

**PIANO DEI CONTROLLI**  
**DOP CASTAGNA DI VALLERANO**

Redatto RS

Verificato RAQ

APPROVAZIONE CC

**ASSEGNATARIO**

Copia assegnata a:		Funzione:
Copie n° di	Emessa il:	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità:

**STATO DELLE REVISIONI**

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT	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

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

## INDICE GENERALE

1.	PREMESSA.....	3
2.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	5
3.	TERMINI E DEFINIZIONI.....	5
4.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO .....	8
5.	RICONFERMA.....	9
6.	VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI.....	9
7.	MANTENIMENTO DEI REQUISITI, REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI .....	9
8.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE .....	10
9.	CESSAZIONE ATTIVITÀ.....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
10.	RINUNCIA.....	10
11.	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI .....	11
12.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE .....	11
13.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI .....	11
14.	APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI AGRICOLI E TRASFORMATI.....	11
15.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	12
16.	RICHIEDA PRIMO RILASCIO ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO .....	12
17.	APPROVAZIONE ETICHETTE .....	12
18.	PROPOSTA RILASCIO E DELIBERA DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO .....	13
19.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE.....	13
20.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ CHIMICO-FISICHE BAC .....	13
21.	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO BAC .....	14
22.	GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI SUL PRODOTTO .....	14
23.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI.....	14
24.	AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI DEI REQUISITI CHIMICO-FISICI E MORFOLOGICI .....	15
25.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI.....	15
26.	ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE .....	15
27.	NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA .....	15
28.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC .....	16
29.	RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI .....	16
30.	RICORSI.....	16
31.	RECLAMI.....	16
32.	CONTENZIOSI.....	16
33.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE .....	17
34.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC .....	17
35.	RISERVATEZZA.....	17
36.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....	17

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

## 1. PREMESSA

Il Reg. CE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

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 CASTAGNA DI VALLERANO e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione di origine protetta "DOP CASTAGNA DI VALLERANO".

### 1.1 SCOPO

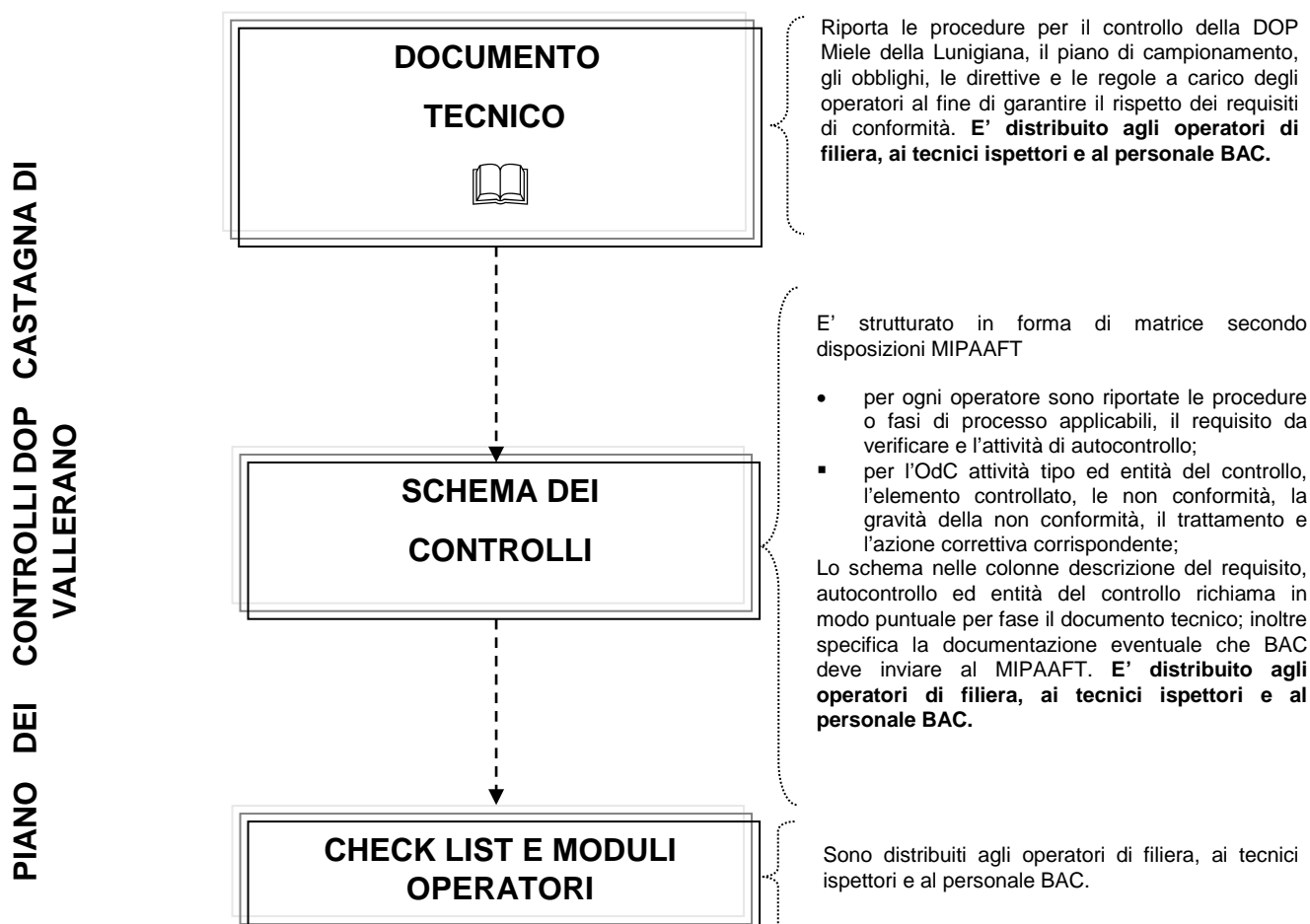
Assicurare con un adeguato livello di fiducia attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAFT.

### 1.2 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 DOP CASTAGNA DI VALLERANO.

### 1.3 PIANO DEI CONTROLLI

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



<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

**DOCUMENTO TECNICO**  
**DOP CASTAGNA DI VALLERANO**

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

## 2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012
Regolamento Delegato (UE) N. 664/2014 DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 2013	Integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Nota Ministeriale del 20/01/2011 Protocollo n° 0001308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 04/10/2012 Protocollo n° 0025681	Smaltimento vesti grafiche superate
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT" su prodotti a marchio DOP/IGP
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.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi
Nota MIPAAFT del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Schema tipo piano dei controlli	Schema predisposto dal MIPAAFT approvato dal gruppo tecnico di valutazione di cui all'Art. 14 della legge 526/99
Nota Ministeriale del 19/03/2014 Protocollo n° 5982	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
DM 14/10/2013	Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG.
Reg. UE n. 286/09 della commissione del 07/04/2009 (GUUE L 94/15 del 08/04/2009)	registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine <i>Gazzetta ufficiale n. L 94 del 07/04/2009 PAG. 15 - 16</i>

## 3. TERMINI E DEFINIZIONI

Approvazione etichetta	Atto mediante il quale BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità dell'etichetta al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAFT.
Attestato d'iscrizione elenco operatori controllati	Attesta l'inserimento dell'azienda nel sistema di controllo e l'iscrizione dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati. È inviato solo su richiesta dell'operatore.
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione	Esame documentale eseguito dal tecnico valutatore BAC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della DOP castagna di Vallerano che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e delle prescrizioni riportate nel piano dei controlli.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

	determinato una non conformità
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAFTT (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAFT), Regioni interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF)
BAC	Bioagricert srl
Bilanci di materiali	Attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita
Autorizzazione all'immissione al consumo	Atto mediante il quale BAC autorizza l'operatore all'immissione al consumo del prodotto conforme ai requisiti di conformità disciplinati. L'autorizzazione ha validità annuale.
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP "Miele della Lunigiana" e del procedimento necessario alla sua produzione.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da BAC e approvati dal MIPAAFT.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi e inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente da BAC.
Etichettatura	Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale BAC attesta la rispondenza delle MP, SL e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAFT che fornisce requisiti, regole, direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati.
Requisito	Disposizione presente nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Rintracciabilità	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
Tracciabilità	Insieme di procedure predisposte dall'operatore al fine di documentare, per ogni lotto di prodotto, le singole fasi del processo produttivo.
Trattamento	Si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto
Verifica ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione, ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Verifica 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 disciplinare di produzione
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le modifiche intervenute, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAFT secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

Denominazione di origine protetta (DOP)	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 la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.
Operatore	Castanicoltore, trasformatore e confezionatore ubicato in zona di produzione che chiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli
Confezionatore	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di stoccaggio e confezionamento delle castagne.
Lotto	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.
Lotto di confezionamento	Lotto omogeneo di castagne, da destinare al confezionamento, ottenuto da melari derivanti da apiari unitari, stanziali e nomadi riconosciuti idonei e ubicati nella zona di produzione
Lotto di trasferimento castagne	quantità omogenea di prodotto, derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante una scheda di trasferimento prodotto, per cui è possibile garantire la rintracciabilità.
Lotto di trasferimento castagne curate	quantità omogenea, della stessa annata, di prodotto identificata mediante una scheda di trasferimento prodotto per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Ispezioni non annunciate	Svolte con preavviso di 24 ore all'operatore
Ispezioni annunciate	Svolte con preavviso di almeno 7 giorni all'operatore
Intermediario	Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto sfuso senza effettuare alcuna manipolazione dello stesso, eventualmente provvedendo al solo stoccaggio temporaneo presso i propri impianti.
Trasformatore /Confezionatore	Operatore identificato e ubicato nella zona delimitata prevista dal disciplinare di produzione che conduce una struttura di cura e confezionamento della castagna.
Laboratorio di analisi	Laboratorio accreditato e conforme alla norma UNI CEI ISO 17025 e autorizzato dal MIPAAFT al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

#### 4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

##### 4.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP CASTAGNA DI VALLERANO sono i castanicoltori, intermediari, trasformatori e confezionatori.

##### 4.2 Modalità di accesso

La richiesta può essere redatta e presentata:

- Direttamente dal soggetto richiedente;
- Dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAFT, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

Nel caso in cui l'operatore delega il Consorzio all'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questi è tenuto a fornire a BAC una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di adesione l'operatore dichiara inoltre di conoscere e accettare, per le parti di propria competenza, il piano dei controlli e il disciplinare di produzione consultabili sul sito del MIPAAFT [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) e sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org).

##### 4.3 Prima adesione castanicoltori

I castanicoltori che intendono aderire al sistema di controllo devono inviare a BAC, entro il **31-01** di ogni anno, la richiesta di prima adesione (Mod. RA\_PA\_19) adeguatamente compilata, allegando copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa e della quota variabile. Gli agricoltori devono essere in possesso, al momento della visita ispettiva, di un titolo di conduzione (proprietà, affitto, comodato, comproprietà, utilizzo dei terreni del coniuge ecc.), mappe e visure catastali.

##### 4.4 Prima adesione intermediario, trasformatore-confezionatore

Gli operatori che intendono aderire al sistema di controllo possono inviare a BAC in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei prodotti e dei processi attinenti alla DOP Castagna di Vallerano, la richiesta di prima adesione (MOD. RA\_TR\_19) adeguatamente compilata, allegando:

- A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa;
- B copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA/ notifica registrazione art. 6 Reg. CE 852/2004;
- C copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- D il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato.

##### 4.5 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC provvede all'esame documentale per decidere sull'accettazione della Domanda di adesione. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC informa l'operatore con le richieste di integrazione a rettifica e completamento della documentazione presentata; sino all'invio della documentazione BAC non procederà ad effettuare la verifica ispettiva
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

##### 4.6 Visita ispettiva iniziale e programma annuale dei controlli

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 disciplinati 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

Sarà inoltre effettuato un campionamento e relativa analisi sul prodotto, che dovrà essere necessariamente disponibile al momento dell'ispezione iniziale, per la verifica dei requisiti disciplinati (paragrafo 20). *L'esito conforme della verifica documentale, di processo e analitica consentirà l'accettazione dell'impresa di lavorazione nell'elenco degli operatori controllati come di seguito specificato.*

BAC per il riconoscimento iniziale applica **annualmente** il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Agricoltore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale ispettivo e analitico
Trasformatore - Confezionatore	100%	Documentale ispettivo e analitico



BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

#### 4.8 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

I rapporti di ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali) sono valutati da BAC.

**Se la valutazione è positiva**, BAC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 30gg *dalla data riportata sul rapporto d'ispezione inviato dal tecnico a BAC*.

**Se la valutazione è negativa**, BAC comunica le deviazioni riscontrate e le richieste di adeguamento. BAC può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle deviazioni riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati. Solo gli operatori iscritti e idonei possono inoltrare la richiesta dell'autorizzazione all'immissione al consumo.

### 5. RICONFERMA

#### 5.1 Castanicoltori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il **31-01** di ogni anno, la richiesta di riconferma (Mod. RA\_PA\_01), adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 31-01 di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto 9.

#### 5.2 Intermediari-Trasformatori/Confezionatori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il **31-01** di ogni anno, la richiesta di riconferma (Mod. RA\_TR\_06), adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota fissa. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 31-01 di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto 9.

### 6. VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati.

BAC in sorveglianza applica **annualmente** il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Agricoltore	35% <sup>1</sup>	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale ispettivo e analitico
Trasformatore/Confezionatore	100%	Documentale ispettivo e analitico

#### 6.1 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

- Nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a NC gravi;
- Nei casi di reiterazione delle NC;
- Mancato o ritardato invio dei dati, dopo il sollecito;
- Nei casi in cui l'operatore comunichi a BAC variazioni significative.

### 7. MANTENIMENTO DEI REQUISITI, REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

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 e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione

#### 7.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità disciplinati previsti ed effettuano adeguata registrazione in autocontrollo su registro fornito da BAC (Mod. RRD) o equivalente;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime non conformi non siano immesse nel circuito tutelato;
- D** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non sia immesso in commercio come DOP Castagna di Vallerano;

<sup>1</sup> 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.

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

- 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 DOP Castagna di Vallerano presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- G** inviano a BAC la documentazione richiesta 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 indicazione protetta vengano separate temporalmente.

## **7.2 Obblighi specifici degli operatori**

### **7.2.1 Agricoltori**

- A** Compilano il registro delle operazioni colturali in larga parte adeguate alle esigenze della specie e conservano la documentazione
- B** Inviare a BAC entro il 30-04 di ogni anno l'iscrizione delle fustaie di castagno da frutto o eventuale aggiornamento della stessa.

### **7.2.2 Intermediari**

- A.** compilano ed inviano a BAC, inizialmente e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF\_DOP-IGP) o equivalente;
- B.** Registrano le operazioni di carico e scarico, le lavorazioni e i requisiti di conformità sul registro fornito da BAC (Mod. RCS\_19) o equivalente;
- C.** Conservano le schede trasferimento prodotto consegnate dagli agricoltori;
- D.** Si accertano che durante le operazioni di cernita, calibratura e trattamento la resa non superi i parametri disciplinati.

