

6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto

Sorveglianza in autocontrollo

E' responsabilità dei trasformatori (condizionatori) riconosciuti verificare in autocontrollo la rispondenza delle produzioni ai requisiti previsti dalla disciplina della denominazione di origine protetta Brovada DOP.

La rispondenza delle caratteristiche sensoriali, fisiche e del pH della massa sono verificate in autocontrollo per ogni lotto di prodotto posto in fermentazione, al termine del processo e prima delle operazioni di confezionamento. I relativi esiti sono adeguatamente registrati (ad esempio mediante MOD 006 – Scheda lotto produzione).

Le caratteristiche relative all'acidità volatile (espressa come acido acetico) sono accertate in autocontrollo dal trasformatore, con frequenza di un controllo analitico ogni 300 quintali di prodotto idoneo a DOP.

Sono esclusi dall'obbligo di accertamento in autocontrollo, per la sola acidità volatile, i piccoli trasformatori (con produzioni inferiori a 100 q.li/anno) per i quali si effettua il solo controllo analitico effettuato dall'organismo di controllo.

Nei casi ove nel corso delle verifiche sia riscontrato il mancato rispetto della frequenza dell'autocontrollo, CSQA provvederà a richiedere il ripristino delle condizioni, mediante richiesta di integrazione analitica dell'autocontrollo in misura pari ai controlli non effettuati e trasmissione degli esiti all'organismo di controllo. Secondo quanto applicabile in relazione al periodo temporale, tale integrazione sarà da effettuarsi nel corso della campagna di produzione corrente oppure anche nel corso della successiva campagna produttiva, in aggiunta ai controlli già previsti dal Piano.

Il lotto da cui viene estratto il campione sottoposto ad analisi deve essere trattenuto fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo esito positivo dei riscontri analitici effettuati.

I lotti risultanti non rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione devono essere esclusi dal circuito della denominazione Brovada DOP, avviandoli ad altra destinazione. Di tale trattamento il trasformatore conserva le relative evidenze documentali. In caso di non conformità analitica per un lotto il trasformatore è tenuto ad intensificare l'autocontrollo procedendo ad accertamento aggiuntivo dei requisiti risultati non conformi su successivo lotto di produzione.

La documentazione relativa ai controlli ed alle analisi deve essere conservata e resa disponibile per i controlli di conformità.

Sorveglianza CSQA

La sorveglianza sul prodotto viene effettuata per le caratteristiche sensoriali nel corso delle verifiche ispettive e, per i parametri chimici, mediante campionamento di prodotto finito prelevato presso il trasformatore in corso di confezionamento o da prodotto già confezionato.

Il campione è formato da tre aliquote campionarie, ognuna posta in busta antieffrazione codificata; delle aliquote formate una viene lasciata alla parte, una inviata al laboratorio accreditato e la terza trattenuta a cura di CSQA per eventuali ripetizioni di analisi.

In riferimento alle caratteristiche sensoriali nel corso della verifica ispettiva sono prese in esame e valutate le registrazioni in autocontrollo del trasformatore e eseguiti riscontri su lotto di produzione in corso di confezionamento o prodotto confezionato.

Le caratteristiche fisiche (dimensione fettucce) sono riscontrare mediante misura dei fori in grattugia. Le caratteristiche chimiche (pH e acidità volatile) sono determinate mediante riscontro diretto del valore di pH su prodotto finito e prelievo di campione e analisi di laboratorio per acidità volatile, con frequenza di un campione ogni 500 quintali di prodotto e con un minimo di almeno 1 campione per anno.

In caso di non conformità per i requisiti analitici disciplinati, anche a seguito di ripetizione dell'analisi, il corrispondente lotto di produzione deve essere escluso dal circuito DOP, con ulteriore campionamento su successivo lotto di produzione.

In caso di contestazione degli esiti del referto entro 10 giorni dal ricevimento del referto analitico, il trasformatore può richiedere la ripetizione dell'analisi sulla aliquota trattenuta da CSQA presso un laboratorio accreditato, concordato dalle parti. L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

Il lotto da cui viene estratto il campione sottoposto ad analisi deve essere trattenuto dall'azienda fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo esito positivo dei riscontri analitici effettuati.

7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori

7.1 – Generalità

In ragione delle attività effettuate ai fini della denominazione "Brovada", è responsabilità di ogni soggetto attenersi alle previsioni del disciplinare di produzione e del Piano e documentare, in autocontrollo, l'attività effettuata. Ogni soggetto è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli e trasmettere (secondo quanto previsto o eventualmente richiesto dall'organismo di controllo) adeguata documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti del

disciplinare di produzione, dell'osservanza delle disposizioni del Piano di Controlli nonché della identificazione e della tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione "Brovada".

Per le finalità sopra menzionate possono essere utilizzati documenti in forma cartacea o su supporto informatico (registri, documenti di trasporto, ecc.).

Possono inoltre essere utilizzati documenti previsti in applicazione della normativa vigente, integrati con indicazioni di dettaglio, secondo quanto necessario, ed eventualmente supportati con documentazione accessoria.

Le registrazioni dovranno identificare e qualificare nel dettaglio le entrate e le uscite verificatesi nelle strutture produttive per il prodotto idoneo alla denominazione "Brovada".

Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dalle strutture produttive dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione).

Secondo quanto necessario per l'immediata constatazione dello stato degli impianti e dei materiali, i tini/contenitori impiegati per la preparazione del prodotto idoneo alla denominazione Brovada dovranno essere opportunamente contrassegnati ed identificati.

E' responsabilità di ogni operatore accertare in autocontrollo la rispondenza della materia prima approvvigionata e l'adeguatezza della relativa documentazione di accompagnamento; è altresì responsabilità di ogni operatore documentare l'idoneità alla denominazione "Brovada" delle forniture ai clienti, mediante indicazioni specifiche sui documenti di accompagnamento delle forniture stesse che dichiarino esplicitamente l'idoneità alla denominazione "Brovada".

Salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione "Brovada" IGP devono essere conservate per almeno i 2 anni successivi all'anno di redazione.

7.2 – Adempimenti dei produttori agricoli

I produttori agricoli devono documentare e registrare adeguatamente le superfici seminate e coltivate a rapa da brovada e le operazioni colturali.

Tale documentazione dovrà essere resa disponibile ai controlli di conformità e dovrà assicurare l'identificazione e la completa tracciabilità delle produzioni idonee alla denominazione "Brovada".

In particolare, ai fini del mantenimento come soggetto attivo nel sistema di controllo della denominazione, ogni produttore riconosciuto è tenuto alla trasmissione all'organismo di controllo - alla data della semina delle superfici investite nella coltura - della notifica dei terreni coltivati a rapa da brovada mediante invio di MOD 002 - Elenco terreni a rapa da brovada..

Le operazioni colturali regolate dalla disciplina (origine del seme, semina, concimazione, raccolta) dovranno essere documentate mediante annotazione nella documentazione aziendale (ad es. quaderno aziendale delle operazioni, MOD 003 - registro seme, MOD 004 - Registro coltivazione rapa da brovada o equivalente documentazione, anche su supporto informatico).

