

PIANO DEI CONTROLLI
IGP FARRO DELLA GARFAGNANA

Redatto

Salvatore Sergi

Verificato RAQ

Vito Russo

Approvato il Presidente

Federico Di Biase

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a: Mipaaf

Funzione: Autorità competente

Copie n° 3 di 3

Emessa il: 17/12/2008

Visto del Responsabile Assicurazione Qualità: Vito Russo

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
10/11/2008	00	prima emissione per riconoscimento Bioagricert srl quale Organismo autorizzato ai sensi dell'Art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99



PREMESSA

Il Reg. CE 510/2006 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della I.G.P. siano conformi ad un disciplinare di produzione (Art. 4) e che i requisiti previsti siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

Il presente *Piano dei Controlli*, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 2), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto FARRO DELLA GARFAGNANA e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la indicazione geografica protetta "FARRO DELLA GARFAGNANA".

SCOPO

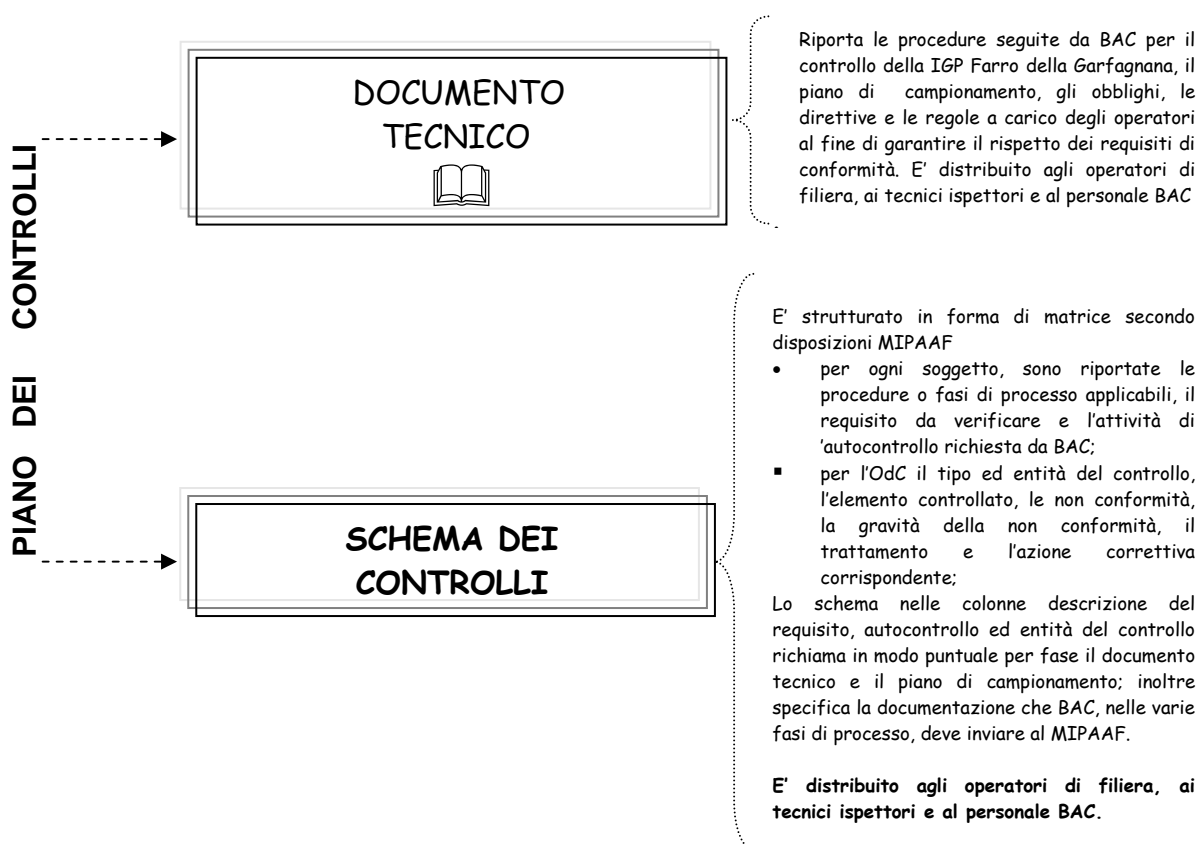
Assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della FARRO DELLA GARFAGNANA.

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli.



BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	---	---------	-----------------------------

**DOCUMENTO TECNICO
IGP FARRO DELLA GARFAGNANA**

INDICE GENERALE

PREMESSA	2
SCOPO	2
CAMPO DI APPLICAZIONE	2
PIANO DEI CONTROLLI	2
NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
TERMINI E DEFINIZIONI	5
ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	7
ACCETTAZIONE DEGLI OPERATORI AL SISTEMA DI CONTROLLO VISITA ISPETTIVA INIZIALE	8
VERIFICHE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITA' DEI CONTROLLI	8
RICONFERMA	8
MANTENIMENTO DEI REQUISITI	9
COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	10
CESSAZIONE ATTIVITA'	10
RINUNCIA	10
AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI	10
RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE	10
REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	11
IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME	12
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'	13
RICHIESTA DI IDONEITA' DELLE MATERIE PRIME ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	13
COMUNICAZIONE IDONEITA' DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	14
VERIFICA CONFORMITA' ETICHETTE	14
RICHIESTA AUTORIZZAZIONE	14
RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO E CONFORMITA' ETICHETTA	14
PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITA'	15
GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NC DA PARTE DI BAC	15
RICORSI E ALLE NC DA PARTE DEGLI OPERATORI	15
VARIAZIONI DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLO E LA CERTIFICAZIONE	16
RISERVATEZZA	16
TARIFFARIO	16
TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	16
PIANO DI CAMPIONAMENTO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	17
MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE	18