### **7.2.3 Trasformatori/Confezionatori**

- A** Comunicano<sup>2</sup>, entro il 31-01 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati confezionati (Mod. DC\_DOP-IGP) o equivalente il tipo di confezione, i kg confezionati, il n° di confezioni, la data di confezionamento;
- 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 della DOP Castagna di Vallerano abbiano le evidenze oggettive che dimostrino il rispetto dei requisiti disciplinati e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- D** compilano ed inviano a BAC, entro il 31 gennaio di ogni anno, il modulo elenco fornitori (MOD. PF\_DOP-IGP) o equivalente.

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 disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni, fatture, schede di lavorazione, ecc.).

## **8. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE**

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC (Mod\_MM\_DOP\_IGP) o equivalente che valuterà la documentazione pervenuta, riservandosi la facoltà di valutare se le variazioni richiedano ispezioni, prove e integrazioni. In ogni caso le variazioni comunicate saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive visite ispettive. Viceversa se la comunicazione riguarda variazioni significative BAC procederà ad una visita ispettiva aggiuntiva presso l'operatore.

## **9. CESSAZIONE ATTIVITÀ**

### **9.1 Castanicoltori**

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro il **31-01** di ogni anno, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (Mod. RA\_PA\_19) barrando la voce **rinuncia**.

### **9.2 Intermediari-trasformatori/confezionatori**

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro il **31-01** di ogni anno la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (Mod. RA\_TR\_19) 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 rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione del prodotto sfuso e confezionato DOP Castagna di Vallerano;
- B** sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti DOP Castagna di Vallerano;
- C** non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

<sup>2</sup> Circolare MIPAAFT prot. 0001308 del 20/01/2011: Il mancato invio dei dati, dopo il sollecito, deve considerarsi una non conformità grave solo nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi delle NC ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

#### 11. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

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

#### 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 far parte della filiera produttiva della DOP Castagna di Vallerano devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

Art.	Requisiti	Operatori a cui si applicano
1	Denominazione del prodotto	Castanicoltori, intermediari, trasformatori, confezionatori
2	Caratteristiche del prodotto	Trasformatori e confezionatori
3, 4	Zona di produzione	Castanicoltori, intermediari, trasformatori, confezionatori
5	Descrizione del metodo di ottenimento	Castanicoltori, trasformatori e confezionatori
8, 9	Modalità di confezionamento ed etichettatura, logo	Confezionatori

#### 14. APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI AGRICOLI E TRASFORMATI

##### 14.1 Qualifica dei fornitori

Gli operatori prima di prendere in carico la materia prima **devono** disporre dell'elenco degli operatori a monte della filiera e conformi. BAC, invia l'elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela, ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

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

- A sia assoggettato al sistema dei controlli, inserito nell'elenco degli operatori controllati e conforme;
- B rientri in zona di produzione delimitata dal disciplinare di produzione;
- C la corretta identificazione della materia prima.

##### 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:

- A presso l'*intermediario* al fornitore, alla data di raccolta delle castagne, all'appezzamento, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B presso i *trasformatori* al fornitore, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- C presso i *confezionatori* al fornitore, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

##### 14.2.1 Intermediario

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

- A la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati;
- B la presenza della scheda trasferimento prodotto adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STP\_DOP-IGP) o equivalente;
- C la corretta identificazione delle castagne in entrata.

##### 14.2.2 Trasformatore

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le castagne dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza del castanicoltore o dell'intermediario nell'elenco degli operatori controllati;
- B la presenza della scheda trasferimento prodotto adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STP\_DOP-IGP) o equivalente.
- C la corretta identificazione delle castagne in entrata.

##### 14.2.3 Confezionatore

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le castagne curate e asciugate pronte per il confezionamento dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza del trasformatore nell'elenco degli operatori controllati;
- B la presenza della scheda trasferimento prodotto adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STP\_DOP-IGP) o equivalente.
- C la corretta identificazione delle castagne in entrata.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

## 15. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti e confezionamento. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera la vendita del prodotto, la quantità, l'appartenenza al circuito DOP e il lotto di produzione.

### 15.1 Identificazione del prodotto durante i trasferimenti

- A I castanicoltori devono identificare ogni lotto di trasferimento mediante la compilazione di una scheda trasferimento (Mod. STP\_DOP-IGP) o equivalente;
- B I trasformatori devono identificare e accompagnare ogni lotto di trasferimento sfuso mediante la compilazione della scheda trasferimento prodotto (Mod. STP\_DOP-IGP) o equivalente;

### 15.2 Identificazione e rintracciabilità durante il processo di stoccaggio, cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti e confezionamento

#### 15.2.1 stoccaggio delle castagne

Le castagne raccolte e conferite dai castanicoltori devono essere stoccate in modo esclusivo e adeguatamente identificate in ambienti adeguati. Qualora siano stoccate in sacchi quest'ultimi devono essere ben identificati e devono riportare chiaramente l'indicazione DOP Castagna di Vallerano.

#### 15.2.2 processo produttivo

Durante il processo produttivo gli operatori identificano e registrano su apposita documentazione, i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità (Mod.RCS\_19) o equivalente.

**15.2.3 Prodotto pronto per il confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare la castagna durante la fase di curatura, asciugatura e calibratura prima del confezionamento.

**15.2.4 Confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare il prodotto finito con etichetta, la quale deve riportare tutte le indicazioni previste dal disciplinare di produzione.

**15.2.5 Commercializzazione e vendita del prodotto preconfezionato** nel senso che l'operatore deve riportare, sui documenti fiscali, al fine di garantire la rintracciabilità, l'indicazione Castagna DOP di Vallerano. Inoltre deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante adeguata registrazione.

#### 15.2.7 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 DOP Castagna di Vallerano, 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 PRIMO RILASCIO ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

**Gli operatori, inseriti nel sistema dei controlli e conformi**, mediante il Mod. RAC\_DOP-IGP, adeguatamente compilato, chiedono a BAC l'immissione al consumo allegando i documenti di seguito elencati:

- A Copia dell'etichetta definitiva, del bollino o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al prodotto;
- B Elenco dei fornitori inseriti nel sistema dei controlli aggiornato (Mod. PF DOP IGP o equivalente).

**Bioagricert rilascia l'autorizzazione all'emissione al consumo in seguito a esito conforme delle Analisi chimico-fisiche rispetto ai requisiti disciplinati.**

## 17. APPROVAZIONE ETICHETTE

Tutte le etichette, comprese quelle già approvate qualora subissero variazioni in riferimento Art. 8 del disciplinare di produzione, devono essere sottoposte a nuova approvazione<sup>3</sup>. Con l'approvazione delle etichette BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto valuta:

- La corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- Il corretto uso del logo comunitario;
- Le indicazioni rese obbligatorie dal *Mi.P.A.A.F.T.*;
- L'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la denominazione di origine protetta (DOP), costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

L'operatore sull'etichetta deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente, la seguente dicitura: *certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaft*.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Le etichette devono essere approvate dal Consorzio di tutela solo se riconosciuto dal MIPAAFT.

<sup>4</sup> Circolare Protocollo n° 0011864 del 02/08/2018. Si precisa inoltre che la dicitura potrà riportare il riferimento al Ministero sia utilizzando l'acronimo Mipaaft, o citando Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo per esteso.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

#### 18. PROPOSTA RILASCIO E DELIBERA DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

BAC, in seguito al ricevimento della richiesta, completa la valutazione del dossier di certificazione e avanza la proposta al CC. Con la delibera di certificazione si ha l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo, *all'operatore richiedente*. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) valutazione positiva dei fornitori, etichetta conforme.	BAC procede al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo.
2) valutazione positiva dei fornitori, etichetta non conforme.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, chiede all'operatore le opportune correzioni delle etichette.
3) etichetta conforme e fornitori non inseriti nell'elenco degli operatori controllati.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, contesta una NC e richiede all'operatore l'adeguamento e l'invio dell'elenco aggiornato dei fornitori e la segregazione del prodotto eventualmente acquisito dai fornitori non approvati. L'operatore deve ripresentare il nuovo elenco dei fornitori e gli adeguamenti richiesti da BAC.
4) Analisi non conformi.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, esegue un'analisi aggiuntiva a verifica dei requisiti disciplinati.

##### 18.1 Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo

L'autorizzazione all'immissione al consumo, emessa da BAC **ha validità annuale** a patto che l'operatore richiedente non rinunci al sistema dei controlli e mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati.

##### 18.2 Richiesta di rinnovo annuale dell'autorizzazione all'immissione al consumo

La nuova richiesta di rinnovo annuale deve essere inoltrata a BAC prima della scadenza riportata sull'autorizzazione all'immissione al consumo inviata.

#### 19. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Tipo di richiesta	Giorni	A partire dalla
Richiesta integrazione valutazione documentale	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta
Approvazione etichetta	3 giorni lavorativi	Data invio etichetta
Rilascio attestato in seguito a richiesta	10 giorni lavorativi	Entro 30gg dalla data del rapporto di ispezione
Rilascio e rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta
Revisione analisi	15 giorni lavorativi	Data Notifica analisi inviata all'operatore

#### 20. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' CHIMICO-FISICHE, MORFOLOGICHE E COLORE BAC

La DOP Castagna di Vallerano, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa vigente.

Matrice	Requisiti Chimico-fisici	Operatori a cui si applica	Quando si applica	Tipologia di prodotto
Castagna di vallerano DOP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parte edibile 84 – 88%</li> <li>Bucce 12 – 16%</li> </ul> Composizione per 100 g di parte edibile <ul style="list-style-type: none"> <li>acqua 51 – 60%</li> <li>proteine 2.5 – 3.2%</li> <li>lipidi 1.40 – 1.60%</li> <li>Carboidrati totali 38.0 – 44.0%</li> <li>Potassio mg 400 – 440%</li> </ul>	Trasformatori/ confezionatori	Iniziale e in sorveglianza con invio del campione in laboratorio	Prodotto sfuso e preimballato

Le analisi chimico fisiche durante la verifica iniziale sono determinanti alla fine del rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

Matrice	Requisiti morfologici e colore	Operatori a cui si applica	Quando si applica	Tipologia di prodotto
Castagna di vallerano DOP	<ul style="list-style-type: none"> <li>pezzatura grossa (50/70 acheni per kg di prodotto fresco);</li> <li>pezzatura media (71/95 acheni / kg di prodotto fresco);</li> <li>pezzatura piccola (96/120 acheni / kg di prodotto fresco);</li> <li>forma prevalentemente ellissoidale a volte globosa, con apice appuntito terminante con residui stilari (torcia);</li> <li>cicatrice ilare di forma quadrangolare, generalmente piatta, di ampiezza tale da non interessare le facce laterali del frutto;</li> <li>pericarpo sottile, facilmente distaccabile, di colore bruno-rossiccio, con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30;</li> <li>episperma color camoscio generalmente non inserito nei solchi principali del seme;</li> <li>bassa percentuale di settato;</li> <li>seme quasi privo di solcature in superficie, con polpa bianca, croccante, gradevole sapore dolce e resistente alla cottura</li> </ul>	Trasformatori/ confezionatori	Iniziale e in sorveglianza da parte del tecnico BAC	Prodotto sfuso  Successivamente alla raccolta e alla curatura e prima del confezionamento

## 21. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO BAC

Il prelievo viene effettuato secondo quanto previsto dall'**Allegato 1** al presente documento. Per ulteriori dettagli riguardo la preparazione del campione, la chiusura e il sigillo ecc. si rimanda alla **IO\_03** campionamento e analisi, revisione applicabile.

## 22. GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI SUL PRODOTTO

BAC ricevuta copia del rapporto di analisi, dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
<b>1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati</b>	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui è riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
<b>2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati</b>	BAC notifica l'esito delle analisi indicando il requisito e/o i requisiti non conformi. Con la notifica si chiede in prima istanza, in caso in cui l'operatore voglia avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota, l'identificazione e il confinamento del lotto. Bioagricert Inoltre accertata la NC anche a seguito della procedura di revisione se richiesta, oltre all'esclusione del lotto dal circuito tutelato, dispone un campionamento su un altro lotto di prodotto fino all'accertamento del ripristino delle condizioni di conformità.

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

## 23. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

L'operatore entro 15 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso un laboratorio Accreditato scelto dall'operatore stesso. Tale procedura è attivata dietro esplicita richiesta dell'operatore, mentre la mancata presentazione equivale alla rinuncia del diritto di sottoporre ad analisi la seconda aliquota e il lotto dovrà essere escluso dal circuito DOP. Questa eventuale seconda analisi sarà determinante al fine del giudizio di conformità:

- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota si conferma come non conforme, il lotto dovrà essere escluso dal circuito tutelato;
- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota risulterà conforme, il lotto potrà essere immesso nel circuito tutelato.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

## 24. AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI DEI REQUISITI MORFOLOGICI

Gli operatori (intermediari, trasformatori e confezionatori) al momento del ricevimento dei frutti raccolti e successivamente alla cura e calibratura (prima della vendita e/o del confezionamento) sono tenuti ad eseguire annualmente la verifica in autocontrollo secondo quanto previsto dalla seguente tabella.

Matrice	Requisiti	Operatori a cui si applica	Entità dell'autocontrollo
Castagna di vallerano DOP	pezzatura grossa (50/70 acheni per kg di prodotto fresco); pezzatura media (71/95 acheni / kg di prodotto fresco); pezzatura piccola (96/120 acheni / kg di prodotto fresco).	Trasformatori/ confezionatori	1 all'anno per produzioni inferiori/uguali a 50 t
	forma prevalentemente ellissoidale a volte globosa, con apice appuntito terminante con residui stilarli (torcia); bassa percentuale di settato; striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30; cicatrice ilare di forma quadrangolare, generalmente piatta, di ampiezza tale da non interessare le facce laterali del frutto; Pericarpo sottile, facilmente distaccabile, di colore bruno-rossiccio.		2 all'anno per produzioni maggiori a 50 t
	Seme quasi privo di solcature in superficie, con polpa bianca, croccante, gradevole sapore dolce e resistente alla cottura Episperma color camoscio generalmente non inserito nei solchi principali del seme.		

## 25. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Se in seguito all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del declassamento, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto. In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalarlo agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e al Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal (MIPAAFT).

## 26. ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni e/o a impedire il prelievo di campioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti, necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. BAC comunica tale inadempienza al MIPAAFT, che potrà emanare ordinanze ai sensi del **DLgs 19/11/2004 n. 297**.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a BAC:

- L'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- La partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori di BAC e ai valutatori degli Enti di accreditamento i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo. Nel caso in cui l'operatore non consenta il libero accesso a tutte le aree valutate ed a tutta la documentazione aziendale, BAC deduce da tale comportamento elementi di valutazione;
- Ai fini dell'ispezione l'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione, di prelievo campioni e di non conformità, di cui riceve copia o sintesi.