Nel periodo tra ottobre e gennaio, entro il 15 di ogni mese, il produttore agricolo deve notificare a CSQA le quantità di rape da brovada idonee alla DOP raccolte nel mese precedente, specificandone l'appezzamento di origine, le quantità (distinte per scollettate e non scollettate) e il relativo destinatario.

In caso di mancata notifica delle quantità raccolte CSQA provvederà ad invio di sollecito con scadenza; in caso di mancato rispetto della scadenza sarà effettuata una verifica ispettiva supplementare.

Ad evidenza della conformità delle forniture alla trasformazione, i documenti di trasporto (DDT o bolle interne aziendali) che scortano le movimentazioni delle rape da brovada raccolte e immesse nel circuito per le successive lavorazioni ai fini della denominazione, oltre alle indicazioni circa la qualità del prodotto (rapa da brovada), dovranno recare anche l'indicazione dello stato (scollettate o non scollettate), dell'eventuale avvenuto lavaggio, della data di raccolta e del lotto di appartenenza.

7.3 – Adempimenti dei trasformatori (condizionatori)

I trasformatori devono documentare e registrare adeguatamente le rape da brovada e gli ingredienti approvvigionati e le operazioni di trasformazione effettuate ai fini della denominazione "Brovada".

Tale documentazione dovrà essere resa disponibile ai controlli di conformità e dovrà garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare di produzione della denominazione "Brovada".

E' responsabilità del trasformatore verificare in autocontrollo per i materiali approvvigionati la conformità alle prescrizioni del disciplinare di produzione ed alle indicazioni del presente Piano dei Controlli, la provenienza delle rape da brovada da agricoltori iscritti al sistema di controllo, e l'adeguatezza della relativa documentazione di accompagnamento.

In particolare il trasformatore deve documentare e registrare in autocontrollo:

- gli approvvigionamenti di rapa da brovada idonea a DOP, sia acquistata che autoprodotta (ad esempio, mediante MOD 005 - Registro approvvigionamento rapa da brovada);
- le eventuali cessioni di rapa da brovada idonea a DOP ad altri trasformatori, specificando quantità e destinatario;
- gli approvvigionamenti di vinaccia, uva pigiata e vino rosso, sia acquistati che autoprodotti (es. mediante MOD 008 - Registro approvvigionamento vinaccia, uva pigiata, vino rosso);
- il relativo impiego in trasformazione (es. MOD 006 - Scheda lotto produzione);
- le attività di confezionamento del prodotto finito DOP (Es. MOD 007 - Registro di confezionamento).



Con frequenza mensile, entro il 15 del mese successivo, il trasformatore è tenuto a notificare all'organismo di controllo:

- le quantità di rapa da brovada idonee DOP approvvigionate (distinte per ogni fornitore) o autoprodotte,
- le quantità di rapa da brovada eventualmente cedute (distinte per ogni destinatario,
- le quantità di Brovada DOP confezionata.

In caso di mancata notifica delle quantità idonee approvvigionate e delle produzioni immesse nel circuito DOP CSQA provvederà ad invio di sollecito con scadenza. In caso di mancato rispetto della scadenza fissata sarà effettuata una verifica ispettiva supplementare.

Entro 72 ore dal termine della stratificazione dei tini di fermentazione (formazione del cappello) il trasformatore è tenuto a notificare all'organismo di controllo (ad esempio mediante MOD 006) i lotti posti in lavorazione ai fini della DOP Brovada, specificando:

- l'identificazione del lotto in fermentazione,
- l'identificazione dei contenitori utilizzati per la fermentazione del lotto,
- la quantità complessiva, in peso, delle rape da brovada utilizzate nella stratificazione,
- la data in cui è terminata la stratificazione (formazione del cappello).

In caso di ritardata notifica (oltre 72 ore dal termine della stratificazione) la durata minima del processo viene calcolata dalla data di trasmissione della notifica.

Analogamente, alla apertura dei tini al termine del processo fermentativo, il trasformatore è tenuto a notificare all'organismo di controllo (ad esempio mediante MOD 006) i lotti idonei al confezionamento ai fini della DOP Brovada.

Ad evidenza del rispetto del periodo di commercializzazione della Brovada DOP (26 settembre – 15 maggio) i trasformatori sono tenuti a notificare all'organismo mediante comunicazioni scritte le date di inizio e di termine della immissione al consumo della DOP. Nei casi in cui venga accertato il mancato rispetto del periodo di commercializzazione CSQA provvederà a darne informazione all'Autorità di vigilanza.

Nei caso ove, presso lo stesso impianto di trasformazione, avvengano contemporaneamente sia la produzione destinata alla DOP che altre produzioni generiche a questa paragonabili, è cura dell'operatore procedere alla separazione fisica ed alla regolare identificazione come NON DOP dei materiali, dei locali o spazi, degli impianti e delle attrezzature (tini/contenitori) destinati alle produzioni generiche.

8 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della denominazione "Brovada".

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione Brovada.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme, al fine di riportarlo, ove possibile, entro i requisiti di conformità previsti dalla disciplina;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, fornire dimostrazione dell'esclusione del prodotto dal circuito della denominazione "Brovada".

8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina vigente e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della denominazione "Brovada".

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al Trattamento della non Conformità ed alle Azioni Correttive di cui al successivo paragrafo 13 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari. Tale notifica avverrà a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, nei casi ove l'operatore abbia attivato la procedura di ricorso, ovvero dopo la scadenza dei termini previsti per la presentazione del ricorso. Analogamente, la notifica sarà adottata nei casi in cui l'operatore chieda ripetizione dell'analisi.



I provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione "Brovada" saranno comunicati a MIPAAF, alla Regione Friuli Venezia Giulia ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente per quanto di competenza.

9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale entro 15 giorni lavorativi dalla data di notifica di valutazione/decisione di CSQA.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.

Qualora il ricorso sia accettato si procede alla convocazione del Comitato di Appello, fissando l'udienza di discussione e dandone comunicazione alle parti che abbiano fatto richiesta di audizione.

Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti, all'interno del sistema di certificazione di CSQA.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti e gli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione "Brovada" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza in ragione dei rapporti intercorrenti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Etichettatura

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione "Brovada" D.O.P. devono rispettare la normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari; devono inoltre attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione delle disposizioni specifiche del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 12.5).

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo dell'"Brovada" DOP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per valutazione e convalida.

12 – Disciplina produttiva della denominazione "Brovada"

12.1 – Denominazione

La denominazione di origine protetta "Brovada" è riservata al prodotto, ottenuto attraverso la macerazione, la fermentazione e il fettucciamento dell'ecotipo locale di rapa bianca dal colletto viola (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart) "rapa da brovada" che rispetta le condizioni e le caratteristiche stabilite dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

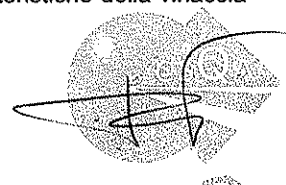
12.2 – Descrizione del prodotto

La DOP "Brovada" identifica un prodotto ottenuto dalla trasformazione dell'ecotipo locale "rapa da brovada" che deve presentare alla maturazione in campo le seguenti caratteristiche (R1):

- radice a forma cilindrica o tronco conica che facilita il lavoro di fettucciamento;
- lunghezza minima 12 cm;
- polpa soda e succosa di colore bianco;
- epidermide con una colorazione rosso-violacea a partire dal colletto e fino a 2/3 della lunghezza complessiva, la parte restante bianca;
- radice interrata almeno per 1/3 della sua lunghezza totale.