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	--	---------	-----------------------------

2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO CE/UE n° 510 del 20/03/2006	relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
REGOLAMENTO (CE) N. 1898/2006 DELLA COMMISSIONE del 14 dicembre 2006	recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
REGOLAMENTO (CE) N. 628/2008 DELLA COMMISSIONE del 2 luglio 2008	che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
Reg. CEE n. 1107/96	registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'Art.17 del Regolamento CEE n° 2081/92 del consiglio
Reg. (CE) 2037 del 27/07/1993	stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento CEE 2081/92 del consiglio relativo alle protezioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
Reg. CE n. 1236/96 della Commissione del 10 luglio 1996	completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 <i>Gazzetta ufficiale n. L 163 del 02/07/1996 PAG. 0019 - 0021</i>
DM 29-05 del 1998	Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli Organismi di controllo privato in materia di IGP e DOP
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 1999-526
Decreto 18 dicembre 1997	"strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	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.
Nota Ministeriale del 06\12\2000 Prot. n° 64338	concernente obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'Art.10 del Reg. (CEE) 2081/92
Nota Ministeriale del 29/05/2006 Prot. n° 64100	concernente obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art.10 del Reg. (CE) n. 510/2006
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura

3 TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di controllo	ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione	esame documentale effettuato dal tecnico valutatore BAC
Autocontrollo	verifica, effettuata presso i propri siti produttivi, dei requisiti di conformità relativi alla materie prima, al semilavorato e al prodotto finito, attuata e registrata da parte degli operatori della filiera produttiva.
Azione correttiva	si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e interessate alla IGP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Autorizzazione alla stampa e conformità delle etichette	atto mediante il quale BAC valuta la conformità delle etichette, ad ogni variazione, e indica con sufficiente certezza, mediante ispezione e/o prove, che il lotto e l'operatore sono conformi ai requisiti specificati dal piano dei controlli.
BAC	Bioagricert srl
Disciplinare	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 4 del Reg. (CE) 510/2006 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
--------------------------	---	---------	-----------------------------

Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF, ed approvato dal gruppo tecnico di valutazione; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	disposizione, presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Elenco degli operatori controllati	elenco aggiornato annualmente da BAC in cui si dichiara la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e si attesta la conformità dell'operatore.
Visita ispettiva iniziale	attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal piano dei controlli, ai fini dell'inserimento nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	attività di controllo mediante la quale BAC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli
Tecnico ispettore BAC	tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive, previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Tecnico valutatore BAC	tecnico con la necessaria competenza relativa allo schema ed alla tipologia di prodotto di riferimento, che esegue la valutazione della documentazione inviata dagli operatori e dai tecnici ispettori
Trattamento della non conformità	si intende l'insieme delle azioni intraprese da BAC al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto
Variazioni significative	sono tutte quelle variazioni riguardanti il processo produttivo, il condizionamento, la trasformazione, il sistema di gestione e i requisiti strutturali che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le variazioni, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli
Operatore	agricoltore, centro di stoccaggio, trasformatore e confezionatore che opera nella filiera dell'IGP farro della Garfagnana e chiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Agricoltore	operatore identificato che conduce terreni ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'agricoltore attua attività di centro di stoccaggio, trasformazione e confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal centro di stoccaggio, dal trasformatore e dal confezionatore.
Centro di stoccaggio	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di stoccaggio del farro destinato alla Brillatura. Qualora presso il centro di stoccaggio siano attuate attività di trasformazione e confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal trasformatore e confezionatore.
Trasformatore	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di brillatura e lavorazione del farro. Qualora presso il trasformatore siano attuate attività di stoccaggio e confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal centro di stoccaggio e dal confezionatore.
Confezionatore	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di confezionamento del farro. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di stoccaggio, e brillatura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal centro di stoccaggio e dal trasformatore.
Lotto di trasferimento farro	quantità omogenea di prodotto, derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante una scheda trasferimento, per cui è possibile garantire la rintracciabilità.
Lotto di trasferimento farro brillato	quantità omogenea, della stessa annata, di prodotto identificata mediante una scheda di trasferimento farro per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
BAC	BIOAGRICERT srl
Indicazione geografica protetta (IGP)	indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata

4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della IGP Farro della Garfagnana sono gli agricoltori, stoccatori/trasformatori e confezionatori.

Allo stato attuale non è prevista la figura dell'intermediario che non viene trattata nel piano dei controlli.

