

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Mod. RT_08
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

SEZIONE 1. INFORMAZIONI GENERALI
CODICE OPERATORE:
1.0. SEDE AZIENDALE

SEDE LEGALE E RAGIONE SOCIALE:	SEDE/I OPERATIVE/I :
Partita IVA	C.F.

1.1 TIPOLOGIA AZIENDA

CENTRO DI STOCCAGGIO <input type="checkbox"/>	TRASFORMATORE <input type="checkbox"/>	CONFEZIONATORE <input type="checkbox"/>	INTERMEDIARIO <input type="checkbox"/>
-----------------------------------------------	----------------------------------------	-----------------------------------------	----------------------------------------

1.2. TIPOLOGIA DI VERIFICA ISPETTIVA

Prima adesione per il riconoscimento iniziale	<input type="checkbox"/>
-----------------------------------------------	--------------------------

1.3. RIFERIMENTI NORMATIVI PER LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO:

REG. 2081/92/CEE	<input type="checkbox"/>
PIANO DEI CONTROLLI	<input type="checkbox"/>

1.4 TECNICO COINVOLTO NELLA STESURA DELLA PRESENTE RELAZIONE:

NOME	FUNZIONE/CODICE	NOME	FUNZIONE/CODICE

1.5 PERSONALE AZIENDALE di riferimento per le produzioni :

NOME	FUNZIONE	NOME	FUNZIONE

1.6 PREREQUISITI OBBLIGATORI

PREREQUISITI	VERIFICA SI/NO/NA	N° E DATA	Doc. da allegare	
			Si	No
▪ Iscrizione camera di commercio				X
▪ Autorizzazione sanitaria			X	
▪ Copia planimetria dello stabilimento con lay-out della lavorazione				X
▪ Altre autorizzazioni :			X	
▪ Disponibilità di acqua potabile (verificare certificato di analisi più recente, chimico-fisica e microbiologica)				X

1.7 REQUISITI SPECIFICI

Il Responsabile dell'Azienda:	VERIFICA SI/NO/NA*	N° E DATA	Doc. da allegare	
			Si	No
▪ ha inviato la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia?				X
▪ ha compilato l'Allegato alla richiesta di adesione ?				X
▪ ha sottoscritto il piano dei controlli e il contratto (protocollo di intesa)?				X
▪ ha ricevuto tutta la modulistica?				
REQUISITI VOLONTARI				
▪ Certificazione ISO 9000 del Sistema Qualità aziendale				X
▪ Certificazione SA 8000 (certificazione etica)				X
▪ Certificazione ISO 14000				X

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Mod. RT_08
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

SEZIONE 2: ZONA DI PRODUZIONE, DESCRIZIONE DELL'UNITÀ PRODUTTIVA, VALUTAZIONE DEI REQUISITI DISCIPLINATI E DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

2.1 ZONA DI PRODUZIONE

Tutti gli operatori devono essere ubicati nel territorio amministrativo previsto dal disciplinare (indicare il Comune dove si svolge l'attività produttiva);

2.2 DESCRIZIONE LOCALI/SILOS

PRESCRIZIONI:	DOCUMENTO DI RIFERIMENTO	REG. 2081/92/CEE E PIANO DEI CONTROLLI
---------------	--------------------------	----------------------------------------

I silos per lo stoccaggio del farro prima della lavorazione devono essere esclusivi adeguatamente identificati ed evidenziati in planimetria (indicare le capacità dei silos e numerarli specificando quali verranno utilizzati per il prodotto IGP).

Per il prodotto IGP dopo la lavorazione devono essere riservati silos esclusivi adeguatamente identificati ed evidenziati in planimetria. Per i silos specificare i sistemi utilizzati per la conservazione dei cereali.

Confezionatori-Stoccatori-Trasformatori: : i locali interessati alla lavorazione e al confezionamento devono essere evidenziati nella planimetria aziendale. Specificare la capacità (mq).

DESCRIZIONE :

2.3 VALUTAZIONE DI CONFORMITA' AI REQUISITI DISCIPLINATI DELLE LINEE DI PRODUZIONE/ATTREZZATURE PRESENTI IN AZIENDA

2.3.1 Stoccaggio

I locali/silos sono idonei alla conservazione ed alla normativa vigente? (Allegare specifiche tecniche che dimostrino la conformità al requisito disciplinato)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

La conservazione avviene senza l'utilizzo di antiparassitari?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
---------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

2.4 VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE/PRODUZIONE

2.4.1 Trasformatori (valutare il processo di trasformazione e allegare alla relazione tecnica il diagramma di flusso)

Le attrezzature sono conformi a venire a contatto con il prodotto alimentare?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
-------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

La resa in brillato non dovrà eccedere il 60% L'azienda deve dare evidenza della resa durante le lavorazioni del prodotto registrando il requisito su apposito registro fornito da BAC