Il prodotto viene immesso al consumo grattugiato a fettucce con le seguenti caratteristiche (R2):

- consistenza croccante ed elastica, mai dura;
- colore bianco crema, tendente al rosa o al rosato in una scala di colori legata alle caratteristiche della vinaccia utilizzata;
- dimensione delle fettucce compresa tra i 3 e 7 mm;
- pH compreso tra 3,4 e 3,8;
- acidità volatile non superiore a 5,5 mg/g espressa come acido acetico;
- sapore acido senza sentori di vegetale fresco;
- aroma pungente di vinaccia.



12.3 – Zona di produzione

La zona di produzione e condizionamento della "Brovada" DOP è compresa all'interno delle Province di Gorizia, Pordenone e Udine, nel territorio censuario ed amministrativo dei seguenti comuni, limitatamente ai territori presenti sotto i 1.200 metri slm (**R3**):

Provincia di Gorizia

Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, Doberdò del Lago, Farra d'Isonzo, Fogliano Redipuglia, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Grado, Mariano del Friuli, Medea, Monfalcone, Moraro, Mossa, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Floriano del Collio, San Lorenzo Isontino, San Pier d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Staranzano, Turriaco, Villesse.

Provincia di Pordenone

Andreis, Arba, Arzene, Aviano, Azzano Decimo, Barcis, Brugnera, Budoia, Caneva, Castelnuovo del Friuli, Casarsa della Delizia, Cavasso Nuovo, Chions, Cimolais, Claut, Clauzetto, Cordenons, Cordovado, Erto e Casso, Fanna, Fiume Veneto, Fontanafredda, Frisanco, Maniago, Meduno, Montebelluna, Morsano al Tagliamento, Pasiano, Pinzano al Tagliamento, Polcenigo, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Pravisdomini, Rovereto in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Sesto al Reghena, Spilimbergo, Tramonti di Sopra, Tramonti di Sotto, Travesio, Vajont, Valvasone, Vito d'Asio, Vivaro, Zoppola.

Provincia di Udine

Aiello del Friuli, Amaro, Ampezzo, Aquileia, Arta Terme, Artegna, Attimis, Bagnaria Arsa, Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Bordano, Buja, Buttrio, Camino al Tagliamento, Campofornido, Campolongo al Torre, Carlino, Cassacco, Castions di Strada, Cavazzo Carnico, Cervicento, Cervignano del Friuli, Chiopris-Viscone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Comeglians, Corno di Rosazzo, Coseano, Dignano, Dogna, Drenchia, Enemonzo, Faedis, Fagagna, Fiumicello, Flaibano, Forgaria nel Friuli, Forni Avoltri, Forni di Sopra, Forni di Sotto, Gemona del Friuli, Gonars, Grimacco, Latisana, Lauco, Lestizza, Lignano Sabbiadoro, Ligosullo, Lusevera, Magnano in Riviera, Majano, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Marano Lagunare, Martignacco, Mereto di Tomba, Moggio Udinese, Moimacco, Montenars, Mortegliano, Moruzzo, Muzzana del Turgnano, Nimis, Osoppo, Ovaro, Pagnacco, Palazzolo dello Stella, Palmanova, Paluzza, Pasian di Prato, Paularo, Pavia di Udine, Pocenia, Pontebba, Porpetto, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Prato Carnico, Precenico, Premariacco, Preone, Prepotto, Pulfero, Ragogna, Ravascletto, Raveo, Reana del Rojale, Remanzacco, Resia, Resiutta, Rigolato, Rive d'Arcano, Rivignano, Ronchis, Ruda, San Daniele del Friuli, San Giorgio di Nogaro, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, San Vito al Torre, San Vito di Fagagna, Santa Maria la Longa, Savogna, Sedegliano, Socchieve, Stregna, Sutrio, Taipana, Talmassons, Tapogliano, Tarcento, Tarvisio, Tavagnacco, Teor, Terzo d'Aquileia, Tolmezzo, Torreano, Torviscosa, Trasaghis, Treppo Carnico, Treppo Grande, Tricesimo, Trivignano Udinese, Udine, Varmo, Venzona, Verzegnis, Villa Santina, Villa Vicentina, Visco, Zuglio.

12.4 – Metodo di ottenimento

12.4.1 - Coltivazione delle rape

L'ecotipo locale di rapa bianca dal colletto viola (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart), "rapa da brovada" è iscritto al Registro regionale per la "tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale" della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia alla sezione vegetali. La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende ricadenti nell'areale di produzione.

E' ammessa la riproduzione, selezione e coltivazione delle sementi ottenute esclusivamente per autoproduzione o approvvigionamento da un soggetto riconosciuto e inserito nel sistema di controllo della denominazione (**R4**).

12.4.2 – Preparazione del terreno

Processione colturale: la rapa viene coltivata in successione ai cereali autunno vernini (orzo e frumento) o all'erba medica o su terreno libero dalla precedente annata agraria. La coltivazione della rapa non può succedere a se stessa o alle altre specie della famiglia delle Cruciferae (**R5**).

12.4.3 – Semina

La semina avviene in modo scalare dal 15 giugno al 30 di agosto, utilizzando delle seminatrici a file da ortaggi; la semina può avvenire manualmente tramite la distribuzione del seme a spaglio (**R6**).

La semina deve avere una densità massima di 180.000 piante ettaro (**R7**).

12.4.4 – Concimazione

Devono essere rispettati i seguenti massimali di concimazione chimica per ettaro di coltura nel caso dell'azoto a 0 a 60 unità/anno, per il fosforo da 0 a 90 unità/anno per il potassio da 0 a 120 unità/anno (**R8**).

12.4.5 – Raccolta delle rape

La raccolta delle rape deve iniziare a partire dal 1° settembre e quando le foglie basali della rapa ingialliscono e appassiscono e deve concludersi entro il 31 dicembre (**R9**).

La produzione massima dell'ecotipo rapa da brovada non deve superare le 45 tonnellate ettaro (**R10**).

Le rape dopo la raccolta possono (**R11**):

- essere immediatamente scollettate in campo sia manualmente utilizzando un coltello oppure tramite l'impiego di mezzi meccanici per la raccolta in campo dei tuberi;



- non essere scollettate. In questo caso devono essere ridotte le foglie e accorciate a "ciuffo" senza intaccare la polpa.

12.4.6 – Conservazione delle rape

Le rape scollettate devono essere (**R12**):

- avviate entro 24 ore dalla loro raccolta alle successive fasi di lavaggio e di immissione nei tini/contenitori per la fase di macerazione – fermentazione;
- conservate senza essere lavate per un periodo massimo dal giorno della raccolta:
 - di 10 giorni se questa avviene durante il mese di settembre;
 - di 20 giorni se questa avviene durante il periodo compreso tra il 1° di ottobre al 31 dicembre (data ultima di conservazione delle rape scollettate 20 gennaio)..

Le rape non scollettate possono essere conservate per un periodo massimo di 40 giorni dalla raccolta.