4.1.1 MODALITÀ DI ACCESSO

4.1.1.1 prima adesione agricoltori

Gli agricoltori che intendono produrre per la IGP Farro della Garfagnana devono inviare a BAC, entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di prima adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_AP_01) adeguatamente compilata, allegando:

- A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa e della quota variabile
- B la richiesta attestante la provenienza del seme e le varietà seminate sottoscritta dal richiedente.

4.1.1.2 prima adesione centro di stoccaggio-trasformatore-confezionatore

Gli operatori che intendono aderire alla IGP farro della Garfagnana devono inviare a BAC, entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di prima adesione-riconferma-rinuncia (MOD. RA_TR_06) adeguatamente compilata, allegando:

- A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa
- B copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA
- C il certificato iscrizione CCIAA
- D il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato

Con la sottoscrizione della Domanda di prima adesione, ciascun soggetto accetta integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per l'indicazione "IGP farro della Garfagnana.

4.1.1.3 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC provvede all'esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati. La domanda sarà accettata previa positiva valutazione della sua conformità. Nel caso in cui la domanda risultasse incompleta, il Richiedente verrà informato e saranno richieste le integrazioni a completamento della documentazione presentata. Nel caso in cui la domanda risultasse non conforme, il Richiedente verrà informato del motivo per cui la domanda è stata respinta.

4.1.1.4 Visita ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell'esame documentale BAC pianifica l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:

- A valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel piano dei controlli per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B valuta la documentazione prevista;
- C segnala le carenze riscontrate;
- D registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore, ed esprime un parere sulla conformità;
- E consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione.

4.1.1.5 programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO PRIME ADESIONI
Agricoltore	100%
Centro di stoccaggio	100%
Confezionatore	100%

4.1.2 ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1.2.1 Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

Il rapporto di ispezione iniziale, redatto e inviato a BAC dal tecnico, viene sottoposto a valutazione. Il tecnico valutatore se riscontra la conformità, propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo. Se accolto, l'operatore viene inserito nel programma informatico e farà parte dell'elenco degli operatori controllati. Qualora dalla valutazione non sono soddisfatte tutte le condizioni per l'iscrizione nel suddetto elenco, il tecnico valutatore informa l'operatore delle NC riscontrate e comunica il rispettivo trattamento previsto dallo schema dei controlli. Se l'operatore può dimostrare che, entro determinati limiti di tempo, ha svolto le opportune azioni correttive per risolvere le NC riscontrate, il tecnico valutatore propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo e l'iscrizione nell'elenco. In caso contrario, la pratica è sottoposta al Consiglio di Certificazione che delibera in merito al respingimento per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati.

4.1.2.2 ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti previsti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Tutte le sedi dell'operatore assoggettate al controllo BAC, devono essere aperte al tecnico ispettore che si presenta per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento durante l'orario di lavoro, come pure deve essere sempre presente almeno un addetto che possa prestare la necessaria cooperazione.

5 VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI

BAC effettua delle verifiche ispettive di sorveglianza, la cui entità diversa per ogni operatore di filiera, è quella riportata nello schema dei controlli alla voce **entità del controllo per anno (in %)**. La *tipologia del controllo* viene raggruppata in tre possibili categorie:

- documentale (indicata nello Schema con la lettera **D**);
- ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto (indicato nello Schema con la lettera **I**) che comprende anche un controllo a campione della documentazione aziendale;
- analitico sul prodotto (indicato nello Schema con la lettera **A**).

5.1 programma annuale dei controlli in sorveglianza

OPERATORE	ENTITÀ DEL CONTROLLO IN SORVEGLIANZA
Agricoltore	35% ¹
Centro di stoccaggio	100%
Confezionatore	100%

5.2 visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

- 5.2.1 Nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- 5.2.1 Nei casi in cui si sospetta dell'affidabilità dell'operatore;
- 5.2.2 Nei casi in cui l'operatore comunica a BAC *variazioni significative*

6. RICONFERMA

6.1 Agricoltori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_PA_01), barrando la voce riconferma.

6.2 Centro di stoccaggio-Trasformatore-confezionatore

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_TR_06) barrando la voce riconferma.

6.3 Mancato invio della richiesta di riconferma

In caso di mancato invio della richiesta di riconferma nei tempi indicati al punto 6, l'operatore verrà escluso dall'elenco degli operatori controllati.

