



I.G.P."Limone di Rocca Imperiale "
VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DI CONTROLLO PRESSO CONFEZIONATORE

prot. del

Ora inizio ispezione

Ora fine ispezione

Data ispezione
 gg mm aa

Tecnico Controllore
 cognome nome

Confezionatore
 cognome o ragione sociale nome

Indirizzo
 via n. cap comune codice operatore

Verifica conformità di separazione identificazione e tracciabilità (PC16)

Identificazione e separazione prodotto PC 16	Acquisizione modelli D02	Compilazione registro acquisti	Compilazione registro di confezionamento	Compilazione registro vendite	Acquisizione autorizzazione al confezionamento
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Post Raccolta (PC13)	TEMPERATURA CONSERVAZIONE RILEVATA	REGISTRO RECLAMI
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Riportare nelle

Note del Tecnico Controllore

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale



Note del responsabile aziendale

Durante la riunione iniziale, l'operatore dichiara di aver informato il tecnico in merito alle regole di sicurezza applicabili nella propria azienda SI ☐ NO ☐

In assenza di non conformità rilasciate, qualora l'operatore non riceva alcuna comunicazione contraria entro i successivi 60 giorni lavorativi, gli esiti dell'attività ispettiva saranno da considerarsi confermati.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale

REQUISITI DI CONFORMITA'

PC 13 POST-RACCOLTA

(art. 5 del Disciplinare)

Per i frutti non commercializzati immediatamente dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Le temperature di conservazione non devono superare gli 11 °C. I tempi di condizionamento non devono superare i 60 giorni dalla raccolta.

PC 16

Identificazione separazione e tracciabilità

Deve essere garantita la separazione del prodotto a I.G.P. da quello generico ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto.

Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente il prodotto a I.G.P. "Limone di Rocca Imperiale " dal prodotto generico. Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione della I.G.P. " Limone di Rocca Imperiale ".