Le rape che vengono conservate devono essere stoccate in locali che assicurino una temperatura compresa tra gli 0 e 25°C e un buon arieggiamento naturale e/o forzato (**R13**).

Le rape devono essere riposte in cassoni di legno e/o plastica oppure in sacchi di rete per tuberi e radici. Solo le rape non scollettate possono essere stoccate alla rinfusa con un'altezza del cumulo non superiore agli 80 cm (**R14**).

E' ammessa la conservazione delle rape scollettate e non scollettate in cella frigorifera a temperature comprese tra 0 e 4°C e una umidità relativa tra 80 e 95%, per un periodo massimo di 4 mesi dal giorno della raccolta (**R15**).

12.4.7 – Lavaggio delle rape

Le rape sono lavate sia manualmente che con attrezzature meccaniche; devono sempre essere immerse nei tini/contenitori entro le 72 ore successive al momento del lavaggio (**R16**).

Tecnica e metodo per l'ottenimento della Brovada

12.4.8 – Materie prime per la formazione della massa fermentante

Materie prime (R17)

Rapa da brovada, ecotipo locale di rapa bianca dal colletto viola (*Brassica rapa* L. var. *rapa* Hart), di cui la punto 12.2;

Vinaccia con le seguenti caratteristiche:

- proveniente esclusivamente dalla vinificazione di uve appartenenti ai vitigni a bacca rossa dell'area delimitata all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano),
- prive di muffe e marciumi evidenti;
- asciutta e facile da sminuzzare;

Acqua.

Ingredienti facoltativi (R18)

Uva pigiata: proveniente da vitigni a bacca rossa coltivati nell'area delimitata all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano) da mescolare esclusivamente alla vinaccia.

Vino rosso: ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area delimitata all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano).

Aceto di vino rosso

Sale marino grosso

Non è ammesso l'uso di conservanti e coloranti (**R19**).

Conservazione della vinaccia (R20)

L'ingrediente vinaccia se non viene utilizzato entro 30 giorni dal momento della sua pigiatura deve essere conservato per un periodo massimo di 13 mesi e, in questo caso, non deve essere mai stata utilizzata.

La conservazione deve avvenire in locali che garantiscono temperature comprese tra gli 0 e i 30°C.

I due metodi di conservazione della vinaccia ammessi sono:

- mantenimento al riparo dalla luce in contenitori di plastica per alimenti e/o vetroresina e/o acciaio, il prodotto a tal fine deve essere pressato e il contenitore sigillato per evitare ogni contatto con l'aria.
- Mescolamento con del vino ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nella rea di produzione in una proporzione massima del 50% in volume, in contenitori di plastica per alimenti e/o vetroresina e/o acciaio che vengono lasciati aperti.

Preparazione e riutilizzo della vinaccia acidificata (R21)

E' ammessa la "acetificazione" della vinaccia prima che la stessa venga utilizzata per la stratificazione. Tale processo consiste nella macerazione della vinaccia da sola o addizionata agli ulteriori ingredienti nelle seguenti proporzioni:

- per 100 Kg di vinaccia, acqua da 0 a 15 litri;
- per 100 Kg di vinaccia, vino ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano), da 10 a 20 litri;
- per 100 Kg di vinaccia, uva a bacca rossa pigiata, ottenuta da vitigni coltivati nell'area di produzione di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano), da 30 a 50 Kg.



- per 100 Kg di vinaccia, vino ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano), da 10 a 20 litri e uva a bacca rossa pigiata, ottenuta da vitigni coltivati nell'area di produzione di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano), da 30 a 50 Kg in proporzioni variabili tra loro.;

La macerazione deve avvenire in condizioni aerobiche per un periodo compreso tra i due e i trenta giorni; deve essere sempre garantita l'assenza dell'odore di muffa.

E' ammesso il riutilizzo della vinaccia acidificata usata durante il processo fermentativo per la preparazione di nuovi tini durante la stessa annualità produttiva.

Se riutilizzata, deve essere eliminato sempre e completamente lo strato superficiale chiamato "cappello".

12.4.9 – Preparazione della massa fermentante

I contenitori in cui viene eseguito l'intero processo di fermentazione devono essere in legno, vetroresina, acciaio inox o plastica per alimenti (R22).

Le rape vengono quindi disposte nei tini/contenitori a strati con la vinaccia in modo alternato. Nella creazione degli strati deve essere sempre utilizzata una quantità di vinaccia pari ad un minimo del 25% del peso delle rape immesse e massimo del 100% delle rape immesse (R23).

L'ultimo strato deve essere sempre costituito da vinaccia che assicuri la completa immersione dello strato più superficiale di rape per evitare ossidazioni e processi degenerativi.

E' ammesso distribuire il sale marino grosso a spaglio sopra ogni strato di vinaccia o al completamento della stratificazione alternata. La quantità di sale eventualmente aspersa non deve superare lo 0,5 % della quantità in peso di rape immesse nel tino contenitore (R24).

Dopo la preparazione della massa fermentante ogni tino viene coperto con tavole di legno non trattato.

Caratteristiche del liquido di fermentazione

A completamento della stratificazione si procede con l'aggiunta di sola acqua oppure di acqua con l'aggiunta dei seguenti ingredienti (R25):

- aceto di vino rosso tra lo 0 e il 10% del totale del liquido utilizzato,
- vino, ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano), tra lo 0 e il 10% del totale del liquido utilizzato,
- aceto di vino rosso e vino, in proporzioni diverse tra loro, per una quantità compresa tra lo 0 e il 10%.

L'acqua o la soluzione acquosa deve essere versata fino a riempire completamente il contenitore. Il processo di riempimento deve essere completato entro il giorno successivo (R25).

Sono ammessi nei primi quattro giorni dall'inizio del processo di macerazione/fermentazione rabbocchi con l'acqua o con la stessa soluzione acquosa precedentemente utilizzata.

Una volta estratte le rape è ammessa la riutilizzazione del liquido di fermentazione per la preparazione di nuovi tini. Il liquido deve avere il caratteristico odore acido e non deve essere oleoso.

12.4.10 – Caratteristiche e durata del processo fermentativo

I locali dove vengono posti i tini/contenitori per la fermentazione devono avere una temperatura ambientale compresa tra gli 8 e i 25°C (R26).

La temperatura della massa fermentante a partire dal quarto giorno dalla copertura del tino/contenitore, deve essere monitorata al fine di assicurare una temperatura compresa tra i 10 e i 22°C (R27).

La durata del processo non deve mai essere inferiore (R28):

- ai 25 giorni per il prodotto avviato alla produzione durante il mese di settembre;
- ai 30 giorni per il prodotto avviato alla produzione durante i mesi da ottobre a marzo.

La conformità del processo fermentativo della massa è da considerare concluso quando la rapa tagliata a metà presenta (R29):

- la parte interna con la caratteristica colorazione bianco crema, tendente al rosa o al rosato o al rosso in una scala di colori legata alle caratteristiche della vinaccia utilizzata proveniente esclusivamente dalla vinificazione di uve dell'area di produzione di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano) appartenenti a vitigni a bacca rossa;
- un aroma di vinaccia;
- non deve avere odore o sapore di rapa fresca;
- elasticità, ovvero un pronto ripristino della superficie sottoposta a pressione manuale.