¹ Gli agricoltori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco del triennio, saranno ispezionati con una quota annuale minima del 33% alla quale si sommerà una quota del 2%, con criteri di casualità, su operatori già precedentemente controllati.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	--	---------	-----------------------------

7. MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

7.1 Obblighi generali degli operatori per il mantenimento dei requisiti

- A Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli ed effettuano adeguata registrazione su registro fornito da BAC
- B Registrano i reclami con le relative azioni correttive e misure preventive adottate
- C Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e i semilavorati non conformi non vengano immessi nel circuito tutelato
- D Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto finito non conforme non venga messo in commercio come IGP Farro della Garfagnana
- E Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore BAC e dalle Autorità ufficiali preposte al controllo
- F Conservano tutta la documentazione riguardante la IGP Farro della Garfagnana presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione
- G inviano la documentazione richiesta da BAC entro 15 giorni dalla notifica
- H Comunicano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

7.2 Obblighi specifici degli operatori per il mantenimento dei requisiti

7.2.1 Agricoltori

- A Compilano il registro delle operazioni colturali e conservano la documentazione attestante la provenienza del seme. In particolare deve essere documentata e registrata la quantità di seme utilizzata per la semina e la provenienza delle sementi (autoproduzione, da altri agricoltori e/o dal Consorzio)
- B Documentano la provenienza del concime organico utilizzato (autoproduzione, da altri agricoltori, documento di acquisto)

7.2.2 Centro di stoccaggio-trasformatore

- A. compilano ed inviano a BAC, inizialmente e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF_22) o equivalente indicando la quantità di prodotto preso in carico.
- B. Registrano le operazioni di carico e scarico, le lavorazioni e i requisiti di conformità sul registro fornito da BAC o equivalente (Mod. RCS_21)
- C. Chiedono a BAC ogni anno l'elenco degli agricoltori inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico del farro destinato alla brillatura.
- D. Conservano le schede trasferimento cereali consegnate dagli agricoltori
- E. Si accertano che durante le operazioni di brillatura la resa non superi i parametri disciplinati

7.2.3 Confezionatore

- A. Comunicano entro e non oltre il 31-12 di ogni anno e ogni volta che viene richiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati confezionamento (Mod. DC_25) o equivalente il tipo di confezione, la capacità in kg, il n° di confezioni, la data di confezionamento e il riferimento all'autorizzazione rilasciata;
- B Registrano le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento e i requisiti di conformità riportati nel piano dei controlli sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. RCS_21) o equivalente;
- C si accertano che i lotti utilizzati per il confezionamento del Farro della Garfagnana abbiano le evidenze oggettive che dimostrino il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- D compilano ed inviano a BAC, inizialmente e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF_22) indicando la quantità di prodotto preso in carico;
- E Chiedono a BAC ogni anno l'elenco dei centri di stoccaggio-trasformatori inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico del farro brillato per la produzione della IGP farro della Garfagnana;

Gli operatori devono dare evidenza a BAC, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni, del rispetto degli obblighi e dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	---	---------	-----------------------------

8. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a notificarle formalmente a BAC che valuterà la documentazione pervenuta riservandosi la facoltà di valutare se le modifiche richiedano ispezioni o prove. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive visite ispettive in sorveglianza previste al punto 5 del presente documento; viceversa se la comunicazione riguarda variazioni significative BAC procederà come previsto al punto 5.2.2 del presente documento.

8.1 Agricoltori

Sono tenuti a comunicare a BAC le variazioni intervenute, entro 15 giorni, mediante l'invio del modulo delle modifiche aziende di produzione (Mod. MM_04) allegando a supporto adeguata documentazione

8.2 Centro di stoccaggio-trasformatore-confezionatore

Sono tenuti a comunicare formalmente a BAC, le modifiche intervenute, entro 15 giorni mediante l'invio del modulo delle modifiche aziende di trasformazione (Mod. MM_07) allegando a supporto adeguata documentazione.

9. CESSAZIONE ATTIVITÀ

9.1 agricoltori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_PA_01) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

9.2 Centro di stoccaggio-trasformatore-confezionatore

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_TR_06) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

Per tutti gli operatori che cessano l'attività viene riportata la data di fine controllo nel programma informatico con la cancellazione dall'elenco degli operatori controllati.

10. RINUNCIA

La notifica di rinuncia oltre a comportare la cancellazione dall'elenco obbliga gli operatori a:

- A sospendere immediatamente la commercializzazione delle materie prime, semilavorati e del prodotto IGP farro della Garfagnana;
- B sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti IGP farro della Garfagnana;
- C non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

11. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori viene aggiornato da BAC ogni anno in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono attenersi e ripetere l'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico.

13. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono partecipare alla filiera produttiva della IGP farro della Garfagnana devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al Disciplinare e al presente piano approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Si riportano successivamente i requisiti, evidenziati in grassetto e sottolineati, da rispettare per la produzione della materia prima, dei semilavorati del prodotto finito IGP farro della Garfagnana

Art. 1

L'indicazione Geografica protetta "Farro della Garfagnana" è riservata alla granella prodotta dalla specie *triticum dicoccum* (schubler) che risponda ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La zona di produzione del Farro della Garfagnana è costituita dalla parte del territorio della provincia di Lucca ricadente nei seguenti comuni: Camporgiano, Castelnuovo Garfagnana, Castiglione di Garfagnana, Giuncugnano, Minucciano, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano Garfagnana, Sillano, Villa Collemandina, Fosciandora, Vagli di Sotto, Carregine, Molazzana, Galliciano, Vergemoli.

Art. 3

Il farro della Garfagnana è un cereale tipico della Garfagnana e presenta un genotipo che si è bene adattato al clima e ai terreni locali.