## 27. NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA

### Non conformità

Sono previsti due livelli di non conformità:

- **Lievi:** mancato soddisfacimento di requisiti / prescrizioni del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP;
- **Gravi:** mancato soddisfacimento di requisiti / prescrizioni del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP.

Le NC rilevate da BAC nel corso delle verifiche ispettive effettuate presso l'operatore riportano il tipo di NC, il soggetto interessato, la fase in cui si applicano, il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli. I rapporti di NC sono trasmessi dal tecnico ispettore alla sede centrale BAC che provvederà alla loro gestione.

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

### 27.1 Reiterazione

S'intende la condizione per cui un operatore, che ha commesso una determinata NC, pur avendo rispettato il provvedimento subito, ripete nuovamente la medesima NC. Tale evento, ripetuto per un determinato numero di volte in un arco temporale, comporta i provvedimenti aggiuntivi di seguito riportati al seguente paragrafo recidiva. Il meccanismo della reiterazione è soggetto alla condizione che la sommatoria delle NC dello stesso tipo, sia mantenuta attiva fino ad un massimo di 24 mesi per le NC lievi e 36 mesi per le NC gravi. Pertanto, superato tale periodo, le NC commesse in precedenza sono prescritte e non più considerate nel conteggio. La reiterazione infine, non si applica alle NC la cui responsabilità non è imputabile all'operatore.

### 27.2 Recidiva

NC riguardanti il processo

- Dopo 3 NC lievi, alla rilevazione della quarta non conformità dello stesso tipo (ripetizione della medesima NC) viene svolta da BAC una verifica ispettiva aggiuntiva.
- Dopo 2 NC gravi alla rilevazione della terza non conformità dello stesso tipo (ripetizione della medesima NC) BAC esegue una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata.

### 27.3 NC riguardanti i requisiti chimico-fisici:

Dopo 2 analisi non conformi, relativamente ai parametri chimico-fisici disciplinati, alla rilevazione della terza analisi non conforme, BAC effettua una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata con prelievo presso l'operatore.

## 28. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC

### 28.1 Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC (dalla segnalazione iniziale, alla comunicazione all'interessato) sono contenuti entro i 20 gg, esclusi i festivi, per le NC gravi e entro i 60 gg per quelle lievi. I provvedimenti alle NC sono definitivi 15gg dopo la comunicazione all'operatore, se questo non presenta ricorso, oppure a chiusura del ricorso in caso di accoglimento.

### 28.2 Annullamento e revoca del provvedimento

L'annullamento si realizza quando l'operatore ottiene la revisione del provvedimento tramite ricorso consentendo la "reintegra totale" e retroattiva (alla data del provvedimento); la revoca si realizza quando l'operatore ottiene la revisione del provvedimento e il suo ritiro, consentendo la "reintegra condizionata" alla verifica del mantenimento delle condizioni della certificazione.

## 29. RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure BAC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte BAC prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

### 30. RICORSI

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti comminati da BAC **entro 15 giorni** dal ricevimento, dettagliando le ragioni del dissenso e richiedendo la revisione del provvedimento. Il ricorso deve essere presentato al Comitato ricorsi (CRI) BAC che garantisce imparzialità e indipendenza del giudizio. Valutato il ricorso, il CRI emette un documento contenente i risultati del ricorso con le motivazioni delle decisioni prese entro 30 giorni dalla data di notifica del ricorso da parte dell'operatore. L'eventuale ricorso non interrompe comunque l'esecutività dei provvedimenti adottati, fino a diverso pronunciamento del comitato ricorsi. In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo e oggetto di segnalazione. In caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato. Le spese relative alla gestione del ricorso, riportate nei rispettivi tariffari, saranno a carico del soccombente.

### 31. RECLAMI

La politica per la qualità di Bioagricert considera con estrema importanza la fiducia nella certificazione presso clienti e consumatori, e si prefigge quindi l'obiettivo di una risoluzione tempestiva dei reclami. La gestione dei reclami è affidata direttamente alla Presidenza BAC, coadiuvata per gli aspetti tecnici dall'ufficio qualità. La procedura di gestione del reclamo comprende una prima risposta circa la presa in carico del reclamo o il rigetto dello stesso, un'indagine per individuare le cause e le possibili azioni correttive che possono evitare il ripetersi del problema che ha condotto al reclamo, l'invio al reclamante e a tutti i soggetti coinvolti di una comunicazione scritta comprendente gli esiti finali delle indagini relative al reclamo e le motivazioni per le decisioni prese in merito. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte di BAC. La mancata chiusura del reclamo entro i predetti termini può essere condizionata esclusivamente dall'attesa di riscontro da eventuali altri soggetti interpellati.

### 32. CONTENZIOSI

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta mediante arbitrato rituale presso la Camera Arbitrale della C.C.I.A.A. di Bologna, da un Collegio Arbitrale composto da n° 3 arbitri, nominati ed operanti secondo il Documento della suddetta Camera Arbitrale.



BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP CASTAGNA DI VALLERANO	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAFT
-------------------	--	--

### 33. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da liberi professionisti (Tecnici Ispettori BAC);
- L'attività di prova è subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori e/o i laboratori inviando motivata comunicazione scritta a BAC che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore e/o il laboratorio.

### 34. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di Bioagricert. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento. Qualora l'operatore non si attiene a quanto prescritto, Bioagricert comunica l'inadempienza al MIPAAFT. Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l'applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli 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 MIPAAFT, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato. *Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

### 35. 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 obbligatorie da trasmettere alle Autorità competenti e agli Enti d'accreditamento. BAC, ha notificato agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i, detta informativa è pubblicata sul sito internet BAC. Qualora l'operatore negasse l'uso dei dati personali, ai fini dell'attività di controllo e certificazione, BAC comunica tale inadempienza all'ICQRF.

### 36. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org) BAC pubblica tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAFT.

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE</b> <b>MIPAAFT</b>
--------------------------	--	--

**PIANO DEI CONTROLLI**  
**DOP CASTAGNA DI VALLERANO**  
**MODULO 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\_19)
- ☐ SCHEDA TRASFERIMENTO PRODOTTO (Mod. STP\_DOP-IGP)
- ☐ MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM\_DOP-IGP)
- ☐ DOCUMENTO TECNICO
- ☐ SCHEMA DEI CONTROLLI
- ☐ TARIFFARIO DOP CASTAGNA DI VALLERANO (TF\_CV)

**AZIENDE DI TRASFORMAZIONE**

- ☐ RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA\_TR\_19)
- ☐ MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM\_DOP-IGP)
- ☐ RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO (Mod. RAC)
- ☐ RICHIESTA ANALISI (Mod. RA\_DOP-IGP)
- ☐ REGISTRO AZIENDALE DI GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA' (Mod. GRNC\_DOP-IGP)
- ☐ SCHEDA TRASFERIMENTO PRODOTTO (Mod. STP\_DOP-IGP)
- ☐ REGISTRO AZIENDALE CARICO E SCARICO SCHEDA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO (Mod. RCS\_19)
- ☐ MODULO ELENCO FORNITORI (Mod. PF\_DOP-IGP)
- ☐ DATI CONFEZIONATI (Mod. DC\_DOP-IGP)
- ☐ DOCUMENTO TECNICO
- ☐ SCHEMA DEI CONTROLLI
- ☐ TARIFFARIO DOP CASTAGNA DI VALLERANO (TF\_CV)

Data

Firma del Responsabile aziendale

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO Rev. 00 del XX/X/XXXX
-------------------	--	---

## INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	2
2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	2
3. DEFINIZIONI .....	2
4. REQUISITI DISCIPLINATI CASTAGNA .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
5. SCELTA E IDENTIFICAZIONE DELLA PARTITA PER IL PRELIEVO A VERIFICA DEI REQUISITI .....	3
6. NUMEROSITA' DEL CAMPIONE .....	3
7. PRELIEVO PRODOTTI SFUSI .....	3
8. PRELIEVO PRODOTTI CONFEZIONATI .....	3
9. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE FINALE .....	3
10. VERIFICA CARATTERISTICHE DELLA CASTAGNA .....	4

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI</b>	<b>ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO Rev. 00 del XX/X/XXXX</b>
--------------------------	---	--

### 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione, distribuita a tutti i tecnici ispettori BAC incaricati ai controlli, definisce le modalità operative per il campionamento del prodotto DOP Castagna di Vallerano per la verifica dei requisiti disciplinati e precisamente le caratteristiche morfologiche e chimico-fisiche. La presente istruzione potrà subire revisioni in seguito ad eventuali problematiche segnalate dagli organi ufficiali deputati al controllo, dagli enti di accreditamento, dai tecnici ispettori e dalle imprese di lavorazione. Al fine di eseguire il campionamento con la massima accuratezza, gli ispettori devono:

- Far riferimento alla presente istruzione operativa e alla IO\_03 revisione applicabile Bioagricert;
- Porre attenzione nell'identificazione del lotto oggetto di campionamento e verifica dei requisiti (evitando di mescolare e confondere lotti diversi) che dovrà essere omogeneo.

### 2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Disciplinare di produzione;
- Piano dei controlli.

### 3. DEFINIZIONI

Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori previsti per i prodotti DOP e IGP e del procedimento necessario alla loro produzione.
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 disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso.
Campione elementare	Quantità prelevata da un singolo punto del lotto/partita
Campione globale	Insieme dei campioni elementari prelevati da una stessa partita
Campione finale	Campione globale, o parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo
Partita da campionare	Quantità identificabile di prodotti aventi caratteristiche che si presumono uniformi
Lotto	Si intende un quantitativo di unità di prodotto, coltivato, realizzato, fabbricato o confezionato in circostanze praticamente identiche e che, si presume, abbia caratteristiche uniformi
Aliquota	Quota parte del campione finale

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO Rev. 00 del XX/X/XXXX
-------------------	--	---

#### 4. SCELTA E IDENTIFICAZIONE DELLA PARTITA PER IL PRELIEVO A VERIFICA DEI REQUISITI

Della partita da campionare è necessario individuarne l'entità, controllarne l'appartenenza allo stesso lotto e verificarne le condizioni di omogeneità. Per valutare l'entità della partita oggetto del campionamento il tecnico procede al riscontro fisico della partita che dovrà risultare coerente con le registrazioni aziendali di contabilità di magazzino.

#### 5. NUMEROSITA' DEL CAMPIONE

Per il prelievo da eseguirsi su derrate alimentari, i campionamenti devono essere eseguiti rispettando le modalità più adeguate per ottenere un campione significativo, come di seguito riportato.

#### 6. PRELIEVO PRODOTTI SFUSI

Il numero minimo di campioni elementari da prelevare, in base al peso del lotto in Kg, è la seguente:

Prodotti sfusi peso del lotto in Kg	n° minimo di campioni elementari da prelevare
<50	3
50-500	5
>500	10

Le modalità di prelievo variano in funzione dell'omogeneità del materiale da campionare e del contenitore in cui si trova:

- prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente/scomparto identificato:** se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione globale;
- prodotti omogenei contenuti in più recipienti/scomparti identificati:** se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali sono riunite e mescolate per ricavare il campione globale.

#### 7. PRELIEVO PRODOTTI CONFEZIONATI

Si preleva a caso, dal lotto, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione globale. Il numero minimo di campioni elementari da prelevare, in base al numero di confezioni per lotto, è la seguente:

Prodotti confezionati n° confezioni del lotto	n° minimo di campioni elementari da prelevare
1-25	3
26-100	5
>100	10

#### 8. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE GLOBALE

Il campione globale viene preparato riunendo e mescolando i campioni elementari.

#### 9. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE FINALE

Il campione globale può essere adoperato tal quale come campione finale. Se il campione globale è troppo grande, il campione finale può essere ricavato dal campione globale con un opportuno metodo di riduzione, ad esempio suddividendo in quarti, scartando due quarti diagonalmente opposti, mescolando e ridividendo i quarti rimanenti, e così via fino a raggiungere l'entità richiesta per il campione.

#### 10. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE DI LABORATORIO

Dal campione finale vanno ricavate 4 parti (campioni di laboratorio).

#### 11. VERIFICA CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

I campioni sono prelevati presso le sedi dell'operatore (produzione o magazzino) e inviati presso un laboratorio accreditato per la verifica dei requisiti disciplinati.

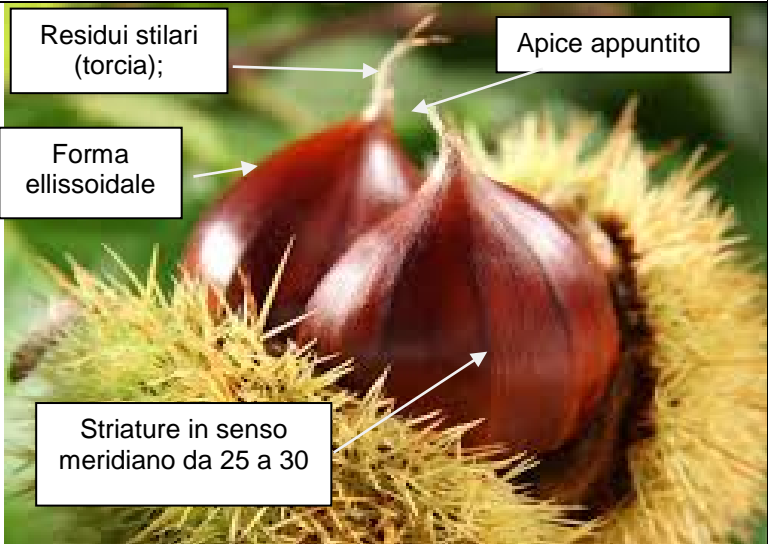
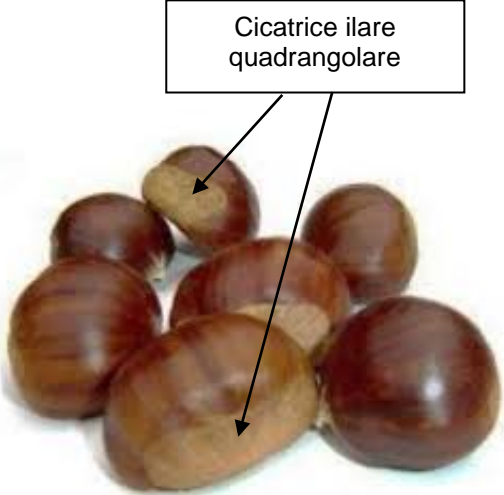
Matrice	Requisito	Operatori a cui si applica	Quando si applica	Tipologia di prodotto
Castagna di vallerano DOP	Parte edibile 84 – 88% Bucce 12 – 16%  Composizione per 100 g di parte edibile acqua 51 – 60% proteine 2.5 – 3.2% lipidi 1.40 – 1.60% Carboidrati totali 38.0 – 44.0% Potassio mg 400 – 440%	Trasformatori/ confezionatori	Ad ogni Verifica ispettiva iniziale e in sorveglianza	Prodotto sfuso e preimballato

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO Rev. 00 del XX/X/XXXX
-------------------	--	---



## 12. VERIFICA CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

I campioni sono valutati in sede di verifica ispettiva, iniziale e in sorveglianza sul prodotto sfuso, presso le sedi dell'operatore successivamente alla raccolta e alla curatura e prima del confezionamento.