12.4.11 – Preparazione del prodotto per l'immissione al consumo

Dopo la fase fermentativa, una volta estratte dai tini le rape vengono ripulite dalla vinaccia e lavate esclusivamente con acqua. Il prodotto che non viene lavato subito deve essere conservato esclusivamente nel liquido di fermentazione filtrato dalla vinaccia, per un massimo di 48 ore (R30).

Si procede alla selezione e pelatura delle rape. Deve essere eliminato il prodotto che presenta i seguenti difetti: ammaccature e muffe profonde, non eliminabili con il taglio e la pulizia; parti annerite e fibrose, eccessiva mollezza al tatto (R31).

Le rape idonee vengono fettuciate con la grattugia con fori di dimensioni non inferiore ai 3 mm e non superiore ai 7 mm al fine di ottenere il così detto "taglio a fiammifero". Tutte queste operazioni possono essere eseguite sia manualmente che meccanicamente (R32).



Il prodotto fettucciato, che non viene immediatamente messo nei contenitori destinati all'immissione al consumo (nelle tipologie previste al successivo punto 12.5), deve essere conservato in contenitori di plastica per alimenti dotati di chiusura riposti in locali con una temperatura compresa tra i 4 e i 10°C, per un massimo di 48 ore (**R33**).

Durante questa fase è vietata l'aggiunta al prodotto di qualsiasi liquido e/o additivo (**R33**).

Nelle confezioni da immettere al consumo viene aggiunto del liquido derivante dal naturale rilascio dell'acqua presente nei tessuti della rapa o formato artificialmente da una soluzione composta esclusivamente da acqua e aceto di vino rosso e/o vino, ottenuto da vitigni a bacca rossa coltivati e vinificati nell'area di produzione (punto 12.3 del Piano), addizionati in una misura compresa tra il 2 e il 10% del totale del liquido utilizzato (**R34**).

Il liquido deve essere presente in una proporzione compresa tra 200 e 250 ml per ogni chilogrammo di prodotto (**R35**).

12.4.12 – Conservazione del prodotto finito

Una volta confezionato il prodotto deve essere conservato in locali chiusi, al buio, con una temperatura compresa tra 4 e 10°C per un periodo massimo di 15 giorni (**R36**).

La "Brovada" è un prodotto agro-alimentare strettamente legato a un consumo stagionale, pertanto la preparazione della massa fermentante può avere inizio esclusivamente a partire dal 1° settembre fino al 31 marzo (**R37**).

L'immissione al consumo della "Brovada" è ammessa a partire dal 26 di settembre e deve concludersi il 15 maggio di ogni anno (**R38**).

E' necessario che il condizionamento del prodotto, prima dell'immissione al consumo, avvenga nel luogo di produzione in modo da ridurre al minimo i rischi di alterazione dello stesso. Nel caso di spostamento/trasporto il liquido naturalmente rilasciato dalle rape dopo il processo di fettucciamento è soggetto a fenomeni di degradazione con alterazione dei principali parametri chimico-organolettici.

12.5 – Etichettatura

La "Brovada" viene immessa al consumo nelle seguenti confezioni chiuse ermeticamente (**R39**):

- sacchetti di plastica per alimenti da 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg, 1,5 kg;
- vaschette di plastica per alimenti da 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g, 450 g, 500 g, 600 g, 650 g, 700 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 950 g, 1 kg, 1,05 kg, 1,1 kg, 1,15 kg, 1,2 kg, 1,25 kg, 1,3 kg, 1,35 kg, 1,4 kg, 1,45 kg, 1,5 kg, 3 kg, 4 kg;
- secchielli di plastica per alimenti da 2,5 kg, 5 kg, 10 kg;
- vasi di vetro da 250g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1,1 kg, 1,2 kg, 1,3 kg, 1,4 kg, 1,54 kg.

L'etichetta della "Brovada", deve essere obbligatoriamente apposta su ogni singola confezione (**R40**).

Sulle etichette apposte sulle confezioni dovranno apparire (**R41**):

A – il logo



Il logo si presenta composto sostanzialmente da due elementi principali, la grafica raffigurante la stilizzazione di una rapa e il testo "BROVADA".

Il disegno della rapa si presenta con un segno grafico eseguito manualmente a cartoncino su una carta ruvida. Il risultato di questa metodologia è ben riscontrabile nell'irregolarità dei bordi che la compongono. La parte del fogliame si presenta di colore verde Pantone 355, mentre il corpo che presenta dei tratti a sfumare per indicare la rotondità a cono, è di colore rosso violaceo riferibile alla scala Pantone 220.

Il disegno completo della rapa si presenta con una angolazione di circa 20 gradi rispetto al suo asse verticale e si interseca, con la parte del suo fogliame, sotto la lettera "B" della dicitura "BROVADA" scritta completamente in maiuscolo.

Il carattere impiegato per il testo "BROVADA" è il Palatino Black, mentre per il colore si fa riferimento al Pantone Blu 072 o Blu 3005.

Sotto l'insieme del logo, composto dai due elementi descritti in precedenza, trova posto la dicitura: "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA" battuta in maiuscolo con il carattere Palatino Regular ma ampliata nella sua larghezza al 120%. La misura di questo testo è pari alla lunghezza del "BROVADA". La dicitura porta nella cromia l'identico riferimento Pantone Blu 072 o Blu 3005.

B – il simbolo comunitario;

C – l'anno di produzione della vinaccia;

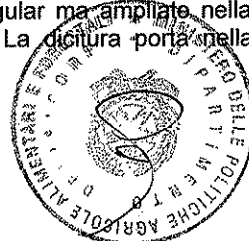
D – l'indicazione del lotto di produzione.

La denominazione "Brovada" DOP è intraducibile.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

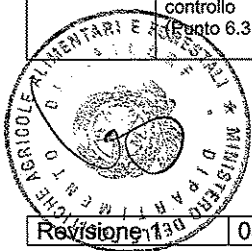
E' consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da indurre in inganno l'acquirente.

Sulle confezioni dovrà essere riportata la seguente dicitura (**R42**): "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF".

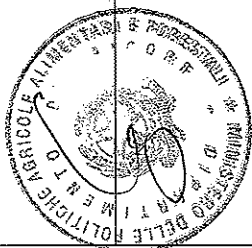


13 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo	Riconoscimento (Punti 5, 6,6.1)	Ubicazione produttori e coltivazioni (R3)		Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo – MOD 001	1	Controllo richiesta di accesso	D	Ogni richiesta	Produttore richiedente	Elenchi produttori e superfici	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
		Adeguatezza strutture, impianti		Completare richiesta con documentazione con allegati previsti da MOD 001	2	Controllo completezza e adeguatezza documentazione	D	Ogni richiesta	Produttore richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					3	Verifica ispettiva per idoneità condizioni produttive	I	Ogni richiesta	Produttore richiedente		Mancata idoneità condizioni produttive		Sospensione procedura riconoscimento Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva supplementare . Diniego in caso di mancato adeguamento
	Variazioni alle situazioni del riconoscimento (Punto 6.2, 7.2)	In relazione a ubicazione sede, anagrafica aziendale, superfici a rapa da brovada (R3).	Variazioni alle situazioni comunicate	Notificare variazioni ubicazione sede, anagrafica aziendale Notificare annualmente superfici coltivate a rapa da brovada (MOD 002)	4	Controllo variazioni notificate e superfici coltivate	D	Ad ogni notifica	Produttore riconosciuto		Mancata notifica variazioni, senza pregiudizio per conformità	Lieve	Integrazione carenze secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni ubicazione sede e anagrafica aziendale
					5						Mancata notifica variazioni, con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione situazioni non conformi da circuito DOP	
					6	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a natura variazioni	Produttore riconosciuto		Inidoneità situazioni	Lieve	Richiesta adeguamento condizioni Segregazione prodotto fino a ripristino condizioni sui conformità	Verifica ispettiva supplementare adeguamento condizioni. In caso di mancato adeguamento non conformità grave con esclusione del prodotto
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della DOP		Notificare volontà di recesso attività ai fini della DOP	7	Controllo notifica recesso	D	Ad ogni comunicazione	Produttore riconosciuto		Mancata notifica di recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	