Le principali caratteristiche morfo-biologiche sono le seguenti:

- A altezza pianta in centimetri dai 110 ai 170
- B spighe aristate, mutiche o mucronate
- C peso ettolitrico del seme vestito (minimo 40.0 kg)
- D peso ettolitrico del seme nudo brillato (minimo 70.0 kg)
- E caratteristiche dell'endosperma: prevalente struttura farinosa, con evidenti striature biancastre a seguito della brillatura
- F spiccata autunnalità, ovvero un ciclo che per essere adeguato deve partire da una semina autunnale fino alla raccolta all'estate successiva

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura del Farro della Garfagnana devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire al prodotto le caratteristiche specifiche di tipicità.

- A Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ubicati dai 300 ai 1000 metri s.l.m. con giacitura ed esposizione adatti.
- B La semina, deve effettuarsi, previa adeguata lavorazione del terreno e nel rispetto delle tradizionali rotazioni, (in particolare il prato)
- C La semina deve effettuarsi con seme vestito derivante dalla popolazione locale con quantità che vanno da i 100-150 kg per ettaro.
- D E' escluso l'impiego di concimi chimici, di fitofarmaci e di diserbanti.
- E E' ammesso l'uso di concimi organici.
- F La produzione massima di granella vestita per ettaro non dovrà superare i 25 q/l.

Art. 5

- A Il produttore che voglia certificare la propria produzione dovrà presentare all'Organismo di Controllo di cui all'Art. 8, entro il 31-12 di ogni anno, una dichiarazione di coltivazione con le esatte superfici aziendali seminate impegnandosi a rispettare le condizioni previste dal presente articolo.

Art. 6

- A Il prodotto ottenuto dovrà essere conservato in locali idonei senza l'utilizzo di antiparassitari.
- B Le operazioni di brillatura saranno effettuate nelle zone di produzione con apposite macchine.
- C La resa in brillato non potrà eccedere il 60% del prodotto iniziale.
- D Il farro della Garfagnana sarà commercializzato come seme brillato.
- E Il farro brillato sarà commercializzato in sacchetti da Kg 0,5 - Kg 1 - Kg 5 - Kg 10 - Kg 25 - Kg 50.
- F Il sacchetto deve rispettare le norme di legge in vigore ed in particolare riportare le indicazioni sulla annata di produzione e la scadenza per il consumo. La confezione sarà adeguatamente sigillata.

Art. 7

- A Oltre alla denominazione di cui all'Art. 1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi d'impresa non aventi significato laudativo e non tali trarre in inganno l'acquirente.
- B E' consentito, altresì, l'uso per il prodotto in granella di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nei territori dei comuni di cui all'Art. 2 e dai quali effettivamente proviene il Farro ad indicazione geografica protetta.
- C Oltre a quanto previsto dai punti precedenti occorre riportare sulle confezioni "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/2006

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	---	---------	-----------------------------

14. IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME

14.1 Identificazione dei fornitori

L'Operatore deve accertarsi, prima della presa in carico della materia prima e/o semilavorato, che il fornitore:

- A sia assoggettato al sistema dei controlli e inserito nell'elenco degli operatori controllati;
- B rientri nella zona di produzione delimitata dall'Art. 2 del piano dei controlli.

BAC al fine di facilitare quanto previsto ai punti A e B, invia l'elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF, ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

14.2 Controlli in accettazione

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire durante le verifiche ispettive:

- A *presso il centro di stoccaggio* al fornitore, alla data di raccolta del farro, all'appezzamento, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli;
- B *presso il centro di brillatura* al fornitore, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli;
- C *presso i confezionatori* al fornitore, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

14.2.1 Centro di stoccaggio

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC;
- B la presenza della scheda trasferimento cereali azienda agricola adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STC_03);
- C la corretta identificazione, anche varietale, del farro in entrata.

14.2.2 trasformatore

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il farro dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza del centro di stoccaggio nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC;
- B la presenza della scheda trasferimento cereali trasformatori adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STC_16);
- C la corretta identificazione del farro in entrata.

14.2.3 confezionatore

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il farro brillato pronto per il confezionamento dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza del trasformatore nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC;
- B la presenza della scheda trasferimento cereali trasformatori adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STC_16);
- C la corretta identificazione del farro in entrata.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	--	---------	-----------------------------

15. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di stoccaggio, brillatura, confezionamento e distribuzione. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto confezionato la quantità del prodotto, l'appartenenza del prodotto al circuito IGP e il numero di lotto.

15.1 Identificazione del prodotto durante i trasferimenti

La identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto confezionato la quantità del prodotto, l'appartenenza del prodotto al circuito IGP e il numero di lotto.

- A Gli agricoltori devono identificare ogni lotto di trasferimento, al centro di stoccaggio, mediante la compilazione di una scheda trasferimento (Mod.STC_03);
- B Il centro di stoccaggio, il trasformatore devono identificare e accompagnare ogni lotto di trasferimento mediante la compilazione della scheda trasferimento (Mod.STC_16);

15.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione e la commercializzazione

15.2.1 stoccaggio

Il farro deve essere stoccato in silos esclusivi, numerati e adeguatamente identificati. Qualora sia stoccato in sacchi quest'ultimi devono essere ben identificati e devono riportare chiaramente l'indicazione IGP farro della Garfagnana. Per ogni silos, utilizzato per lo stoccaggio, l'operatore deve essere in grado di risalire ai singoli agricoltori e alla quantità conferita.