REQUISITI	STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>pezzatura grossa (50/70 acheni per kg di prodotto fresco);</li> <li>pezzatura media (71/95 acheni / kg di prodotto fresco);</li> <li>pezzatura piccola (96/120 acheni / kg di prodotto fresco).</li> </ul>	<p>Guanti, sacchetto di plastica o altro contenitore pulito e asciutto</p> <p><b>Strumento di misura:</b> bilancia</p>
Sul campione finale del peso di 1 kg, per pezzatura grossa media e piccola, il tecnico verifica il requisito contando gli acheni.	

REQUISITI	STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>forma prevalentemente ellissoidale a volte globosa, con apice appuntito terminante con residui stilari (torcia);</li> <li>bassa percentuale di settato;</li> <li>striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30;</li> <li>cicatrice ilare di forma quadrangolare, generalmente piatta, di ampiezza tale da non interessare le facce laterali del frutto.</li> </ul>	Controllo visivo
	
Sul campione finale del peso di 1 kg, per pezzatura grossa media e piccola, si effettua il controllo dei requisiti sul 35% degli acheni.	

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO Rev. 00 del XX/X/XXXX
-------------------	--	---

REQUISITI	STRUMENTI
	Controllo visivo mediante l'utilizzato della cartella colori virtuale di cui al seguente link: <a href="http://www.sikkens.it/colori/color_concept_5051">http://www.sikkens.it/colori/color_concept_5051</a>
Pericarpo sottile, facilmente distaccabile, di colore bruno-rossiccio.	Seme quasi privo di solcature in superficie, con polpa bianca, croccante, gradevole sapore dolce e resistente alla cottura Episperma color camoscio generalmente non inserito nei solchi principali del seme.
 <p>Pericarpo Colore bruno-rossiccio</p>	 <p>Episperma color camoscio</p> <p>Seme quasi privo di solcature e bianco</p>

Sul campione finale del peso di 1 kg, per pezzatura grossa media e piccola, si effettua il controllo dei requisiti sul 35% degli acheni.

Il tecnico controlla mediante la cartella di colori virtuale presente al seguente link:  
[http://www.sikkens.it/colori/color\\_concept\\_5051](http://www.sikkens.it/colori/color_concept_5051)

- **requisito pericarpo colore bruno-rossiccio**

Si ritengono conformi le castagne il cui colore del pericarpo corrisponde ai codici colore compresi in questi intervalli:

- pagina 46 CARTELLA DEL ROSSO CODICI C2 59 33, C7 68 38, C3 38 25
- pagina 37 CARTELLA DEL ROSSO CODICI C0 49 27, B8 56 27
- pagina 42 CARTELLA DEL ROSSO CODICI C4 75 30, C2 63 75, C1 58 37
- pagina 46 CARTELLA DEL ROSSO CODICI C2 59 33.

Successivamente il tecnico procede al taglio e alla rimozione del pericarpo al fine di verificare se facilmente staccabile e sottile e una volta rimosso verifica che il seme sia quasi privo di solcature.

- **requisito episperma colore camoscio**

Si ritengono conformi le castagne il cui colore dell'episperma corrisponde ai codici colore compresi in questi intervalli:

Pagina 55 CARTELLA DELL' ARANCIO CODICI D8.51.60, D6.58.58, D6.66.53, D6.60.50.

- **requisito seme colore bianco**

Si ritengono conformi le castagne il colore del seme corrisponde ai codici colore compresi in questi intervalli:

Pagina 14 CARTELLA DEL GIALLO CODICI G3.16.88, G3.26.85

Se il colore della piadina non corrisponde ad uno dei colori elencati nel range di riferimento, il requisito è da ritenersi NON CONFORME.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
AGRICOLTORI	riconoscimento iniziale/riconferma	ubicazione aziende agricole	La zona di produzione della "Castagna di Vallerano" è rappresentata esclusivamente dal territorio del comune di Vallerano in provincia di Viterbo (Art. 3)	produrre specifica richiesta entro il 31-01 di ogni anno (4.3 e 5.1 )	1	controllo della documentazione	D	ad ogni riconoscimento	fuori zona di produzione		Diniego riconoscimento	
					2				richiesta compilata in modo non adeguato		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione a completamento della documentazione presentata
		adeguatezza impianti di coltivazione e dichiarazione di iscrizione delle fustaie	Sono da considerarsi idonee le fustaie di castagno da frutto site nella zona fitoclimatica alle falde dei Monti Cimini in terreni in lieve pendio ed a una quota tra i 400 e i 750 metri s.l.m. (Art. 5)	accertarsi di aver riportato l'indicazione altimetrica sulla richiesta	3	controllo documentale della corretta compilazione della richiesta in riferimento all'ubicazione altimetrica dei terreni	D	ad ogni riconoscimento	compilazione incompleta relativamente all'ubicazione altimetrica dei terreni e la iscrizione delle fustaie di castagno da frutto in apposito elenco		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta corretta compilazione n riferimento all'ubicazione altimetrica dei terreni
			Sono da considerarsi idonee le fustaie con sesti di impianto,in grado di garantire una densità di piante ettaro, compresa tra un minimo di 50 ad un massimo di 100. (Art. 5)	accertarsi del rispetto della densità per ettaro	4				mancato rispetto del requisito disciplinato densità impianto ettaro		esclusione particella NC ai requisiti disciplinati con comunicazione all'operatore	
					5				soggetti riconosciuti	inadeguatezza impianti di coltivazione e/o mancata capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e il piano dei controlli	sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentale verifica ispettiva aggiuntiva
			Il soggetto immesso nel sistema di controllo, non deve porre in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti, necessari all'attività di controllo.	accertarsi che al momento della verifica ispettiva pianificata ci sia la disponibilità di almeno un addetto affinché possa consentire al tecnico di effettuare l'ispezione e la verifica delle aree e dei documenti necessari all'attività di controllo.	6	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore assoggettato al controllo		segnalazione agli organi di vigilanza	
	Mantenimento dei requisiti	adeguatezza impianti di coltivazione e dichiarazione di iscrizione delle fustaie	l'operatore deve garantire la conformità dei requisiti disciplinati in continuo e nel tempo (7)	Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali, cambio ubicazione unità e allevamenti, autorizzazioni, bollo sanitario, codice alfanumerico ASL ecc, ) gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC (8)	7	valutazione modifiche inviate dall'operatore	D	ad ogni comunic.	modifiche che non inficiano la conformità ai requisiti disciplinati ma con documentazione e /o dati incompleti	lieve	Richiesta di invio della documentazione e/o dati completi a BAC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					8	verifica ispettiva	I	ad ogni variazione significativa	inadeguatezza strutture e impianti	Grave	esclusione prodotto/lotto non conforme.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva



SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
					9				imprecisioni o errori documentali	lieve	Richiesta di invio della documentazione e/o dati completi a BAC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					10	verifica ispettiva	I	ad ogni variazione significativa	mancata comunicazione di variazioni significative conformi ai requisiti disciplinati	lieve	Richiesta di invio della documentazione e/o dati completi a BAC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					11	verifica ispettiva	I	ad ogni variazione significativa	mancata comunicazione di variazioni significative non conformi ai requisiti disciplinati.	grave	esclusione prodotto/lotto /appezzamento non conforme.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
	Cessazione attività	cessazione attività	invio del modulo di rinuncia (9.1)	comunicare eventuale rinuncia entro 15 gg. (9.1)	12	controllo comunicazione rinuncia	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione		Cancellazione operatore dall'elenco operatori controllati, sospensione commercializzazione del prodotto e utilizzo etichette che riportano il riferimento alla DOP	
	coltivazione	conformità al disciplinare	I sestì di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, seguiranno le pratiche tradizionali della zona pur dovendo garantire una densità di piante ad ha compresa tra un minimo di 50 ad un massimo di 100 (Art. 5)		13	verifica ispettiva	I	35%	mancato rispetto del requisito disciplinato	grave	esclusione prodotto con riferimento all'appezzamento interessato al NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			la raccolta dei frutti deve avvenire tra il 20 settembre e il 10 novembre di ogni anno (Art. 5)	accertarsi che la raccolta avvenga tra il 20 settembre e il 10 novembre (Art. 5)	14	verifica ispettiva	I	35%	raccolta effettuata fuori dal periodo previsto dal disciplinare	grave	esclusione prodotto con riferimento all'appezzamento interessato al NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			la resa oscilla tra un minimo di 2 t/ha ad un massimo di 6 t/ha (Art.5)	accertarsi che la quantità di castagne raccolte non superi le 6 t/ha (Art. 5)	15	verifica ispettiva	I	35%	produzione superiore a 6 t per ettaro	grave	esclusione prodotto con riferimento all'appezzamento interessato al NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			la raccolta sarà effettuata a mano o con macchine raccoglitrici aspiratrici trainate e raccattatrici semoventi idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto	accertarsi del non utilizzo di altri mezzi non previsti dal disciplinare (Art.5)	16	verifica che l'agricoltore non utilizzi sistemi diversi da quelli previsti dal disciplinare per la raccolta del frutto	D	35%	utilizzo, in seguito a controllo documentale e di magazzino, di altri mezzi non previsti dal disciplinare per la raccolta del frutto	grave	esclusione prodotto con riferimento all'appezzamento interessato al NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
				registrare i requisiti di conformità sul registro fornito da BAC (7.1 lett. A)	17	controllo conformità registrazioni	I	35%	registrazione incompleta	lieve	richiamo scritto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					18				mancata registrazione che non permette la verifica dei requisiti disciplinati	grave	esclusione del prodotto	richiesta di adeguamento verifica ispettiva aggiuntiva
	raccolta del prodotto e vendita	identificazione e rintracciabilità	le castagne destinate alla produzione della DOP Castagna di Vallerano devono essere distinte prima e durante il trasporto; durante il trasporto devono essere identificato con idonea documentazione	identificare e accompagnare il prodotto mediante la scheda trasferimento ad ogni vendita (15.1 lett.A)	19	Controllo presenza scheda ad ogni transazione effettuata	I	35%	vendita del prodotto senza la compilazione della scheda trasferimento prodotto con perdita di tracciabilità e rintracciabilità	Grave	esclusione lotto del prodotto interessato alla NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					20	Controllo presenza scheda ad ogni transazione effettuata	D	35%	registrazione incompleta della scheda trasferimento che consente di identificare il fornitore e le quantità vendute	lieve	richiamo scritto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					21	Controllo presenza scheda ad ogni transazione effettuata	D	35%	registrazione incompleta della scheda trasferimento che non consente di identificare il fornitore e le quantità vendute	grave	esclusione prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		<b>Categoria</b>	<b>Descrizione</b>									
INTERMEDIARI	riconoscimento iniziale/riconferma	ubicazione	devono essere ubicati esclusivamente nel territorio del Comune di Vallerano	produrre specifica richiesta (4.4 e 5.2)	22	controllo certificato iscrizione CCIAA	D	ad ogni ricons.	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture e impianti	gli impianti e le attrezzature devono essere conformi ai requisiti di legge ed adeguati a venire a contatto con i prodotti alimentari	inviare insieme alla richiesta di adesione il modulo allegato, adeguatamente compilato (4.4 lett. D)	23	controllo documentazione descrittiva degli impianti e delle attrezzature	D	ad ogni ricons.	carenza della documentazione inviata		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					24	controllo indicazione della capacità stoccaggio dell'impianto	D	ad ogni ricons.	carenza della documentazione inviata		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					25	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D	ad ogni ricons.	mancanza o autorizzazione non vigente, mancato invio notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione o attesa ripristino autorizzazione sanitaria invio DIA
					26	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	imprecisioni o errori dei dati presentati		notifica carenza	richiesta integrazione o completamento documentazione
					27	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	inadeguatezza degli impianti e attrezzature ai requisiti disciplinati		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	devono essere ubicati esclusivamente nel territorio del Comune di Vallerano: (Art. 2)	comunicare eventuali modifiche (8)	28	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione modifiche	Grave	Esclusione prodotto,	ripetere iter nuovo riconoscimento
		adeguatezza strutture, impianti	Il richiedente deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati (7)	comunicare eventuali modifiche a Bac (8)	29	controllo documentazione descrittiva degli impianti e delle attrezzature	D	ad ogni comunic.	carenza della documentazione inviata	Lieve	notifica della carenza	richiesta integrazione o completamento documentazione inviata
					30				mancata comunicazione variazioni significative	grave	esclusione prodotto/lotti	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					31	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D	ad ogni comunic.	assenza requisiti sanitari, mancata notifica in caso di variazione	grave	esclusione prodotto/lotti	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
		Cessazione attività	cessazione attività	invio del modulo rinuncia al sistema di certificazione (9.2)	comunicare ev. rinuncia entro 15 gg. (9.2 )	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Cancellazione operatore dall'elenco operatori controllati, sospensione commercializzazione del prodotto e utilizzo etichette che riportano il riferimento alla DOP	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		<b>Categoria</b>	<b>Descrizione</b>									
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	le castagne devono provenire da operatori iscritti nell'elenco degli operatori controllati e in zona di produzione ( <b>Art. 2</b> )	accertarsi della presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati ( <b>14.2.1 A</b> )	34	controllo della presenza dei fornitori nell'elenco degli operatori controllati	I	100	accettazione da fornitori non presenti nell'elenco degli operatori controllati	Grave	esclusione del prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
				accertarsi in accettazione della presenza della scheda trasferimento prodotto ( <b>14.2.1 B</b> )	35	controllo presenza schede trasferimento per ogni fornitura	I	100%	assenza della scheda trasferimento con fornitore inserito nell'elenco degli operatori controllati	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
				accertarsi della corretta identificazione delle castagne in entrata ( <b>14.2.1 C</b> )	36	controllo identificazione delle castagne	I	100%	descrizione incompleta che consente l'identificazione delle fustaie e delle castagne	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
				registrare gli esiti dei controlli in accettazione <b>14.2</b>	37	controllo idoneità registrazione	D	100%	mancata registrazione che consente la verifica dei requisiti disciplinati	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					38				registrazione incompleta	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
			stoccaggio prodotto	Le castagne prese in carico in accettazione devono essere adeguatamente stoccate e identificate ( <b>15.2.1</b> )	39	controllo idoneità identificazione	I	100%	identificazione assente con stoccaggio in aree delimitate e separate tale da non pregiudicare la rintracciabilità e la verifica dei requisiti disciplinati	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					40	controllo idoneità identificazione	I	100%	identificazione assente tale da impedire la rintracciabilità (fornitori e quantità conferita)	Grave	Esclusione prodotto (lotto interessato alla NC)	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
			registrare identificazione prodotto ( <b>7.2.2 lett. B</b> )		41	controllo idoneità registrazione	D	100%	Mancata registrazione tale da impedire la rintracciabilità (fornitori e quantità conferita)	Grave	Esclusione del prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					42				incompleta registrazione che non pregiudica l'identificazione e la rintracciabilità	Lieve	richiamo scritto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
			comunicare a BAC l'elenco dei fornitori ( <b>7.2.2 lett. A</b> )	accertarsi di aver inviato l'elenco dei fornitori inizialmente ed a ogni variazione oltre alla quantità acquistata ( <b>7.2.2 lett. A</b> )	43	controllo dell'invio della documentazione	D	100%	mancato invio	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					44	verifica dell'invio della documentazione	I	100%	I dati non inviati hanno generato il mancato rispetto dei requisiti disciplinati e la perdita di tracciabilità e/o hanno inciso irrimediabilmente sul prodotto finito	grave	segregazione del prodotto/lotto	richiesta adeguamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		<b>Categoria</b>	<b>Descrizione</b>									
	vendita castagne	identificazione e rintracciabilità	gli operatori durante il trasporto devono identificare ogni lotto mediante la compilazione della scheda trasferimento prodotto o equivalente 15,1	accertarsi della corretta identificazione del prodotto mediante la compilazione della scheda trasferimento prodotto 15,1	45	controllo presenza scheda e idoneità registrazione	D	100%	mancata identificazione prodotto con perdita di rintracciabilità	Grave	Esclusione lotto/ prodotto interessato alla NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					46	controllo presenza scheda e idoneità registrazione	D	100%	identificazione incompleta che consente di risalire alla quantità di prodotto venduto e la sua	lieve	notifica della carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
			registrare le operazioni di vendita su apposito registro fornito da BAC o equivalente in modo da poter verificare la quantità venduta e quella in giacenza 7.2.2	accertarsi dell' idoneità delle registrazioni sul registro carico scarico 7.2.2	47	controllo idoneità registrazione	D	100%	mancata registrazione tale da pregiudicare l'identificazione e la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
					48				registrazione incompleta che consente di risalire alla quantità di prodotto venduto e sua destinazione	lieve	notifica della carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
TRASFORMATORI- CONFEZIONATORI	riconoscimento iniziale/riconferma	ubicazione	devono essere ubicati esclusivamente nel territorio del Comune di Vallerano	produrre specifica richiesta (4.4 e 5.2)	49	controllo certificato iscrizione CCIAA	D	ad ogni riconos.	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture e impianti	gli impianti e le attrezzature devono essere conformi ai requisiti di legge ed adeguati a venire a contatto con i prodotti alimentari	inviare insieme alla richiesta di adesione il modulo allegato, adeguatamente compilato (4.4 lett. D)	50	controllo documentazione descrittiva degli impianti e delle attrezzature	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione inviata		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					51	controllo indicazione della capacità stoccaggio dell'impianto	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione inviata		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					52	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e	D	ad ogni riconos.	mancaanza o autorizzazione non vigente, mancato invio notifica ai fini della		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione o attesa ripristino autorizzazione
					53	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	imprecisioni o errori dei dati presentati		notifica carenza	richiesta integrazione o completamento documentazione
					54	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti e attrezzature ai requisiti disciplinati		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	devono essere ubicati esclusivamente nel territorio del Comune di Vallerano: (Art. 2)	comunicare eventuali modifiche (8)	55	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione modifiche	Grave	Esclusione prodotto,	ripetere iter nuovo riconoscimento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		<b>Categoria</b>	<b>Descrizione</b>									
		adeguatezza strutture, impianti	Il richiedente deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati (7)	comunicare eventuali modifiche a Bac (8)	56	controllo documentazione descrittiva degli impianti e delle attrezzature	D	ad ogni comunic.	carenza della documentazione inviata	Lieve	notifica della carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					57				mancata comunicazione variazioni significative	grave	esclusione prodotto/lotti	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					58	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D	ad ogni comunic.	assenza requisiti sanitari, mancata notifica in caso di variazione	grave	esclusione prodotto/lotti	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					59	verifica ispettiva	I	ogni volta che viene comunicata una variazione significativa	inadeguatezza degli impianti e delle attrezzature ai requisiti disciplinati	grave	esclusione prodotto fino a ripristino condizioni di conformità ai requisiti disciplinati	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
	Cessazione attività	cessazione attività	invio del modulo rinuncia al sistema di certificazione (9.2)	comunicare ev. rinuncia entro 15 gg. (9.2)	60	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Cancellazione operatore dall'elenco operatori controllati, sospensione commercializzazione del prodotto e utilizzo etichette che riportano il riferimento alla DOP	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	le castagne devono provenire da operatori iscritti nell'elenco degli operatori controllati e in zona di produzione (Art. 2)	accertarsi della presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati (14.1 A)	61	controllo della presenza dei fornitori nell'elenco degli operatori controllati	I	100%	accettazione da fornitori non presenti nell'elenco degli operatori controllati	Grave	esclusione del prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
				accertarsi in accettazione della presenza della scheda trasferimento prodotto (14.2.2 B)	62	controllo presenza schede trasferimento per ogni fornitura	I	100%	assenza della scheda trasferimento con fornitore inserito nell'elenco degli operatori controllati	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
				accertarsi della corretta identificazione delle castagne (14.2.2 C e 14.2.3 C)	63	controllo identificazione delle castagne	I	100%	descrizione incompleta che consente l'identificazione dei melari e della tipologia di miele fornito	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
				registrare gli esiti dei controlli in accettazione 14.2	64	controllo idoneità registrazione	D	100%	mancata registrazione che consente la verifica dei requisiti disciplinati	lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					65				registrazione incompleta	lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi



SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)		
		Categoria	Descrizione											
			stoccaggio prodotto	Le castagne prese in carico in accettazione deve essere adeguatamente stoccate e identificato (15.2.1 )	66	controllo idoneità identificazione	I	100%	identificazione assente con stoccaggio in aree delimitate e separate tale da non pregiudicare la rintracciabilità e la verifica dei requisiti disciplinati	lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi		
					67	controllo idoneità identificazione	I	100%	identificazione assente tale da impedire la rintracciabilità (fornitori e quantità conferita)	Grave	Esclusione prodotto (lotto interessato alla NC)	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .		
					registrare identificazione prodotto (7.2.2 lett. B)	68	controllo idoneità registrazione	D	100%	Mancata registrazione tale da impedire la rintracciabilità (fornitori e quantità conferita)	Grave	Esclusione del prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .	
						69				incompleta registrazione che non pregiudica l'identificazione e la rintracciabilità	Lieve	richiamo scritto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi	
					comunicare a BAC l'elenco dei fornitori (7.2.2 lett. A)	70	controllo dell'invio della documentazione	D	100%	mancato invio	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi	
						71	verifica dell'invio della documentazione	I	100%	I dati non inviati hanno generato il mancato rispetto dei requisiti disciplinati e la perdita di tracciabilità e/o hanno inciso irrimediabilmente sul prodotto finito	grave	segregazione del prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .	
			Curatura		le castagne destinate alla trasformazione (curatura) deve essere idoneamente identificato in tutte le fasi di processo (15.2.2)	accertarsi della corretta identificazione del lotto di castagne (15.2.2)	72	controllo idoneità identificazione	I	100%	identificazione assente con stoccaggio in aree delimitate e separate tale da non pregiudicare la rintracciabilità e la verifica dei requisiti disciplinati	lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
							73				identificazione assente tale da impedire la rintracciabilità e la verifica dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto (lotto interessato alla NC)	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
						registrare identificazione prodotto sul registro fornito da BAC (7.2.2 B)	74	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	100%	Mancata registrazione tale da impedire la rintracciabilità (fornitori e quantità conferita)	Grave	Esclusione del prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
					75			100%	incompleta registrazione che non pregiudica l'identificazione e la rintracciabilità	Lieve	richiamo scritto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
		conformità disciplinare	La conservazione del prodotto dovrà essere effettuata mediante cura in acqua fredda "cura a freddo" senza aggiunta di alcun additivo, o mediante sterilizzazione con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda "cura a caldo", sempre senza aggiunta di nessun additivo.	accertarsi che la curatura in acqua calda o fredda non preveda uso di nessun additivo (Art. 5)	76	controllo durante le operazioni di curatura	I	100%	utilizzo di additivi	Grave	Esclusione del prodotto in eccedenza del lotto non conforme	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			Cura a freddo Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucchiate e dopo un breve periodo vengono distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti. Quindi vengono stese per l'asciugatura in strati non superiore a 20 cm di spessore. Nei primi giorni si operano frequenti alleggiamenti (trapalature) manualmente o con pale di legno per una rapida sciugatura o, in alternativa, sempre ai fini di una rapida asciugatura, le castagne possono essere poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero	accertarsi che la curatura in acqua calda o fredda non preveda uso di nessun additivo (Art. 5)	77	controllo durante le operazioni di curatura	I	100%	mancato rispetto dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione del prodotto in eccedenza del lotto non conforme	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			Cura a caldo Il prodotto viene scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca. All'interno della vasca i frutti, in continuo movimento, vengono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47°-55°C) per un tempo di 35-40 minuti; dopo il lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano per circa 15-30 minuti, subendo contemporaneamente un'azione di schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un'apposita attrezzatura.	accertarsi che la curatura in acqua calda o fredda non preveda uso di nessun additivo (Art. 5)	78	controllo durante le operazioni di curatura	I	100%	mancato rispetto dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione del prodotto in eccedenza del lotto non conforme	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
				registrare i parametri di processo su apposito registro fornito da BAC (7.2.2 lett. B)	79	verifica della corretta registrazione	I/D	100%	registrazione incompleta che consente di verificare i parametri di processo disciplinati	lieve	richiamo scritto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		<b>Categoria</b>	<b>Descrizione</b>									
		verifica caratteristiche morfologiche in autocontrollo (24)	pezzatura, forma, pericarpo, seme, cicatrici, striature episperma (Art. 2)	La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo è così calcolata: - 1/anno per produzioni inferiori/uguali a 50 t  - 2/anno per produzioni maggiori a 50 t	80	verifica del rispetto della frequenza rapportata al volume annuo	I/D	come previsto in DT paragrafo 24	mancato rispetto dell'entità dell'autocontrollo rapportata al volume annuo produttivo	Lieve	esecuzione del numero di prove mancanti per raggiungere il livello di conformità previsto. Attenersi alla frequenza prevista dal piano. Attenersi alla frequenza prevista dal piano.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
		Gestione dei lotti non conformi da parte dell'operatore (25)	Qualora si rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato (25)	Accertarsi di escludere dal circuito tutelato il lotto risultante non conforme e tenere traccia dell'esclusione (25)	81	verifica dell'evidenza del declassamento, mantenendo in copia la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto	I/D	come previsto in DT paragrafo 6	mancata evidenza del declassamento e della documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto	grave	esclusione del lotto non conforme;	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
									dati non completi che comunque consentono il declassamento e la destinazione e del prodotto	lieve	invio della documentazione e/o dati completi a BAC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
	prodotto finito pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	le castagne destinate al confezionamento devono essere adeguatamente identificate (15.2.3)	accertarsi della corretta identificazione (15.2.3)	82	controllo idoneità identificazione	I	100%	mancanza o errata identificazione tale da pregiudicare la rintracciabilità e i requisiti disciplinati	Grave	esclusione prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					83				incompleta identificazione tale da non pregiudicare la rintracciabilità e i requisiti disciplinati	lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
	designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	chiedere inizialmente e ad ogni scadenza l'autorizzazione all'immissione al consumo (16 e 18.2)allegando • Copia etichetta definitiva ; • L'elenco dei fornitori (Mod. PF_DOP-IGP o equivalente); • analisi conformi rispetto ai requisiti disciplinati		84	verifica presenza autorizzazione e immissione al consumo	I/D	100%	vendita senza aver ricevuto l'autorizzazione e immissione al consumo	Grave	Esclusione prodotto segnalazione agli organi di vigilanza (qualora il prodotto sia stato immesso sul mercato)	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
				accertarsi di aver ottenuto da BAC l'approvazione delle etichette allegando la documentazione richiesta (17)	85	verifica presenza etichetta approvata	I/D	100%	utilizzo etichetta non approvata ma conforme ai requisiti disciplinati con prodotto immesso sul mercato	lieve	invio etichette per l'approvazione	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
				accertarsi di aver ottenuto da BAC l'approvazione delle etichette allegando la documentazione richiesta (17)	86	verifica presenza etichetta approvata	I/D	100%	utilizzo etichetta non approvata e non conforme ai requisiti disciplinati con prodotto non immesso sul mercato	lieve	invio etichette per l'approvazione e rietichettatura prodotto con etichetta conforme	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
				accertarsi di aver ottenuto da BAC l'approvazione delle etichette allegando la documentazione richiesta (17)	87	verifica presenza etichetta approvata	I/D	100%	utilizzo etichetta non approvata e non conforme ai requisiti disciplinati con prodotto immesso sul mercato	Grave	Esclusione prodotto/lotto interessato alla NC prodotto eventualmente ottenuto da materie prime provenienti da fornitori non inseriti in elenco.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
				accertarsi che gli operatori riportati nel Mod. PF_DOP-IGP siano nell'elenco degli operatori controllati <b>(7.2.3 lett. D e 11)</b>	88	verifica se gli operatori sono inseriti nell'elenco operatori controllati.	I/D	100%	operatori non presenti nell'elenco degli operatori controllati	Grave	Esclusione prodotto/lotto interessato alla NC prodotto eventualmente ottenuto da materie prime provenienti da fornitori non inseriti in elenco.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
				analisi conformi ai requisiti disciplinati	89	verifica conformità analisi	I/D	0%	analisi non conformi	////	analisi aggiuntiva a verifica dei requisiti chimico fisici	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
				accertarsi di tenere regolarmente una registrazione di tutte le etichette utilizzate	90	controllo idoneità registrazione	D	100%	manca registrazione delle etichette utilizzate che non permette la verifica delle etichette utilizzate	grave	esclusione prodotto sino ad invio delle registrazioni	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
		requisiti chimico fisici disciplinati piano delle prove di conformità Bioagricert	parte edibile 84-88% ; bucce 12-16% composizione per 100 g di parte edibile: 51-60% acqua; proteine 2,5-3,2%; lipidi 1,40-1,60; carboidrati totali 38,0-44,0%; potassio mg 400-440 % <b>(Art 2) e 20</b>	accertarsi dei requisiti di conformità	91	Lotto di Prodotto finito sfuso o preimballato	A	ad ogni verifica ispettiva	analisi non conformi	Grave	Esclusione lotto non conforme ai requisiti disciplinati	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
		Requisiti disciplinati morfologici e del colore. Piano delle prove di conformità Bioagricert	requisiti morfologici e colore	accertarsi dei requisiti di conformità	92	Lotto di Prodotto finito sfuso o preimballato	I	ad ogni verifica ispettiva	mancato rispetto dei requisiti morfologici e colore	Grave	Esclusione lotto non conforme ai requisiti disciplinati	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					93	verifica dell'invio della documentazione	I	100%	I dati non inviati hanno generato il mancato rispetto dei requisiti disciplinati e la perdita di tracciabilità e/o hanno inciso irrimediabilmente sul prodotto finito	grave	segregazione del prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			E' obbligatorio indicare in etichetta Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaff <b>(Art. 7 lett. C)</b>	utilizzare l'indicazione secondo le modalità prescritte e consentite dal Ministero <b>(Art. 7 lett. C)</b>	94	verifica della presenza delle corrette indicazioni prescritte dal MIPAAFT	D	100%	mancata e/o errata indicazione	grave	segregazione prodotto/lotto riportante indicazioni errate. Rietichettatura del lotto in stoccaggio,	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			L'immissione al consumo della "Castagna di Vallerano" avverrà in idonei sacchi in confezioni da Kg 1;3;5;10;20;30; <b>(Art. 8 )</b>	utilizzare le confezioni prescritte <b>(8)</b>	95	verifica del peso delle confezioni	D	100%	confezioni non conformi ai requisiti di conformità	grave	Esclusione prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
			I sacchi dovranno essere sigillati in modo tale da impedire l'estrazione del contenuto senza la rottura del sigillo ( <b>Art. 8</b> )	utilizzare i sacchi prescritti ( <b>8</b> )	96	verifica conformità dei sacchi	D	100%	sacchi non conformi ai requisiti di conformità	grave	Esclusione prodotto/lotto. Riconfezionamento del lotto in stoccaggio	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			L'etichetta inamovibile costituente il sigillo della confezione deve riportare le indicazioni riportate all' <b>articolo 8</b> del disciplinare di produzione	utilizzare indicazioni consentite, prescritte e approvate ( <b>8</b> )	97	verifica conformità etichetta	D	100%	etichette non conformi ai requisiti disciplinati	grave	Esclusione prodotto/lotto. Rietichettatura del lotto in stoccaggio	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
			utilizzare la denominazione di origine esclusivamente per il prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato ( <b>7.2.3 lett. C</b> )	accertarsi dell'idoneità del prodotto sul quale si utilizza l'indicazione geografica protetta ( <b>7.2.3 lett. C</b> )	98	controllo dell'utilizzo della denominazione esclusivamente su prodotto idoneo	D	100%	utilizzo dell'indicazione su prodotto non idoneo	grave	esclusione del prodotto/lotto. Segnalazione agli Organi di vigilanza (ICQRF e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) del prodotto non conforme	revoca riconoscimento
	vendita prodotto	identificazione e rintracciabilità	registrare le operazioni di vendita su apposito registro fornito da BAC o equivalente in modo da poter verificare la quantità venduta e quella in giacenza <b>15.2.5</b>	accertarsi dell' idoneità delle registrazioni sul registro carico scarico <b>15.2.5</b>	99	controllo idoneità registrazione	D	100%	mancata registrazione con perdita dell'identificazione e rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					100				registrazione incompleta che consente di risalire alla quantità di castagne vendute e la loro destinazione	lieve	notifica della carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
			Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto, la quantità e l'appartenenza al circuito DOP Castagna di Vallerano <b>15.2.5</b>	accertarsi di riportare sui documenti di vendita i riferimenti alla DOP	101	controllo a campione documenti di vendita	D	100	riferimenti incompleti	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
			Invio dati venduti	Comunicano, entro il 31 gennaio, di ogni anno mediante l'invio del modulo dati confezionati (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente i dati venduti a mrchio DOP ( <b>7.2.3 lett. A</b> )	102	verifica dell'invio della documentazione	D	100%	mancato invio entro il 31/01	Lieve	sollecito comunicazione	attesa invio elenco fornitori e verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata trasmissione dei dati richiesti