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Mod. RT_08
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

2.5 DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI/LINEE UTILIZZATI PER LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

PRESCRIZIONI: compilare il prospetto sintetico sotto riportato				
Linea Esclusiva	Linea promiscua	Misure precauzionali per la lavorazione a fini della identificazione e rintracciabilità		
		Lavorazioni separate temporalmente	Lavorazioni dopo pulizia impianti	NOTE
<p>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 DOP Collina di Brindisi, 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</p>				
<p>MISURE PRECAUZIONALI ULTERIORI <u>la procedura adottata dall'azienda a garanzia dell'identificazione del prodotto.</u></p>				

2.6 STOCCAGGIO DEL PRODOTTO IN ENTRATA (MP), DEI SEMILAVORATI (SL) E DEL PRODOTTO FINITO (PF)

PRESCRIZIONI:				
<p>Per agevolare la compilazione del prospetto sottostante, si ricorda che:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il prodotto in entrata e gli intermedi di lavorazione non devono essere mescolati o confusi con il prodotto convenzionale; il prodotto finito non deve essere stoccato insieme al convenzionale, ad eccezione di quando sono confezionati ed etichettati in cui è sufficiente delimitare, all'interno dello stesso magazzino, aree ben identificate. 				
Prodotto	Tipologia (MP, SL, PF)	Tipologia Confezione (PCC, PCA, PRF)	tipologia stoccaggio (SP, SE)	Modalità di identificazione (MP, SL, PF)

LEGENDA :		
MP : PRODOTTO IN ENTRATA	PCC : PRODOTTO IN CONFEZIONE CHIUSA	SP : STOCCAGGIO PROMISCUO
SL : SEMILAVORATO	PCA : PRODOTTO IN CONFEZIONE APERTA	SE : STOCCAGGIO ESCLUSIVO
PF : PRODOTTO IN USCITA	PRF : PRODOTTO ALLA RINFUSA	

Descrivere o allegare **la procedura adottata dall'azienda a garanzia dell'identificazione del prodotto.**

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Mod. RT_08
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

SEZIONE 4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ

4.1. QUALIFICA DEI FORNITORI

PRESCRIZIONI:	PIANO DEI CONTROLLI
<p>L'Operatore al fine di predisporre efficaci controlli in entrata, prima di attivare le forniture, deve acquisire la documentazione attestante che il fornitore, per i prodotti che saranno oggetto delle forniture, è assoggettato al sistema di controllo previsto dagli Art. 10 del Reg510/06/CE. Documentazione da acquisire: elenco degli operatori assoggettati al controllo.</p> <p>Il centro di stoccaggio, trasformatori e i confezionatori compilano il modello elenco fornitori (mod. PF_22) impegnandosi a comunicarlo a BAC ad ogni variazione intervenuta dopo la presentazione dell'ultimo modulo.</p> <p>Descrivere o allegare <u>la procedura adottata dall'azienda a garanzia della qualifica dei fornitori:</u></p>	

4.2. CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

PRESCRIZIONI:	PIANO DEI CONTROLLI
<p>• Centro di stoccaggio-trasformatore-intermediario</p> <p>Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato su apposita scheda:</p> <p>⇒ la presenza della scheda trasferimento cereali azienda agricola adeguatamente compilata in ogni sua parte con la corretta identificazione della materia prima in entrata;</p> <p>⇒ la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati.</p> <p>L'operatore deve verificare, su ogni lotto in entrata, il peso ettolitrico del seme vestito; solo dopo aver verificato la conformità ai requisiti disciplinati il prodotto può essere stoccato in silos dedicati ed adeguatamente identificati.</p> <p>• Confezionatore</p> <p>Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato su apposita scheda:</p> <p>⇒ la presenza della scheda trasferimento trasformatori adeguatamente compilata in ogni sua parte con la corretta identificazione della materia prima in entrata;</p> <p>⇒ la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati</p> <p>⇒ la notifica, per il lotto in entrata, rilasciata da BAC dove risulta la conformità delle analisi ai requisiti disciplinati.</p> <p>L'operatore deve verificare, su ogni lotto in entrata, il peso ettolitrico del seme nudo; solo dopo aver verificato la conformità ai requisiti disciplinati il prodotto può essere stoccato in silos dedicati ed adeguatamente identificati.</p> <p>Descrivere o allegare <u>la procedura adottata dall'azienda a garanzia della qualifica dei fornitori:</u></p>	