15.2.2 Trasformazione brillatura

Gli operatori devono registrare su apposita scheda di lavorazione o registro, durante le operazioni di brillatura, i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Il farro brillato prima del conferimento ad altri operatori e/o del confezionamento deve essere stoccato in silos esclusivi, numerati e adeguatamente identificati. Qualora sia stoccato in sacchi quest'ultimi devono essere ben identificati e devono riportare chiaramente l'indicazione IGP farro della Garfagnana. Per ogni silos, utilizzato per lo stoccaggio, l'operatore deve essere in grado di risalire al centro di stoccaggio e alla quantità conferita.

15.2.3 confezionamento

L'operatore deve identificare i prodotti con un etichetta approvata da BAC. Tutte le vendite e le giacenze devono essere registrate sul registro di carico e scarico (Mod. RCS_21) o equivalente. I documenti di vendita del prodotto confezionato devono riportare chiaramente la denominazione IGP farro della Garfagnana e il codice aziendale assegnato da BAC all'operatore.

15.2.4 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della IGP Farro della Garfagnana, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC. Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

16. RICHIESTA DI IDONEITÀ DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA

Una volta formato il lotto, l'operatore invia preliminarmente a BAC il modulo "Richiesta analisi" (Mod. RA_13) che la autorizza a prelevare un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal piano di campionamento. Si raccomanda all'azienda di prelevare, identificare e conservare dei campioni per un periodo pari alla vita commerciale dei prodotti immessi sul mercato e comunque non inferiore a 45 giorni. Tali misure precauzionali, raccomandate, permettono di poter meglio gestire eventuali non conformità riscontrate sul prodotto finito in seguito ad analisi non conformi.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	--	---------	-----------------------------

16.1 COMUNICAZIONE IDONEITÀ DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA

BAC ricevuta copia del rapporto di analisi, dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e notifica al richiedente l'esito.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
2) Analisi non conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	BAC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito/i non conformi, il trattamento e l'azione correttiva che l'operatore deve attuare.

17. VERIFICA CONFORMITÀ ETICHETTE

Per il prodotto IGP farro della Garfagnana destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso della conformità delle etichette da apporre sulle confezioni. In mancanza di un Consorzio di tutela riconosciuto tutte le nuove etichette, comprese quelle già approvate qualora subissero variazioni, devono essere sottoposte a verifica ed approvazione da parte di BAC. Sono escluse dal campo di applicazione tutte le altre indicazioni poste in etichetta, in riferimento alle quali, BAC fornisce raccomandazioni non vincolanti per l'operatore. La rispondenza delle etichette non rientranti nel campo di applicazione dei requisiti previsti dal piano dei controlli alla voce etichettatura, è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore, in quanto rientranti nella normativa generale sull'etichettatura (es. D.lgs 109/92 successivi) e soggetta al controllo delle Autorità competenti (ICQ, NAS, etc.).

18. RICHIESTA AUTORIZZAZIONE

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento, mediante il Mod. RE_11, chiede a BAC l'autorizzazione alla stampa e la conformità delle etichette allegando:

- A copia dell'etichetta definitiva, del bollino o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al prodotto IGP Farro della Garfagnana;
- B l'elenco dei fornitori (Mod. PF_22)

18.1 Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

18.2. RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

BAC ricevuta la richiesta predispone le attività di valutazione.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti potenziali situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) valutazione positiva con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema, sul processo e sulla documentazione presentata a corredo della richiesta di autorizzazione; <i>etichetta conforme.</i>	BAC procede al rilascio dell'autorizzazione con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione.
2) valutazione positiva, con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema e sul processo; - carenze sulla documentazione presentata a corredo della richiesta; - <i>etichetta non conforme.</i>	prima di procedere all'autorizzazione, con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione, chiede all'operatore le opportune correzioni dell'etichetta sottoposta ad approvazione e le integrazioni a completamento della documentazione presentata.

segue

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	--	---------	-----------------------------

Situazioni	Provvedimento
3) valutazione positiva della documentazione, a corredo della richiesta e dell'etichetta sottoposta ad approvazione; per l'operatore al momento della richiesta risultano delle non conformità aperte sul prodotto e/o sul sistema, e/o sul processo.	prima di procedere all'autorizzazione, con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione, chiede all'operatore di intraprendere le opportune azioni correttive previste dal piano dei controlli e qualora lo ritiene opportuno, effettua una verifica ispettiva aggiuntiva per la valutazione delle azioni correttive intraprese.

18.2.1 L'operatore sull'etichetta deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e quanto indicato dal disciplinare, la seguente dicitura: **"Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/2006"**

18.2.2 Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli. *In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (ICQ e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.*

19 PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITA'

19.1. TERMINI E DEFINIZIONI

Non Conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della IGP Farro della Garfagnana.

Sono previsti due livelli di non conformità: gravi e lievi.

