

BIOAGRICERT	RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA TRASFORMATORI DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod. RA_TR_06
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

La Sottoscritta azienda chiede

- ☐ PRIMA ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO
☐ LA RICONFERMA AL SISTEMA DI CONTROLLO
☐ LA RINUNCIA AL SISTEMA DI CONTROLLO

Azienda: _____

Indirizzo: _____

Indirizzo altri stabilimenti: _____

Tel: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Cod. Fiscale: _____

Partita IVA: _____

Nome e Qualifica della/e persona/e incaricata/e dei contatti con BAC:

NOME _____

QUALIFICA _____

Nome del rappresentante legale _____

(A2) CASEIFICIO ☐

(A3) STAGIONATORE ☐

PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA

Per la prima adesione al sistema di controllo l'azienda deve:

- ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare
- avere il riconoscimento/registrazione di idoneità bollo CE ai sensi Reg. 853/2004
- inviare copia dell'iscrizione alla camera di commercio (CCIAA)
- compilare l'allegato alla presente richiesta in modo da consentire a BAC di verificare la conformità documentale degli impianti di trasformazione ai requisiti del piano dei controlli
- inviare il presente modulo barrando la voce prima adesione al sistema di controllo e certificazione, **(entro e non oltre il 31-12)**, allegando copia del versamento secondo le quote sotto riportate, su bollettino postale c.c.p. N.24943409 intestato a Bioagricert srl via Dei Macabracchia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) "con indicazione "quota relativa al controllo DOP indicando l'anno di riferimento".

Requisiti che verranno valutati durante la visita preliminare:

- zona di produzione;
- modalità di caseificazione;
- idoneità locali, impianti e attrezzature ai requisiti previsti dal disciplinare;
- processo di lavorazione
- separazione spazio-temporale delle lavorazioni-linee dedicate;
- idoneità locali di stoccaggio delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- confezionamento ed etichettatura;
- controlli in accettazione;
- identificazione, rintracciabilità e gestione dei lotti.

BIOAGRICERT	RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA TRASFORMATORI DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod. RA_TR_06
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

Per la riconferma al sistema di controllo l'azienda deve:

- inviare la richiesta di adesione, barrando la voce riconferma al sistema di controllo, **(entro e non oltre il 31-12 di ogni anno)** allegando copia del versamento **(secondo le quote sotto riportate) su bollettino postale c.c.p. N.24943409 intestato a Bioagricert srl via Dei Macabraccia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) "con indicazione "quota relativa al controllo DOP indicando l'anno di riferimento".**

BAC verificato l'avvenuto versamento la documentazione allegata e la zona di produzione incarica il tecnico:

1. ad effettuare in caso di prima adesione la verifica ispettiva iniziale (relazione tecnica)
2. ad effettuare in caso di riconferma le verifiche successive come predisposto dal piano dei controlli inviato al Ministero

Rinuncia al sistema di controllo

l'azienda verrà cancellata dall'elenco degli operatori controllati nei seguenti casi:

- compilazione e invio del seguente modulo barrando la voce Rinuncia al sistema di controllo
- Se **entro il 31-12 di ogni anno** non invierà il presente modulo, adeguatamente compilato in ogni sua parte.

TARIFFARIO

La BAC stabilisce, quale compenso per l'attività di controllo le seguenti somme:

CASEIFICIO

Quota fissa annuale

EURO 1100

Quota Variabile

EURO 0.05 per kg di formaggio DOP

Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa

Per accettazione l'Azienda

data ____/____/____

firma (eventuale timbro)_____

BIOAGRICERT	RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA TRASFORMATORI DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod. RA_TR_06
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

ALLEGATO al Mod. RA_TR_06
(da compilare solo in caso di prima adesione)

PARTE RIGUARDANTE I REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI

1. Il coagulo del latte avviene ad una temperatura compresa tra i 38 e 45°C? SI ☐ NO ☐

- 1.1 L'operatore può dare evidenza del rispetto della temperatura? SI ☐ NO ☐

2. L'operatore utilizza solo caglio di origine animale ? SI ☐ NO ☐

3. La coagulazione del latte si ottiene entro 15-25 minuti? SI ☐ NO ☐

- 3.1 L'operatore può dare evidenza del rispetto dei tempi di coagulazione? SI ☐ NO ☐

4. La durata delle lavorazioni per la produzione del formaggio avviene in 30-60 giorni? SI ☐ NO ☐

5. L'operatore utilizza stampi idonei denominati canestri? SI ☐ NO ☐

6. Le salature effettuate sono: a secco ☐ in salamoia ☐
- 6.1 le operazioni di salatura iniziano 2-4 giorni dopo le lavorazioni? SI ☐ NO ☐

7. Durata del periodo di stagionatura _____

8. I locali di stagionatura sono freschi e debolmente ventilati? SI ☐ NO ☐

9. Resa di produzione (indicare la quantità di prodotto finito che si ottiene a partire da 100 Kg di latte

10. Capacità produttiva dell'impianto (serbatoi di stoccaggio, produzione forme ore, capacità polivalenti, locale stagionatura n° di forme)