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA (10)
		Categoria	Descrizione									
					103		I	100%	I dati non inviati hanno generato il mancato rispetto dei requisiti disciplinati e la perdita di tracciabilità e/o hanno inciso irrimediabilmente sul prodotto finito	grave	Esclusione prodotto/lotto interessato dalla NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
	carico-scarico	congruenza tra quantità in entrata, perdite di processo, resa di produzione e quantità venduta	le registrazioni devono consentire a Bioagricert di effettuare il controllo di carico-scarico in modo agevole ed efficace (bilancio di massa) <b>(7.2.3 lett. B)</b>	accertarsi di effettuare le registrazioni in modo adeguato sul registro	104	controllo idoneità registrazione	D	100%	Mancata registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che non consente di effettuare il bilancio di massa. incongruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute)	Grave	Esclusione prodotto/lotto interessato alla NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata accettazione delle azioni correttive inviate a BAC .
					105		D	100%	incompleta registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che consente di effettuare il bilancio di massa con congruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute)	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					106	controllo rese di processo mediante il bilancio di massa	D	100%	non corrispondenza tra la resa comunicata e quella verificata presso l'operatore	Lieve	notifica carenza	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA PRODUTTORI AGRICOLI  DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	Mod. RA_PA_19  Campagna agraria  -----
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

**La Sottoscritta azienda chiede**

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

A cura di Bioagricert

N° Prot. \_\_\_\_\_

Del \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Azienda individuale		<input type="checkbox"/> Società	<input type="checkbox"/> Cooperativa
Partita IVA		C.F.	
Cognome Nome o ragione sociale		Ubicazione via n° civico	
Comune		Rappresentante legale	
TEL..	FAX	e-mail	
OPERATORE A CUI VENGONO CONSEGNATE LE <b>CASTAGNE</b> :			

**Il sottoscritto con la firma della presente richiesta, dichiara che le **fustaie** impiegate per la coltivazione proviene:**

- ☐ dalla propria azienda autoproduzione (autocertificazione)  
☐ da altri agricoltori controllati con dichiarazione presente in azienda

**Informazioni relative alle superfici agricole      Tabella 1 di \_\_\_\_\_**

Appezz. N°	Dati catastali		Superficie catastale		Superficie Agricola Utilizzata		Comune	Produzione prevista in kg
	Foglio	Particella	Ha	Are	Ha	Are		
TOTALE								

I terreni coltivati a DOP sono ubicati ad un'altitudine compresa tra **i 400 e 750 metri s.l.m.** ?    **SI** ☐    **NO** ☐

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA PRODUTTORI AGRICOLI</b>  <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	Mod. RA_PA_19  <b>Campagna agraria</b>  -----
		REDAZIONE RS

Informazioni relative alle superfici agricole **Tabella 1 di \_\_\_\_\_**

[illegible]

I terreni coltivati a IGP sono ubicati ad un'altitudine compresa tra i 400 e 750 metri s.l.m. ? **SI** ☐ **NO** ☐



<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA PRODUTTORI AGRICOLI  DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	Mod. RA_PA_19  Campagna agraria  -----
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

#### PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA

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

- deve ricadere nella zona di produzione prevista all'Art 3 del disciplinare di produzione
- deve inviare la richiesta di adesione, **(entro e non oltre il 31-01)**, barrando la voce prima adesione al sistema di controllo, 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.

##### **Per la riconferma al sistema di controllo l'azienda:**

- deve inviare la richiesta di adesione, **(entro e non oltre il 31-01)**, barrando la voce riconferma al sistema di controllo, 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.

##### **Rinuncia al sistema di controllo:**

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

- **compilazione e invio del presente modulo barrando la voce Rinuncia al sistema di controllo**
- **Se entro il 31-01 di ogni anno non invierà il presente modulo, adeguatamente compilato in ogni sua parte.**

Quota fissa iniziale	EURO 50	{ <u>Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa</u>
Quota fissa annuale di mantenimento	EURO 40	
Quota variabile	EURO 12 per Ha	

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di Bioagricert. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento. Qualora l'operatore non si attiene a quanto prescritto, Bioagricert comunica l'inadempienza al MIPAAF.

data \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Per accettazione l'Azienda  
firma (eventuale timbro) \_\_\_\_\_

Con la sottoscrizione della presente richiesta l'operatore dichiara di conoscere e accettare, per le parti di propria competenza, il piano dei controlli e il disciplinare di produzione consultabili sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org)

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO DOP/IGP	Mod_LR_AA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA APPROVAZIONE MIPAAF

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

RAGIONE SOCIALE SEDE LEGALE	RAGIONE SOCIALE: SEDE/I OPERATIVE
-----------------------------	-----------------------------------

**1.1 TIPOLOGIA AZIENDA (riportare quanto indicato dall'azienda nella richiesta di adesione/riconferma inviata a BAC)**

--

**1.2 DOP/IGP DI RIFERIMENTO (riportare la DOP/IGP a cui si riferisce la Visita)**

--

**1.3. RIFERIMENTI NORMATIVI PER LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO:**

REG. 1151/2012	<input type="checkbox"/>
PIANO DEI CONTROLLI	<input type="checkbox"/>
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	<input type="checkbox"/>

**1.4. TIPOLOGIA VERIFICA ISPETTIVA**

PRIMA VISITA PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER LA VERIFICA DELLE MODIFICHE INVIATE A BAC	<input type="checkbox"/>
VERIFICA AGGIUNTIVA NON ANNUNCIATA	<input type="checkbox"/>
VERIFICA REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI DURANTE LE LAVORAZIONI	<input type="checkbox"/>

**1.5 AGENDA DELLA VISITA**

Orario inizio e fine	Attività	Figure aziendali coinvolte

**TECNICO COINVOLTO NELLA STESURA DELLA PRESENTE VISITA**
**NOME** \_\_\_\_\_ **FUNZIONE/CODICE** \_\_\_\_\_

VERIFICA CHIUSURA NON CONFORMITA' PRECEDENTI	Efficacia delle azioni correttive attuate
1.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
2.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
VERIFICA CHIUSURA RACCOMANDAZIONI PRECEDENTI	Efficacia delle azioni correttive attuate
1	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
2	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )

**1.7 DATA ULTIMA VISITA EFFETTUATA PRESSO L'AZIENDA:** \_\_\_\_\_

**1.8 TIPOLOGIA DELL'ULTIMA VERIFICA EFFETTUATA**

PRIMA VISITA PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER LA VERIFICA DELLE MODIFICHE INVIATE A BAC	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ AGGIUNTIVA NON ANNUNCIATA	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ DEI REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI DURANTE LE LAVORAZIONI	<input type="checkbox"/>

CAMPAGNA	ANNO DI RIFERIMENTO

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO DOP/IGP	Mod_LR_AA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA APPROVAZIONE MIPAAF

PRIMA ADESIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'operatore rientra nella zona di produzione prevista dal rispettivo disciplinare di riferimento?				
C'è congruenza tra i dati comunicati con la richiesta di adesione e quanto rilevato presso l'operatore (superfici particelle, n° di capi, numero di apiari, produzione prevista, ecc ?				
MANTENIMENTO DEI REQUISITI/SORVEGLIANZA	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, ha mantenuto invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione (strutture, impianti di coltivazione ecc)?				
Rispetto all'ultima visita effettuata ci sono state delle modifiche/variazioni significative (riportare le eventuali modifiche)?  Le modifiche sono state comunicate a BAC?				
Le eventuali variazioni intervenute sono conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione?				
MATERIE PRIME/SEMILAVORATI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
Tutte le vendite di MP e SL sono accompagnate <b>dalle schede trasferimento specifiche per ogni</b> DOP-IGP e previste nei rispettivi piani di controllo?				
Verifica: <b>Il tecnico scegliendo delle vendite a campione nel corso dell'anno verifichi le transazioni effettuate; il punto precedente è soddisfatto ?</b>				
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
Lo stoccaggio della materia prima e dei semilavorati, destinati alla produzione DOP/IGP, presso l'azienda agricola/apistica/allevamento, avviene in modo esclusivo?				
Le MP e I SL sono adeguatamente identificati (nome DOP/IGP di riferimento, varietà, tipologia di prodotto ecc.)?				

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO DOP/IGP	Mod_LR_AA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA APPROVAZIONE MIPAAF

#### DOCUMENTI ALLEGATI

TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO ACQUISITO		
	SI	NO	ALL. N°
N° Rapporti non conformità (Mod. NC): <i>(lasciare originale all'azienda e trasmettere copia a BAC)</i> N° _____			
N° Schede prelevamento campione: <b>programmato</b> <input type="checkbox"/> <b>mirato</b> <input type="checkbox"/>			

#### IMPEGNATIVA DELL'OPERATORE

Il sottoscritto in qualità di legale rappresentante e/o delegato ribadisce l'impegno:

- **a rispettare il piano dei controlli e il disciplinare di produzione**, documentazione consultabile sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org);
- a rispettare il tariffario approvato dal MIPAAF;
- ad accettare, in caso di mancato rispetto dei requisiti disciplinati la non immissione della materia prima, semilavorato e del prodotto finito nel circuito tutelato;
- ad assoggettarsi al regime di controllo previsto dal Reg. CE 1151/2012;

**Dichiara di ricevere copia della presente e rende le seguenti dichiarazioni:**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di legale rappresentante dell'azienda:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma del Responsabile aziendale \_\_\_\_\_

Firma Tecnico BAC \_\_\_\_\_

**L'esito del presente rapporto e degli allegati si ritiene confermato da Bioagricert srl, se l'Operatore non riceve diversa comunicazione entro 60 gg dalla data di ispezione.**

#### ALLEGATI ALLA LISTA DI RISCONTRO Mod\_LR\_AA\_05

DOP CASTAGNA DI VALLERANO	Allegato 19	<input type="checkbox"/>	VERIFICA REQUISITI DOP CASTAGNA DI VALLERANO
------------------------------	-------------	--------------------------	--

BIOAGRICERT	DOP CASTAGNA DI VALLERANO	ALLEGATO 19 AL Mod_LR_AA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

#### DOP COLLINA DI BRINDISI

VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'azienda ha completato l'iscrizione delle fustaie di castagno da frutto in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall' OdC in modo da creare un sistema efficace di tracciabilità del processo produttivo? Eventuali modifiche apportate al registro delle fustaie sono presentate all'OdC entro il 30/04?				
L'azienda ha aggiornato il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo è stato assolto o prima della commercializzazione delle castagne e/o prima della cura delle castagne?				
Nell'ambito del fascicolo aziendale vengono fornite le informazioni, per i sesti d'impianto, le forme d'allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, la densità di piante ad ha compresa tra un min di 50 ad un max di 100?				
L'olivicoltore detiene e commercializza castagne allo stato sfuso e/o confezionate ottenute da castagneti provenienti dalla propria azienda?				
L'agricoltore è in possesso, al momento della visita ispettiva, di un titolo di conduzione (proprietà, affitto, comodato, comproprietà, utilizzo dei terreni del coniuge ecc.), mappe e visure catastali?				
Gli appezzamenti sono adeguatamente identificati, accorpati e riconoscibili dagli altri non notificati per la produzione della DOP Castagna di Vallerano?				