Lievi

Consiste nel mancato rispetto degli aspetti formali e documentali previsti dal piano dei controlli, che non comportino effetti prolungati e che comunque non alterino l'affidabilità dell'operatore.

Gravi

Consiste in una inadempienza degli obblighi e dei requisiti prescritti dal piano dei controlli, compreso il mancato rispetto degli obblighi contrattuali assunti nei confronti di BAC.

19.2. SEGNALE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

Le NC sono notificate all'operatore, dal tecnico ispettore e/o dal valutatore con il rapporto di non conformità, nel quale gli stessi riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti, secondo quanto previsto dallo schema dei controlli. I rapporti di NC sono trasmessi alla sede centrale BAC che provvede alla loro gestione.

Le non conformità gravi, sono gestite da BAC secondo quanto previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1) piano di controllo.

20. GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI

Gli operatori devono mantenere registrazione di tutti i reclami di cui sono a conoscenza e la documentazione delle azioni correttive intraprese per la loro gestione ed evitarne la ripetizione. Le registrazioni possono essere mantenute sul registro fornito da BAC o, in alternativa, su propri registri. Nel caso in cui la non conformità non permette il ripristino delle condizioni di conformità previste dal piano dei controlli gli operatori devono evitare, dandone evidenza, che la materia prima e i semilavorati non vengano immessi nel circuito IGP e il prodotto non sia commercializzato con l'indicazione geografica protetta IGP farro della Garfagnana.

21. RICORSO ALLE NON CONFORMITA' GRAVI DA PARTE DEGLI OPERATORI

Gli Operatori possono presentare al MIPAAF ricorso contro le NC gravi, previste dallo schema dei controlli, accertate da BAC. In assenza di ricorso avverso dell'accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, l'operatore è sottoposto alla sanzione amministrativa prevista dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1). *Oltre alla sanzione amministrativa si applica la sospensione del diritto di utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.*

22. VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLO E LA CERTIFICAZIONE

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	---	---------	-----------------------------

Le modifiche possono riguardare le norme di riferimento, il Piano dei controlli, il tariffario e le eventuali disposizioni Ministeriali. Le variazioni, insieme ai nuovi documenti verranno sottoposti alla valutazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e una volta approvati saranno forniti, entro tre mesi dalla loro approvazione, agli operatori. La comunicazione agli operatori, avviene tramite lettera inviata da BAC o per e-mail. I nuovi documenti, sono inoltre inviati in copia a tutto il personale tecnico che provvede alla loro distribuzione durante le verifiche ispettive.

- Le aziende sono tenute ad applicare le modifiche approvate nei tempi definiti di volta in volta, al fine di rispettare i requisiti previsti dal piano dei controlli revisionato.
- L'operatore ha la facoltà di adeguarsi ai nuovi requisiti, entro i termini indicati, o rinunciarvi. Nel caso di riconferma, BAC verificherà la conformità e l'operatore è tenuto a restituire il modulo di consegna e accettazione datato, timbrato e firmato

23. RISERVATEZZA

- BAC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di BAC (assistenza software, pulizia, consulenti, ecc.) sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni, ottenute durante lo svolgimento dell'attività. Tutti gli archivi BAC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.
- BAC richiede il consenso scritto all'Operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni da trasmettere alle Autorità competenti.

24. TARIFFARIO

Le tariffe applicate ai richiedenti sono quelle previste dal Tariffario BAC (TF_FG) e riportate nel protocollo di intesa che l'operatore sottoscrive in sede di prima adesione.

I compensi per il controllo, prima di diventare definitivi ed essere applicati agli operatori di filiera, sono sottoposti all'approvazione del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali.

24.1 Mancato assolvimento degli obblighi pecuniari nei confronti di BAC

Come previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve agli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato.

25. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE AGRICOLTORI	SUCCESSIVAMENTE ALLA SEMINA E PRIMA DELLA RACCOLTA	////
VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE TRASFORMATORI	PRIMA DELLA LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTO FINITO	////
PRELIEVO CAMPIONI	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA PRESENTAZIONE RICHIESTA
CONFORMITA' E AUTORIZZAZIONE ETICHETTE	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA PRESENTAZIONE RICHIESTA
INVIO NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA DI RICEVIMENTO RAPPORTO ANALISI

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	--	---------	-----------------------------

26. PIANO DI CAMPIONAMENTO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA

Il farro della Garfagnana IGP, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 3 lettere c) e D) e Art. 4 lettera D) del presente documento; tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa vigente.