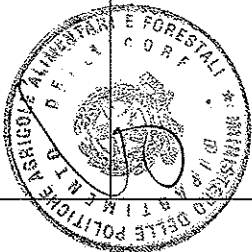


Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo		Identificazione superfici e processione colturale (R3-R5)	Identificazione e terreni a rape da brovada e processione colturale (Punto 7.1-7.2 – 12.4.2)	Notificare ogni anno superfici coltivate a rape da brovada e coltura precedente (MOD 002-Elenco terreni a rape da brovada)	8	Controllo notifica superfici e colture	D/I	100	Produttore riconosciuto	Elenco produttori e superfici	Carenze delle registrazioni senza pregiudizio alla conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					9						Carenze registrazioni con pregiudizio conformità	Grave	Esclusione da circuito DOP superfici non conformi	
					10						Mancato rispetto processione colturale	Grave	Esclusione superficie non conforme da circuito DOP	
					11						Registrazioni carenti senza pregiudizio per i tracciabilità o conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Controllo integrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
	Produzione e impiego seme	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità seme	Registrare produzione, impiego e vendita seme (es. MOD 003 – Registro seme)	12	Controllo registrazioni seme	I	100	Produttore riconosciuto		Registrazioni carenti con pregiudizio per i tracciabilità o conformità	Grave	Esclusione da circuito DOP coltivazioni non conformi Richiesta avvio corrette procedure registrazione	Verifica ispettiva supplementare per riscontro avvio corrette registrazioni seme
					13						Seme da produttore non riconosciuto	Grave	Esclusione da circuito DOP coltivazioni non conformi	
	Coltivazione	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.1)	Approvvigionamento seme (R4)	Seme esclusivamente da autoproduzione o approvvigionato da produttore riconosciuto	14	Controllo idoneità epoca di semina, densità e pratiche concimazione chimica	I	100	Produttore riconosciuto		Mancato rispetto epoca di semina, densità, massimali concimazione	Grave	Esclusione da circuito DOP coltivazioni non conformi	
					15						Carenza per 1 o più caratteristiche	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare (in successiva fase di raccolta)
	Raccolta	(Punto 12.2)	Caratteristiche alla maturazione (R1)	Raccogliere a fini DOP esclusivamente i rape che rispondono alle caratteristiche (forma, lunghezza, polpa, epidermide) con selezione e scarto del prodotto non idoneo		Controllo idoneità per DOP prodotto in raccolta	I	14	Produttore riconosciuto					



pagina 15 di pagine 23

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva	
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento		
		(Punto 12.4.5)	Raccolta da 1° settembre a 31 dicembre, resa ≤ 45 ton/ha, scollettatura in campo o riduzione foglie (R9-R10-R11)	Rispettare tempi raccolta, rese unitarie e modalità scollettatura	16	Controllo idoneità procedure raccolta prodotto per DOP	I	14	Produttore riconosciuto		Raccolta in epoca non ammessa resa < 45 ton/ha Mancata riduzione foglie (rapa non scollettata presso trasformatore)	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare (in successiva fase di raccolta)	
				Registrare i parametri disciplinati (es. MOD 004 – Registro coltivazione rapa da brovada)	17	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Produttore riconosciuto		Carenze delle registrazioni senza pregiudizio per conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione	
				18					Carenze registrazioni con pregiudizio conformità	Grave	Esclusione da circuito DOP superfici non documentate Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare			
				19	Controllo idoneità documentazione accompagnatoria movimentazione	I	100	Produttore riconosciuto	Rape da brovada immesse nel circuito DOP	Carenze delle registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione		
	Avvio rape alla trasformazione	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e tracciabilità prodotto avviato a trasformazione (Punto 7.2)	Identificare prodotto e registrare quantità movimentate alla trasformazione (DDT, bolle, etc)	20			Carenze registrazioni con pregiudizio tracciabilità		Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare			
					21	Controllo idoneità notifiche	D	100		Produttore riconosciuto	Mancata notifica quantitativi raccolti	Lieve	Sollecito integrazione	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare se sollecito non osservato	
							Notificare mensilmente a CSQA produzioni raccolte e destinatari (Punto 7.2)								
	Trasformatore (condizionatore)	Riconoscimento (Punti 5, 6,6.1)	Ubicazione impianti trasformazione (R3)		Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo – MOD 001	22	Controllo richiesta di accesso	D	Ogni richiesta	Trasformatore richiedente	Elenchi trasformatori	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
			Adeguatezza strutture, impianti		Completare richiesta con documentazione con allegati previsti da MOD 001	23	Controllo completezza e adeguatezza documentazione	D	Ogni richiesta	Trasformatore richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale

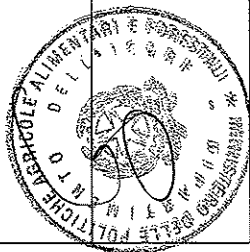


pagina 16 di pagine 23

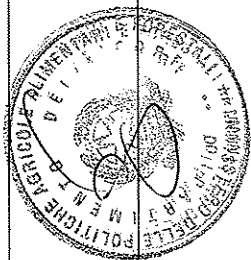
Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Trasformatore (condizionatore)					24	Verifica ispettiva per idoneità condizioni produttive	I	Ogni richiesta	Trasformatore richiedente		Mancata idoneità condizioni produttive		Sospensione procedura riconoscimento Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva supplementare . Diniego in caso di mancato adeguamento
	Variazioni alle situazioni del riconoscimento (Punto 6.2)	In relazione a ubicazione sede, anagrafica aziendale, strutture ed attrezzature per DOP, ecc. (R3).	Variazioni alle situazioni comunicate	Notificare variazioni ubicazione sede, anagrafica aziendale, strutture e attrezzature per DOP	25	Controllo variazioni notificate	D	Ad ogni notifica	Trasformatore riconosciuto		Mancata notifica variazioni, senza pregiudizio per conformità	Lieve	Integrazione carenze secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni ubicazione sede e anagrafica aziendale
					26						Mancata notifica variazioni, con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione situazioni non conformi da circuito DOP Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro ripristino condizioni conformità
					27	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a natura variazioni			Inidoneità situazioni	Lieve	Richiesta adeguamento condizioni Segregazione prodotto fino a ripristino condizioni sui conformità	Verifica ispettiva supplementare adeguamento condizioni. In caso di mancato adeguamento non conformità grave con esclusione del prodotto
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.2)	Cessazione attività ai fini della DOP		Notificare volontà di recesso attività ai fini della DOP	28	Controllo notifica recesso	D	Ad ogni comunicazione	Trasformatore riconosciuto		Mancata notifica di recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	ricevimento rape da brovada, vinaccia, uva pigiata, vino rosso	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto approvvigionato (Punto 7.3)	Verificare identificazione prodotto idoneo a DP approvvigionato (DDT, bolle, etc.) e registrare quantità (es. MOD 005-MOD 008)	29	Controllo idoneità documentazione accompagnatoria movimentazioni	I	100	Trasformatore riconosciuto		Carenze delle registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					30						Carenze registrazioni con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare
				Notificare mensilmente a CSQA rape da brovada idonee a DOP approvvigionate (Punto 7.3)	31	Controllo idoneità notifiche	D	100	Trasformatore riconosciuto		Mancata notifica quantitativi approvvigionati	Lieve	Sollecito integrazione	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare se sollecito non osservato