4.3. IDENTIFICAZIONE TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEI LOTTI

PRESCRIZIONI:	PIANO DEI CONTROLLI
<p>La identificazione e rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante tutto il processo di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Per garantire la identificazione e la rintracciabilità deve seguire quanto previsto dal piano dei controlli .</p> <p>Ad ogni lavorazione di prodotto, compila la scheda giornaliera di lavorazione in cui sono riportati almeno: la data, le quantità, il codice prodotto finito e relativo numero di lotto, le materie prime utilizzate ed i loro numeri di lotto.</p> <p>Descrivere o allegare <u>la procedura adottata dall'azienda a garanzia della rintracciabilità</u></p>	

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Mod. RT_08
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

4.4. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' E TRATTAMENTO DEI LOTTI NON CONFORMI

DOCUMENTO BAC DI RIFERIMENTO (Mod. GRNC_17)		
L'Azienda deve garantire una corretta gestione delle Non Conformità ed aver previsto un adeguato trattamento dei lotti risultati non conformi. L'azienda deve prelevare e identificare campioni di materie prime e/o semilavorati e/o prodotti finiti, conservare i campioni per un periodo pari alla vita commerciale, al fine di poter gestire eventuali non conformità.		
PRESCRIZIONI:		
	MODALITA' DI GESTIONE	Indicare la scelta
Per la registrazione delle non conformità, l'azienda utilizza il Registro BAC, seguendo le istruzioni descritte nello stesso.		
Per la registrazione e gestione dei reclami, l'azienda ha elaborato una procedura che allega ed adotta un proprio registro aziendale.		

4.5. GESTIONE DEI RECLAMI

DOCUMENTO BAC DI RIFERIMENTO (Mod. GRNC_17)		
L'Azienda deve garantire una corretta gestione dei reclami e mantenere aggiornato un Registro dei reclami.		
	MODALITA' DI GESTIONE	Indicare la scelta
Per la registrazione e gestione dei reclami, l'azienda utilizza il Registro BAC, seguendo le istruzioni descritte nello stesso.		
Per la registrazione e gestione dei reclami, l'azienda ha elaborato una procedura che allega ed adotta un proprio registro aziendale.		

SEZIONE 5 REGISTRAZIONI E GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

5.1 REGISTRAZIONI DI CARICO SCARICO PRODOTTO (ACQUISTI – LAVORAZIONI- VENDITE PRODOTTI IGP)

DOCUMENTO BAC DI RIFERIMENTO: registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (RCS_21)		
Le registrazioni gestite su supporto cartaceo, o su supporto informatico (forma raccomandata), devono contenere: i singoli movimenti per ogni articolo con unità di misura in peso (in subordine in n° di pezzi).		
	MODALITA' DI GESTIONE	Indicare la scelta
A	INFORMATICA: su programma gestionale INTERNO	
B	CARTACEA: utilizzando il "Registro fornito da BAC"	

5.2 REGISTRAZIONI DI CARICO SCARICO ETICHETTE AUTORIZZATE

DOCUMENTO BAC DI RIFERIMENTO: registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (RCS_21)		
	MODALITA' DI GESTIONE	Indicare la scelta
A	CARTACEA: utilizzando il registro fornito da BAC	
B	INFORMATICA: su programma gestionale INTERNO	

5.3 REGISTRAZIONE DEI REQUISITI DI CONFORMITA'

DOCUMENTO BAC DI RIFERIMENTO: registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (RCS_21)		
L'azienda deve predisporre delle schede di registrazione per il monitoraggio dei requisiti disciplinati		
<u>Elenco riassuntivo</u>		

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	Mod. RT_08
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

5.4 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E RESPONSABILITA'

PRESCRIZIONI:

Tutta la documentazione consegnata dall'ODC e quella prodotta dall'azienda (contabilità finanziaria, di magazzino, certificati di conformità/prodotto, analisi di laboratorio, autorizzazioni, notifiche ecc.) deve essere archiviata in raccoglitori dedicati in modo da renderli disponibili ai tecnici ed alle autorità incaricate al controllo. Deve essere indicato il nominativo di un responsabile della gestione della documentazione.

DESCRIZIONE DELLA MODALITA'DI ARCHIVIAZIONE

SEZIONE 6: DOCUMENTAZIONE ALLEGATA ALLA PRESENTE RELAZIONE TECNICA

DOCUMENTI	DOCUMENTO ACQUISITO		
	SI	NO	ALL. N°

SEZIONE 7: IMPEGNATIVA DELL'OPERATORE

Il sottoscritto _____ in qualità di legale rappresentante dell'azienda:

- si impegna a rispettare ed adeguarsi a quanto riportato nella presente Relazione Tecnica;
- ribadisce l'impegno a rispettare i requisiti di conformità previsti nel piano dei controlli;
- si impegna a garantire la formazione del personale sulle buone pratiche di lavorazione delle produzioni;
- si impegna ad aggiornare ogni futura variazione dei dati contenuti e delle procedure riportate nella presente relazione mediante il modulo delle modifiche allegando adeguata documentazione.

Data, _____

per la BAC

per l'azienda in indirizzo