BIOAGRICERT	DOP CASTAGNA DI VALLERANO	ALLEGATO 19 AL Mod_LR_AA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

#### DOP COLLINA DI BRINDISI

VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
Gli operatori effettuano la difesa fitosanitaria secondo le modalità della lotta guidata/difesa integrata?				
(verificare le registrazioni sul registro di campagna)				
La resa di castagne, in funzione degli ettari notificati è compresa tra un minimo di 2 ed un massimo di 6 t/Ha?				
(verificare le registrazioni sul registro di campagna)				
La raccolta dei frutti viene effettuata nel periodo tra il 20 settembre e il 10 novembre di ogni anno?				
(verificare le registrazioni sul registro di campagna)				
La raccolta delle castagne avviene a mano o con macchine raccogliatrici aspiratrici trainate e raccattatrici semoventi idonee a salvaguardare l' integrità del prodotto?				
(verificare le registrazioni sul registro di campagna)				
Gli operatori registrano gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati sul registro di campagna?				
(verificare le registrazioni sul registro di campagna)?				
L'operatore registra i requisiti disciplinati (difesa fitosanitaria, quantità prodotta, periodo di raccolta, modalità di raccolta) sul registro di campagna e/o altri registri?				

BIOAGRICERT	MODULO DELLE MODIFICHE	Mod. MM_DOP_IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

L'azienda

Cod. operatore

situata in

Comune

Indicare la DOP/IGP di riferimento:

Comunica le seguenti variazioni e modifiche:

- ☐ Variazione Ragione Sociale (allegare), dati fiscali, responsabile impianti DOP/IGP ecc.
- ☐ Variazione della superficie, del foglio, della particella, produzione comunicata, rinfittimenti, numero di arnie, numero di piante, varietà, numero di capi ecc;
- ☐ Variazione strutture e impianti di trasformazione e confezionamento, requisiti legali.

Descrizione variazione (specificare ed allegare eventuale documentazione)

- ☐ Nuove unità produttive (specificare ed allegare eventuale documentazione)

- ☐ Altro (specificare ed allegare eventuale documentazione)

data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

firma (eventuale timbro\_\_\_\_\_)

Il presente modulo deve essere inviato a Bioagricert entro 15 giorni dall'avvenuta modifica

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>SCHEMA TRASFERIMENTO PRODOTTO DOP/IGP</b>	<b>Mod. STP_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

SCHEMA TRASFERIMENTO N° (progressivo per anno) \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Azienda individuale <input type="checkbox"/> Società <input type="checkbox"/> Cooperativa						
Cognome Nome e/o ragione sociale azienda venditrice				Codice BAC		
<input type="checkbox"/> Indicare la DOP di riferimento				<input type="checkbox"/> Indicare l'IGP di riferimento		
Riferimento bolla/fattura/DDT				data _____ n° _____		
Riferimento notifica conformità analisi inviata da BAC				data _____ n° _____		
Cognome Nome e/o ragione sociale azienda acquirente				Codice BAC		
(1) N° di Lotto Apezzamento/superficie Apiario, ecc.	(2) Comune di produzione	(3) Descrizione materie prime e semilavorati indicando varietà e tipologia	Quantità		(6) Aspetto della merce	(7) Campagna anno di produzione
			(4) n° di pezzi/unità	(5) Totale Kg/Lt		

FORNITORE IN POSSESSO DELL'ATTESTATO DI ISCRIZIONE ELENCO OPERATORI CONTROLLATI IN CORSO DI VALIDITÀ? SI ☐ NO ☐

Il Resp. azienda che ha consegnato il prodotto

Il Resp. azienda che ha ritirato il prodotto

firma \_\_\_\_\_

firma \_\_\_\_\_

**N.B.: Il presente documento, redatto in tutte le sue parti in triplice copia, deve accompagnare il prodotto durante i trasferimenti e deve essere conservato sia dal fornitore sia da chi prende in carico il prodotto. Una terza copia deve essere inviata a BAC.**

- (1) riportare il numero di appezzamento e la superficie indicato sulla richiesta di adesione e/o il lotto in caso di materia prima semilavorato o prodotto finito e/o l'apiario codificato ecc.
- (2) riportare il comune di produzione dove è ubicato l'appezzamento, l'apiario, l'allevatore, l'unità operativa del trasformatore che effettua il trasferimento e la vendita.
- (3) descrivere la materia prima e/o il semilavorato oggetto di trasferimento in filiera.
- (4) indicare il numero di pezzi/unità.
- (5) riportare i kg e/o i litri indipendentemente se si tratta di prodotto sfuso o confezionato.
- (6) riportare come si presenta la merce (sfusa e/o in confezioni).
- (7) indicare la campagna di riferimento e/o l'anno.



<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE- RICONFERMA- RINUNCIA trasformatori</b>  <b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	Mod. RA_TR_19
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

**La Sottoscritta azienda chiede**

- ☐ LA 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 responsabile dell'impianto:

**Nome del rappresentante legale:**

**INTERMEDIARIO** ☐

**TRASFORMATORE** ☐

**CONFEZIONATORE** ☐

#### *PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA*

##### **Prima adesione al sistema di controllo l'azienda deve:**

- ❖ ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ❖ deve inviare la richiesta di adesione, barrando la voce prima adesione al sistema di controllo e certificazione **(entro e non oltre il 31-01 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;
- ❖ compilare l'allegato alla presente richiesta in modo da consentire a BAC di verificare la conformità documentale degli impianti di trasformazione e confezionamento;
- ❖ inviare copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA;
- ❖ inviare copia dell'iscrizione alla camera di commercio (CCIAA);
- ❖ inviare il presente modulo barrando la voce prima adesione al sistema di controllo 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.

##### **Requisiti che verranno valutati durante la prima adesione:**

- zona di produzione;
- idoneità locali, impianti e attrezzature ai requisiti previsti dal disciplinare;
- processo di lavorazione (curatura, confezionamento);
- separazione spazio-temporale delle lavorazioni-linee dedicate;
- identificazione, rintracciabilità e gestione dei lotti.

##### **Per la riconferma al sistema di controllo l'azienda:**

- ❖ deve inviare la richiesta di adesione, barrando la voce riconferma al sistema di controllo e certificazione, **(entro e non oltre il 31-01 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.

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIEDA DI ADESIONE- RICONFERMA- RINUNCIA trasformatori  DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	Mod. RA_TR_19
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

**Rinuncia al sistema di controllo:**

l'azienda verrà cancella dall'elenco degli operatori controllati:

- ❖ In caso di rinuncia mediante la compilazione e l'invio del seguente modulo;
- ❖ L'esclusione dall'elenco può essere applicata da BAC anche senza ricevimento di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto produttivo già riconosciuto, non intenda riconfermare l'adesione al sistema dei controlli. BAC invierà all'operatore una comunicazione preventiva informandolo della possibilità di esclusione. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga, BAC procederà all'esclusione del soggetto dall'elenco degli operatori controllati.

**TARIFFARIO**

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

**TRASFORMATORI**

Quota fissa annuale iniziale e di mantenimento  
Quota variabile

EURO 80  
€ 0,015 al kg di prodotto controllato e certificato

**CONFEZIONATORI**

Quota fissa annuale iniziale e di mantenimento  
Quota variabile

EURO 80  
€ 0,015 al kg di prodotto controllato e certificato

**INTERMEDIARI**

Quota fissa annuale iniziale e di mantenimento  
Quota variabile

EURO 80  
€ 0,015 al kg di prodotto controllato e certificato

**TRASFORMATORI/ CONFEZIONATORI**

Quota fissa annuale  
Quota variabile

EURO 150  
€ 0,02 al kg di prodotto controllato e certificato

Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di Bioagricert. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare, i tempi e le modalità di pagamento. Qualora l'operatore non adempie a quanto prescritto, Bioagricert comunica l'inadempienza al MIPAAF.

Per accettazione l'Azienda

data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

firma (eventuale timbro)\_\_\_\_\_

Con la sottoscrizione della presente richiesta l'operatore dichiara di conoscere e accettare, per le parti di propria competenza, il piano dei controlli e il disciplinare di produzione consultabili sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org)

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE- RICONFERMA- RINUNCIA trasformatori  DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	Mod. RA_TR_19
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

ALLEGATO al Mod. RA\_TR\_06  
**SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI<sup>1</sup>**

**Le produzioni generiche e a indicazione protetta sono separate spazialmente SI** ☐

*Nel caso in cui le produzioni generiche e a indicazione protetta sono separate spazialmente (linee di produzioni diverse per produzioni generiche e DOP) gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC.*

Linea di lavorazione (specificare linea 1 o linea A, ecc.)	Locale utilizzato

**Le produzioni generiche e a indicazione protetta sono separate temporalmente SI** ☐

*Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta sono separate temporalmente (orari e tempi diversi sulla stessa linea di produzione), gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.*

Data di lavorazione	Orario delle lavorazioni	Periodo di lavorazione (esemp. da luglio a dicembre, tutto l'anno) Giorni della settimana di lavorazione (esemp. da lunedì a venerdì)	Mattina (M) Pomeriggio (P)

NOTE EVENTUALI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

<sup>1</sup>*Deve essere compilata da tutti gli operatori che inviano la richiesta di adesione.*

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP	Mod_LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

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

RAGIONE SOCIALE SEDE LEGALE	RAGIONE SOCIALE: SEDE/ OPERATIVE
CF	P.IVA

**1.1 TIPOLOGIA AZIENDA (riportare quanto indicato dall'azienda nella richiesta di adesione/riconferma inviata a BAC)**

--

<b>1.2 DOP/IGP DI RIFERIMENTO (riportare la DOP/IGP)</b>	<b>ANNO O CAMPAGNA DI RIFERIMENTO</b>

**1.3. RIFERIMENTI**

REG. CE 1151/2012., PIANO DEI CONTROLLI E DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

**1.4. TIPOLOGIA VERIFICA**

PRIMA VISITA PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER LA VERIFICA DELLE MODIFICHE INVIATE A BAC	<input type="checkbox"/>
VERIFICA AGGIUNTIVA NON ANNUNCIATA	<input type="checkbox"/>
VERIFICA REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI DURANTE LE LAVORAZIONI	<input type="checkbox"/>
PRELIEVO CAMPIONI IN SEGUITO A RICHIESTA ANALISI ( <b>COMPILARE PRIMA DEL PRELIEVO I PUNTI 3, 4, 7</b> )	<input type="checkbox"/>

**1.5 AGENDA DELLA VERIFICA**

Orario inizio e fine	Attività	Figure aziendali coinvolte

**TECNICO: NOME**
**CODICE**

VERIFICA CHIUSURA NON CONFORMITA' PRECEDENTI	Efficacia delle azioni correttive attuate
1.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
2.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
VERIFICA CHIUSURA RACCOMANDAZIONI PRECEDENTI	Efficacia delle azioni correttive attuate
1	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
2	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )

**1.6 DATA DELL'ULTIMA VERIFICA EFFETTUATA PRESSO L'OPERATORE:**
**1.7 TIPOLOGIA DELL'ULTIMA VISITA EFFETTUATA PRESSO L'OPERATORE**

PRIMA VISITA PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER LA VERIFICA DELLE MODIFICHE INVIATE A BAC	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ AGGIUNTIVA NON ANNUNCIATA	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ DEI REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI DURANTE LE LAVORAZIONI	<input type="checkbox"/>
PRELIEVO CAMPIONI	<input type="checkbox"/>

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP	Mod_LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

2. MANTENIMENTO DEI REQUISITI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
<p>Rispetto all'ultima visita effettuata ci sono state delle modifiche/variazioni significative su strutture e impianti?</p> <p>Le modifiche sono state comunicate a BAC ?</p> <p>Riportare le eventuali variazioni intervenute dopo aver visionato le strutture e gli impianti ed allegare eventuale notifica inviata alle autorità competenti.</p>		Gravi	Lievi	
<p>Le eventuali variazioni intervenute sono conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione?</p>				
3. APPROVVIGIONAMENTO	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
<p>Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione consentono di risalire ai fornitori?</p>		Gravi	Lievi	
<p>L'azienda acquista <b>materia prima e i semilavorati</b> solo da operatori presenti nell'elenco degli operatori controllati?</p> <p>Il tecnico verifichi se tutti i fornitori rientrano in zona di produzione, sono inseriti nell'elenco degli operatori controllati, sono in possesso di Attestato rilasciato da BAC (se applicabile) e le materie prime /semilavorati in ingresso sono coperti da schede trasferimento previste nei rispettivi piani di controllo e <i>specifiche per ogni</i> DOP-IGP?</p>				
4. STOCCAGGIO E SEPARAZIONE MP/SL/PF	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
<p>Le materie prime (MP) e i semilavorati (SL) in stoccaggio, con requisiti caratterizzanti dal punto di vista chimico-fisico, sono adeguatamente identificati?</p> <p>I prodotti finiti DOP/IGP sono adeguatamente identificati e separati dagli altri prodotti agricoli e/o alimentari (Per i prodotti DOP/IGP confezionati, adeguatamente protetti ed etichettati è sufficiente delimitare e/o identificare le aree destinate all'interno dello stesso magazzino)?</p> <p>Specificare in note come sono identificate le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti</p>		Gravi	Lievi	
5. TRASFERIMENTO MATERIE PRIME/SEMILAVORATI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
<p>Tutte le vendite di MP e SL sono accompagnate <b>dalle schede trasferimento specifiche per ogni</b> DOP-IGP previste nei rispettivi piani di controllo?</p> <p>Verifica: <i>Il tecnico scegliendo delle vendite a campione nel corso dell'anno verifichi le transazioni effettuate; il punto precedente è soddisfatto?</i></p>		Gravi	Lievi	

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP	Mod_LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