26.1 PRELIEVI EFFETTUATI DA BAC PRESSO IL CONFEZIONATORE, PERIODO DI CAMPIONAMENTO, REQUISITI DI CONFORMITA' ED ENTITA' DEL CONTROLLO

Matrice da campionare	Periodo/fase campionamento	Requisito	Entità del controllo
C) Lotto: seme nudo di Farro	Successivamente alla brillatura e del confezionamento	Assenza di trattamenti insetticidi e/o fumiganti	100% degli operatori controllati solo se previsto lo stoccaggio
D) Lotto: seme nudo di Farro	Successivamente alla brillatura e del confezionamento	Peso ettolitrico minimo 70 kg/hl	100% degli operatori controllati
E) Lotto: seme vestito di Farro	Prima della brillatura e/o del confezionamento	Peso ettolitrico minimo 40 kg/hl	100% degli operatori controllati
F) Lotto: seme vestito di Farro	Prima della brillatura e/o del confezionamento	Assenza di trattamenti insetticidi e/o fumiganti	100% degli operatori controllati

26.2 MODALITA' DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO BAC

Il campionamento del farro può avvenire in tank o in sacchi. Per quanto riguarda la verifica delle caratteristiche, il prelievo dei campioni si effettua quanto previsto dalla procedura IO_03 tecniche di campionamento. Il campione è prelevato in 3 aliquote, di cui una viene lasciata al richiedente, due sono inviate al laboratorio per le analisi chimico-fisiche e una viene trattenuta da BAC come contro campione.

26.3 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Il lotto di farro risultante non conforme, relativamente ai requisiti sopra riportati, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato con comunicazione a BAC; inoltre deve essere mantenuta in azienda, in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme.

E' cura dell'operatore fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.

27. AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI

Gli operatori (centro di stoccaggio e trasformatori) al momento del ricevimento del seme vestito (prima dello stoccaggio) e successivamente alla brillatura (prima dello stoccaggio e/o della vendita e/o del confezionamento) verificano, su ogni lotto, la conformità del peso ettolitrico in autocontrollo registrando i valori sul registro fornito da BAC o equivalente (Mod. RCS_21). Tali verifiche precauzionali, raccomandate, permettono di selezionare e segregare il farro non conforme al requisito disciplinato prima della costituzione del lotto definitivo, che dovrà essere sottoposto ad analisi da parte di BAC, prima del confezionamento.

28. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

Procedimento di appello all'esame chimico-fisico

L'operatore può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi l'aliquota di campione in suo possesso presso un laboratorio, purché sia accreditato a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche previste dal disciplinare di produzione. L'aliquota identificata e sigillata viene lasciata in custodia sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto ove è avvenuto il prelievo. L'aliquota non deve essere manomessa e in nessun caso aperta se non presso il laboratorio di revisione prescelto. Le aliquote di revisione i cui sigilli o il cui involucro presentassero manomissioni sono da considerare non più utilizzabili ai fini della revisione dell'analisi.

Il campione inviato al laboratorio dovrà essere identificato con il codice identificativo assegnato dal Tecnico BAC e il rapporto di prova, a conclusione, dovrà essere inviato per conoscenza a BioAgriCert.

Qualora l'esito dovesse contrastare con quanto rilevato nella prima analisi, verrà analizzata la terza aliquota di campione che sarà determinante nel confermare, in caso di analisi non conformi, o revocare, in caso di analisi conformi, il trattamento delle non NC comminate.

La documentazione richiesta e l'eventuale ricorso, dovranno essere inviate a BioAgriCert entro 30 giorni dal ricevimento della presente. Trascorso tale periodo il trattamento delle non NC diverranno definitive.

PIANO DEI CONTROLLI
IGP FARRO DELLA GARFAGNANA**Modulo di Consegna e Accettazione**

Io sottoscritto _____ in qualità di responsabile
dell'azienda _____

DICHIARA DI ACCETTARE E DI ATTENERSI A QUANTO RIPORTATO NEL PIANO DEI CONTROLLI E DI
AVER RICEVUTO LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (*CONTRASSEGNARE CON UNA X LA CASELLA
CORRISPONDENTE AL DOCUMENTO CONSEGNATO*):

AZIENDE DI PRODUZIONE

- ☐ RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA PRODUTTORI AGRICOLI (Mod. RA_PA_01)
- ☐ REGISTRO OPERAZIONI COLTURALI (Mod. ROC_02)
- ☐ SCHEDA TRASFERIMENTO CEREALI AZIENDA AGRICOLA (Mod. STC_03)
- ☐ MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_04)
- ☐ DOCUMENTO TECNICO
- ☐ SCHEMA DEI CONTROLLI
- ☐ TARIFFARIO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA(TF_FG)

AZIENDE DI TRASFORMAZIONE

- ☐ RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA_TR_06)
- ☐ MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_07)
- ☐ RICHIESTA CONFORMITA' E AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA DELLE ETICHETTE (Mod. RE_11)
- ☐ RICHIESTA ANALISI (Mod. RA_13)
- ☐ REGISTRO AZIENDALE DI GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA' (Mod. GRNC_15)
- ☐ MODULO TRASFERIMENTO CEREALI TRASFORMATORI (Mod. STC_16)
- ☐ REGISTRO AZIENDALE CARICO E SCARICO SCHEDA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO
(Mod. RCS_21)
- ☐ MODULO ELENCO FORNITORI (Mod. PF_22)
- ☐ DATI CONFEZIONATI (Mod. DC_25)
- ☐ DOCUMENTO TECNICO
- ☐ SCHEMA DEI CONTROLLI
- ☐ TARIFFARIO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA(TF_FG)

Data ____/____/____

Firma del responsabile aziendale _____