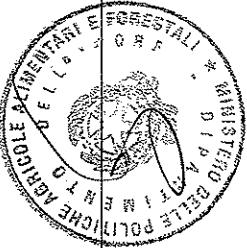
Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
	Conservazione rape da brovada e lavaggio	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità in conservazione	Identificare locali, spazi, contenitori destinati a conservazione rape da brovada idonee a DOP	32	Controllo idoneità identificazione	I	100	Trasformatore riconosciuto		Identificazione carente, senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione identificazione locali, spazi, contenitori	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					33						Identificazione carente, con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare
		Conformità a disciplinare (punto 12.4.6 – 12.4.7)	Conservazione rape e lavaggio secondo modalità e tempi del disciplinare R12-R13-R14-R15-R16)	Attenersi alle modalità previste ed ammesse per conservazione e lavaggio rape da brovada idonee a DOP	34	Controllo idoneità modalità conservazione e lavaggio	I	100	Trasformatore riconosciuto		Modalità/tempi conservazione o lavaggio non ammessi	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare
	Formazione massa fermentante	Conformità a disciplinare (punto 12.4.8-12.4.9)	Impiego esclusivo di materie prime (rapa da brovada, vinaccia, acqua) e ingredienti facoltativi (uva pigiata, vino rosso, aceto di vino rosso, sale marino grosso nelle dosi consentite Liquido di fermentazione secondo requisiti disciplinare (R17-R18-R19-R23-R24-R25)	Impiegare nelle dosi consentite esclusivamente materie prime ed ingredienti facoltativi ammessi e utilizzare liquido di fermentazione con caratteristiche previste	35	Controllo idoneità materie prime, ingredienti facoltativi, dosi e caratteristiche liquido di fermentazione	I	100	Trasformatore riconosciuto		Materie prime e/o ingredienti non ammessi in massa fermentante o liquido di fermentazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
					36						Dosi non conformi senza possibilità di rilavorazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
			Preparazione massa fermentante da 1° settembre a 31 marzo (R37)	Rispettare termini temporali per formazione massa fermentante	37	Controllo idoneità formazione massa	I/D	100	Trasformatore riconosciuto		Preparazione in periodo non ammesso	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
			Contenitore in legno, vetroresina, acciaio inox o plastica per alimenti (R22)	Impiegare esclusivamente contenitori in materiale ammesso	38	Controllo idoneità contenitori	I	100	Trasformatore riconosciuto		Contenitori in materiale non idoneo	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Trasformatore (condizionatore)		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità lotti in fermentazione	Registrare produzioni immesse in lavorazione e notificare a CSQA i lotti posti in lavorazione (es. MOD 006)	39	Controllo idoneità notifiche	D	100	Trasformatore riconosciuto		Carenze delle registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità/conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					40						Carenze registrazioni con pregiudizio tracciabilità/conformità	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non tracciato/non conforme	Verifica ispettiva supplementare
	Conservazione vinaccia, preparazione e riutilizzo vinaccia acidificata	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.8)	Conservazione vinaccia per max 13 mesi, senza nessun impiego, a 0-30°C, con metodi ammessi (R20)	Conservare vinaccia alle condizioni previste	41	Controllo idoneità metodi conservazione vinaccia	I	100	Trasformatore riconosciuto		Metodi conservazione non ammessi	Grave	Esclusione da circuito DOP vinaccia non conforme	Verifica ispettiva supplementare
					42						Preparazione e riutilizzo non conformi	Grave	Esclusione da circuito DOP vinaccia / prodotto non conformi	Verifica ispettiva supplementare
	Processo fermentativo	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.10)	Tini/contenitori in locali tra 8°C e 25°C durante processo fermentativo (R26)	Mantenere temperatura locali dei tini/contenitori durante processo fermentativo	43	Controllo idoneità temperatura locali durante processo fermentativo	I	100	Trasformatore riconosciuto		Temperatura locali non conforme durante processo fermentativo	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare
			Temperatura massa fermentante tra 10°C e 22°C (dopo 4 gg da copertura tino e fino a fine processo fermentativo) (R27)	Monitoraggio temperatura massa fermentante	44						Carenza monitoraggio, senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta avvio procedure monitoraggio e trasmissione evidenze	Verifica evidenze monitoraggio
			Durata processo non inferiore a n° giorni in relazione a mesi con caratteristiche di prodotto rispondenti (R28-R29)	Rispettare durata minima processo, verificare e registrare caratteristiche prodotto (es. MOD 006)	45	Controllo idoneità processo fermentativo	I	100	Trasformatore riconosciuto		Temperatura non compresa tra 10 e 22°C	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
					46						Processo fermentativo non conforme per durata e/o caratteristiche prodotto	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare

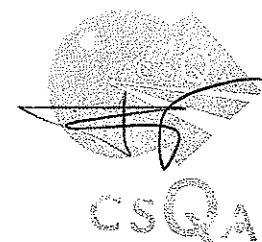


Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Trasformatore (condizionatore)				A fine processo notifica a CSQA fini/contenitori idonei a confezionamento DOP (es. MOD006)	47	Controllo idoneità notifiche	D	100	Trasformatore riconosciuto		Mancata notifica prodotto idoneo a DOP	Lieve	Sospensione prodotto da circuito DOP fino a documentazione lotto	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata documentazione
	Preparazione per il consumo	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.11)	Lavaggio con acqua (o conservazione in liquido di fermentazione max 48 h), selezione rape e fettucciamento a 3-7 mm (R30-R31-R32)	Attenersi a procedimenti e modalità previste e ammesse	48	Controllo idoneità fasi preparazione	I	100	Trasformatore riconosciuto		Procedimenti e modalità di preparazione prodotto non ammesse	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare
	Conservazione prodotto fettucciato	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.11)	Contenitori in plastica per alimenti con chiusura in locali a 4°-10°C per max 48 h senza aggiunta di liquidi e/o additivi (R33)	Conservare in contenitori conformi ed a temperature ammesse	49	Controllo idoneità contenitori e temperatura locali	I	100	Trasformatore riconosciuto		Contenitori e/o temperature non conformi e/o liquidi e/o additivi aggiunti	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare
	Prodotto finito	Conformità a disciplinare (Punto 12.2)	Caratteristiche sensoriali, fisiche e chimiche (R2)	Verifica e registrazione caratteristiche sensoriali lotti e misura pH per ogni lotto con registrazione esiti (es. MOD 006)	50	Controllo idoneità registrazioni autocontrollo	I	100	Trasformatore riconosciuto		Carenza registrazioni senza pregiudizio per conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					51						Carenza registrazioni con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare
					52	Controllo registrazioni acidità volatile	I	100	Trasformatore riconosciuto		Mancato rispetto frequenza autocontrollo analitico	Grave	Richiesta ripristino frequenza autocontrollo mediante integrazione analisi	Ripristino frequenza autocontrollo mediante campionamento ed analisi integrative con invio referti a CSQA
					53	Analisi acidità volatile come da punto 6.5.2	A	Ogni 500 q.li prodotto	Trasformatore riconosciuto		Acidità volatile non conforme	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non conforme	Determinazione acidità volatile su ulteriore lotto prodotto
	Confezionamento	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.12)	Immissione al consumo tra 26 settembre e 31 marzo (R38)	Attenersi ai tempi di immissione al consumo	54	Controllo idoneità immissione al consumo	I	100	Trasformatore riconosciuto		Immissione al consumo in periodo non ammesso	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Segnalazione ad autorità di vigilanza	Verifica ispettiva supplementare
				Analisi acidità volatile come da par. 6.5.1	52									



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
			Impiego di contenitori con chiusura ermetica di tipo e materiale previsti e delle capacità ammesse (R39)	Impiego contenitori conformi per materiali e chiusura e delle capacità ammesse	55	Controllo idoneità contenitori	I	100	Trasformatore riconosciuto		Contenitore non conforme o capacità non ammessa	Grave	Inibizione impiego contenitori non conformi Esclusione prodotto da circuito DOP se impossibile rilavorazione	Verifica ispettiva supplementare
		Conformità a disciplinare (Punto 12.4.11)	Aggiunta di liquido derivante da naturale rilascio o formato artificialmente, 200-250 ml per kg prodotto (R34-R35)	Aggiungere alle confezioni liquido ottenuto come da disciplinare e nelle misure previste	56	Controllo idoneità e misure liquido aggiunto a confezioni	I	100	Trasformatore riconosciuto		Aggiunta liquido non conforme	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
					57						Dose liquido non conforme (con possibilità rilavorazione prodotto)	Lieve	Rilavorazione lotto	Controllo rilavorazione lotto
					58						Dose liquido non conforme (senza possibilità rilavorazione prodotto)	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto confezionato	Identificare e registrare operazioni di confezionamento e lotti confezionati (es. MOD 007)	59	Controllo idoneità registrazioni confezionamento	I	100	Trasformatore riconosciuto		Carenze delle registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità/conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					60						Carenze registrazioni con pregiudizio tracciabilità/conformità	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non tracciato/non conforme	Verifica ispettiva supplementare
					61	Controllo idoneità notifiche	D	100	Trasformatore riconosciuto		Mancata notifica quantitativi DOP confezionati	Lieve	Sollecito integrazione	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare se sollecito non osservato
		Conservazione prodotto confezionato	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.12)	Conservazione prodotto confezionato in locali chiusi, al buio a 4-10°C per max 15 gg (R36)	62	Controllo idoneità modalità e tempi conservazione confezioni	I	100	Trasformatore riconosciuto		Conservazione confezioni modalità o per tempi non ammessi	Grave	Esclusione da circuito DOP prodotto non tracciato/non conforme	Verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
		Designazione e presentazione (punto 12.5)	Elementi di etichettatura come da disciplinare e Piano dei Controlli: etichetta su ogni singola confezione con logo, simbolo comunitario, anno produzione vinaccia, indicazione lotto, dicitura certificazione (R40-R41-R42)	Attenersi alle modalità di etichettatura previste dalla disciplina e dal Piano ed utilizzare esclusivamente etichette convalidate da Consorzio (o organismo di controllo)	63	Controllo convalida Consorzio (in assenza, verifica rispondenza elementi specifici designazione e presentazione DOP)	D	100	Trasformatore riconosciuto		Elementi di etichettatura non rispondenti a disciplina o non convalidati	Lieve	Richiesta adeguamento elementi di etichettatura non rispondenti	Verifica documentale adeguamento etichettatura
					64		I	100	Trasformatore riconosciuto		Impiego di etichette non conformi o non convalidate	Grave	Inibizione all'uso etichette non conformi Richiesta adeguamento etichette	Verifica supplementare a riscontro impiego etichette conformi



Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli

Modulistica obbligatoria

MOD 001 – Richiesta di accesso al sistema di controllo

Formato predisposto la presentazione della richiesta di accesso al sistema di controllo della denominazione "Brovada" DOP da parte dei soggetti interessati. Da redigere e trasmettere all'organismo di controllo completo degli allegati richiamati in relazione alle attività effettuate.

MOD 002 – Elenco terreni coltivati a rapa da brovada

Formato predisposto per i produttori di rapa da brovada sia per la denuncia iniziale delle superfici coltivate (allegato a richiesta di accesso al sistema di controllo), sia per la denuncia delle colture nel corso delle successive campagne produttive.

Modulistica facoltativa

La modulistica successivamente elencata ha carattere indicativo. Assolve allo scopo di fornire un supporto documentale, per produttori agricoli e trasformatori, coerente con i requisiti previsti dalla disciplina produttiva e con le esigenze di tracciabilità delle produzioni, nei casi ove non sia già presente un sistema documentale aziendale (anche sviluppato su supporto informatico o mantenuto in forza di disposizioni di legge) idoneo alla registrazione delle attività svolte ai fini della denominazione tutelata Brovada DOP.

MOD 003 – Registro seme Brovada DOP

Formato predisposto per i produttori agricoli per la documentazione delle superfici destinate alla produzione del seme, delle produzioni di seme e degli impieghi del seme ottenuto.

MOD004 – Registro coltivazione rapa da brovada

Formato predisposto per i produttori agricoli per la documentazione delle superfici utilizzate per la produzione di rapa da brovada, la registrazione delle attività colturali disciplinate e la tracciabilità delle produzioni.

MOD 005 – Registro approvvigionamento rapa da brovada

Formato predisposto per i trasformatori per la documentazione degli approvvigionamenti, l'identificazione della materia prima e delle operazioni di conservazione e la tracciabilità delle produzioni.

MOD 006 – Scheda lotto di produzione

Formato predisposto ad uso dei trasformatori per la documentazione delle operazioni di fermentazione delle masse, la registrazione dei parametri di processo disciplinati, la tracciabilità e la notifica all'organismo delle produzioni.

MOD 007 – Registro confezionamento Brovada DOP

Formato predisposto ad uso dei trasformatori per la documentazione delle operazioni di confezionamento del prodotto finito ed a supporto della tracciabilità delle produzioni DOP immesse al consumo.

MOD 008 – Registro vinaccia – uva pigiata – vino rosso

Formato predisposto ad uso dei trasformatori per la documentazione e la tracciabilità degli approvvigionamenti e degli impieghi ai fini della DOP della vinaccia, dell'uva pigiata e del vino rosso.