6. PRODOTTI MARCHIO E LORO DESTINAZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>Tutte le etichette, incarti utilizzate sul prodotto finito sono state approvate da BAC o dal Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF?</p> <p>il tecnico con dei controlli a campione sulle etichette in giacenza e/o sui prodotti preconfezionati verifichi se l'operatore ha utilizzato solo etichette approvate.</p> <p><b>il punto precedente è soddisfatto?</b></p> <p>Il prodotto a marchio immesso sul mercato è coperto dall'autorizzazione all'immissione al consumo rilasciata da BAC all'operatore?</p> <p><b>Riportare l'ultima autorizzazione rilasciata da BAC</b></p> <p>I documenti di vendita (DDT, Fatture) del prodotto a marchio (DOP/IGP) riportano la DOP/IGP di riferimento. (riportare i riferimenti in note dei Documenti oggetto di verifica).</p>				
7. IDENTIFICAZIONE TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITÀ	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>Tutti gli ingredienti che entrano nel processo produttivo/prodotto finito sono identificati mediante l'attribuzione del lotto?</p> <p>Durante il processo produttivo gli operatori identificano e registrano su apposita documentazione, i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità.</p> <p>La identificazione e rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante tutto il processo di stoccaggio, condizionamento e confezionamento (compilare il modulo prova di tracciabilità allegato).</p>				
8. SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p><b>Produzioni Separate Temporalmente comunicazione preventiva</b></p> <p>Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta sono separate temporalmente (orari e tempi diversi sulla stessa linea di produzione), <b>gli operatori hanno comunicato le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate?</b></p>				
<p><b>Produzioni separate spazialmente</b></p> <p>Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta sono separate spazialmente (linee di produzioni diverse per produzioni generiche e DOP) <b>gli operatori hanno identificato le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati ed hanno dato comunicazione a BAC?</b></p>				

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP</b>	<b>Mod_LR_TR_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

9. DECLASSAMENTO LOTTI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'Azienda ha registrato il declassamento (smarchiatura) del prodotto DOP/IGP comunicandola a BAC e chiedendo al Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF o al MIPAAF l'autorizzazione al declassamento (smarchiatura)?				
Riportare i quantitativi eventualmente declassati, allegando la comunicazione inoltrata e la decisione da parte del Consorzio o del MIPAAF.				
10. GESTIONE DEI RECLAMI, DELLE NON CONFORMITA' E TRATTAMENTO DEI LOTTI NON CONFORMI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'Azienda ha gestito dei lotti non conformi in seguito ad autocontrollo, notifiche analisi ecc. La gestione permette una verifica della destinazione del prodotto declassato  (verificare eventuali registrazione, azioni correttive attuate e destinazione del prodotto non conforme)?				
L'Azienda ha gestito eventuali reclami (verificare eventuali registrazione e azioni correttive attuate)?				
11. REGISTRAZIONIE, ARCHIVIAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'azienda mantiene aggiornato le registrazione riguardanti il carico e lo scarico del prodotto ?				
L'azienda conserva ed archivia tutta la documentazione consegnata dall'ODC e quella prodotta (contabilità finanziaria, di magazzino, conformità prodotto, analisi di laboratorio, notifiche ecc.) in modo adeguato?				
12. INVIO DEI DOCUMENTI A BAC	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
Gli operatori hanno inviato a BAC i documenti/moduli previsti nei rispettivi piani di controllo (dati confezionati, schede trasferimento, modulo delle modifiche, elenco fornitori, date di lavorazione) ecc?				
13. COOPERAZIONE DELL'OPERATORE ASSOGGETTATO AL CONTROLLO	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
Tutte le sedi dell'operatore assoggettate al controllo BAC, sono 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 è sempre presente almeno un addetto che possa prestare la necessaria cooperazione?				

#### RACCOMANDAZIONI BAC

---



---



---



---

#### NOTE CONCLUSIVE BAC

Evidenziare i punti critici e di forza ed esprimere un giudizio complessivo sulla conformità dell'azienda al Disciplinare di produzione

---



---



---



---

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP	Mod_LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

### DOCUMENTI ALLEGATI ALLA LISTA DI RISCONTRO

TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO ACQUISITO		
	SI	NO	ALL. N°
N° Rapporti non conformità (Mod. NC): (lasciare originale all'azienda e trasmettere copia a BAC) N° _____			
N° Schede prelevamento campione:			

### IMPEGNATIVA DELL'OPERATORE

Il sottoscritto in qualità di legale rappresentante e/o delegato ribadisce l'impegno:

- a rispettare il piano dei controlli, il disciplinare di produzione e il tariffario approvati dal MIPAAF;
- ad accettare, in caso di mancato rispetto dei requisiti disciplinati la non immissione della materia prima, semilavorato e del prodotto finito nel circuito tutelato;
- ad assoggettarsi al regime di controllo previsto dal Reg. CE 1151/2012.

### Dichiara di ricevere copia del presente Rapporto e rende le seguenti dichiarazioni:

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di legale rappresentante dell'azienda:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma del Responsabile aziendale \_\_\_\_\_

Firma Tecnico BAC \_\_\_\_\_

**L'esito del presente rapporto e degli allegati si ritiene confermato da Bioagricert srl, se l'Operatore non riceve diversa comunicazione entro 60 gg dalla data di ispezione.**

### ALLEGATI AL Mod. LR\_TR\_DOP-IGP

DOP PECORINO CROTONESE	Allegato 19	<input type="checkbox"/>	VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI DOP CASTAGNA DI VALLERANO
	Allegato 19.1	<input type="checkbox"/>	VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
	Allegato 19.2	<input type="checkbox"/>	BILANCIO DI MASSA DOP PECORINO CROTONESE



<b>BIOAGRICERT</b>	<b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b> <b>VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI</b>	<b>ALLEGATO 19 AL</b> <b>Mod. LR_TR_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
Le operazioni di cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti, vengono effettuate nell'ambito del territorio di produzione?				
Le operazioni di confezionamento sono effettuate anche al di fuori della zona prevista dall'articolo 3 del disciplinare di produzione?				
<b>Cura a freddo</b> La conservazione del prodotto viene effettuata mediante cura in acqua fredda (" <b>cura a freddo</b> ") senza aggiunta di alcun additivo.				
La conservazione del prodotto effettuata mediante "cura a freddo" avviene in grotte tufacee secolari (cantine) o in appositi contenitori situati in idonei ambienti per alcuni giorni (non più di 7) in acqua a temperatura ambiente?				
Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucciate e dopo un breve periodo distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti e poi stesi per l'asciugatura in strati non superiori a 20 cm di spessore?				
Nei primi giorni si operano frequenti palleggiamenti (trapalature) manualmente o con pale di legno per una rapida asciugatura, o in alternativa, sempre ai fini di una rapida asciugatura, le castagne possono essere poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero?				
<i>Specificare i tempi di conservazione in mesi delle castagne con questo metodo di conservazione.</i>				

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b> <b>VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI</b>	<b>ALLEGATO 19 AL</b> <b>Mod. LR_TR_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
<b>Cura a caldo</b> La cura a caldo avviene mediante sterilizzazione in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda, sempre senza aggiunta di nessun additivo?  Con la "cura a caldo" il prodotto é scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca?				
All'interno della vasca i frutti, in continuo movimento, vengono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47-55°C) per circa 35-40 minuti?  <i>Verificare tempi e temperatura dell'acqua</i>				
Dopo il lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano per 15-30 minuti, subendo una schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un'apposita attrezzatura?  <i>Verificare i tempi di stazionamento</i>				
Le castagne rimaste vengono raccolte e convogliate da un nastro trasportatore alla fase di sgocciolatura ed asciugatura per ventilazione forzata?				
Dopo l'asciugatura seguono le fasi di spazzolatura, cernita, calibratura e confezionamento?				
I sacchi in cui le castagne vengono confezionate per l'immissione al consumo sono da Kg 1;3;5;10;20;30, come previsto da disciplinare di produzione?				
I sacchi sono sigillati in modo tale da impedire l'estrazione del contenuto senza la rottura del sigillo?				

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DELLA FORMA TRASFORMATORI</b>	<b>ALLEGATO 19.1 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

LOTTO N° \_\_\_\_\_ SACCHI N° \_\_\_\_\_ DA KG ☐ 1; ☐ 3; ☐ 5; ☐ 10; ☐ 20; ☐ 30.  
 LOTTO N° \_\_\_\_\_ SACCHI N° \_\_\_\_\_ DA KG ☐ 1; ☐ 3; ☐ 5; ☐ 10; ☐ 20; ☐ 30.  
 LOTTO N° \_\_\_\_\_ SACCHI N° \_\_\_\_\_ DA KG ☐ 1; ☐ 3; ☐ 5; ☐ 10; ☐ 20; ☐ 30.  
 LOTTO N° \_\_\_\_\_ SACCHI N° \_\_\_\_\_ DA KG ☐ 1; ☐ 3; ☐ 5; ☐ 10; ☐ 20; ☐ 30.  
 LOTTO N° \_\_\_\_\_ SACCHI N° \_\_\_\_\_ DA KG ☐ 1; ☐ 3; ☐ 5; ☐ 10; ☐ 20; ☐ 30.  
 LOTTO N° \_\_\_\_\_ SACCHI N° \_\_\_\_\_ DA KG ☐ 1; ☐ 3; ☐ 5; ☐ 10; ☐ 20; ☐ 30.

**☐ PESO DELLA CONFEZIONE Kg:**

Requisiti (3)	C	NC	N° di confezioni (sacchi) valutate (1)	Strumenti utilizzati a verifica dei requisiti (2)
Il lotto riportato in etichetta è conforme alla normativa cogente?				
<b>Forma:</b> prevalentemente ellissoidale a volte globosa, con apice appuntito terminante con residui stilari (torcia); cicatrice ilare di forma quadrangolare, generalmente piatta di ampiezza tale da non interessare le facce laterali del frutto				
<b>Forma e colore:</b> pericarpo sottile, facilmente distaccabile, di colore bruno rossiccio, con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30;				
<b>Forma e colore:</b> episperma color camoscio generalmente non inserito nei solchi principali del seme; bassa percentuale di settato				
<b>Forma e aspetto:</b> seme quasi privo di solcature in superficie, con polpa bianca, croccante, gradevole sapore dolce e resistente alla cottura				

**☐ PEZZATURA**

Requisiti (3)	C	NC	N° di confezioni (sacchi) valutate (1)	Strumenti utilizzati a verifica dei requisiti (2)
<b>Pezzatura grossa:</b> 50-70 acheni /Kg di prodotto fresco				
<b>Pezzatura media:</b> 71-95 acheni/Kg di prodotto fresco				
<b>Pezzatura piccola:</b> 96-120 acheni/Kg di prodotto fresco				

Firma del tecnico

\_\_\_\_\_

Requisiti	C	NC	N° di confezioni (sacchi) valutate (1)	Strumenti utilizzati a verifica dei requisiti (2)
L'operatore ha effettuato le analisi in autocontrollo previste dal piano dei controlli? (Riportare le date delle ultime verifiche in autocontrollo effettuate dal trasformatore/confezionatore).				
In caso di analisi non conformi in autocontrollo l'operatore ha applicato un piano analitico rinforzato?				

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>DOP CASTAGNA DI VALLERANO VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DELLA FORMA TRASFORMATORI</b>	<b>ALLEGATO 19.1 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

- (1) Il prelievo e la valutazione dei requisiti sono effettuati secondo quanto previsto dall'Allegato **1 al documento tecnico** "Istruzione operativa, campionamento per la verifica dei requisiti disciplinati". Per ulteriori dettagli riguardo la preparazione del campione, la chiusura e il sigillo ecc. si rimanda alla IO\_03 campionamento e analisi ultima revisione applicabile.
- (2) Indicare gli strumenti utilizzati per la verifica dei requisiti forma, peso della confezione, dimensioni/pezzatura, colore della buccia, colore dell'episperma e colore del seme, sapore, esempio scala colorimetrica pantone per il colore, bilancia con bollino metrico per il controllo del peso, classe del metro di precisione).
- (3) al fine di avere dei valori rappresentativi, a conferma dei requisiti disciplinati, effettuare le misurazioni in più punti della confezione.

Firma del tecnico

---

BIOAGRICERT	DOP CASTAGNA DI VALLERANO BILANCIO DI MASSA TRASFORMATORI	ALLEGATO 19.2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

**BILANCIO DI MASSA    ☐TRASFORMATORI    ☐ TRASFORMATORI/CONFEZIONATORI**

**PF CONTOLLATO:**

PECORINO CROTONESE

Periodo di controllo    dal (A)

al (B)

C	D	E	F	G G= D+E-(F)	H	I I= G*C/100	L	M
Resa %	Quantità di castagne acquistate nel periodo Tra A → B	Quantità di castagne già in giacenza al periodo A	Quantità di castagne in giacenza al periodo B	Totale castagne scaricate in produzione periodo Tra A → B	Prodotti realizzati in kg nel periodo A → B	Congruenza tra q.ta prodotta e resa di produzione C se ≤ di H NC se ≥ di H	Vendite in kg realizzate nel periodo A → B	Coerenza tra Q.tà realizzate e Q.tà vendute
La gestione, l'archiviazione della documentazione (DDT,Fatture, schede, ecc.) e le registrazioni consentono di effettuare il controllo di carico-scarico in modo agevole ed efficace?								SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

**NOTE**

BIOAGRICERT	DOP CASTAGNA DI VALLERANO BILANCIO DI MASSA TRASFORMATORI	ALLEGATO 19.2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

**BILANCIO DI MASSA    ☐TRASFORMATORI    ☐ TRASFORMATORI/CONFEZIONATORI**

La gestione, l'archiviazione della documentazione (DDT, Fatture, schede, ecc.) e le registrazioni consentono di effettuare il controllo di carico-scarico in modo agevole ed efficace?	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
--	---

PROVA DI TRACCIABILITA'		
Data prova:	Lotto:	Tipologia Prodotto:
FASE		REGISTRAZIONE
<b>Data</b> di spedizione, <b>quantità</b> venduta e <b>Lotto</b> (rif. registro carico e scarico o equivalente/ documenti fiscali con riferimento alla denominazione e/o indicazione protetta)		
<b>Data</b> verifica requisiti disciplinati sul lotto (notifica analisi, report analitici e verifica in autocontrollo) su registrazione aziendale e documentazione BAC.		
<b>Quantità</b> di prodotto finito eventualmente presente in giacenza (rif. registro carico e scarico o equivalente)		
<b>Data di confezionamento</b> (rif. registro carico e scarico o equivalente)		
<b>Data</b> di lavorazione (rif. Scheda lavorazione prodotto o equivalente)		
<b>Data, Lotto e Quantità</b> di MP/SL scaricate in produzione (rif. registro carico e scarico o equivalente)		
<b>Data, Lotto e Quantità</b> di MP/SL conferita (rif. registro carico e scarico o equivalente)		

BIOAGRICERT	DOP CASTAGNA DI VALLERANO BILANCIO DI MASSA TRASFORMATORI	ALLEGATO 19.2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xxxxxx

Identificazione fornitori MP/SL (elenco fornitori)	
--	--

ESITO DELLA PROVA

POSITIVO ☐

NEGATIVO ☐

Firma del tecnico \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Castanicoltore	<input type="checkbox"/> Trasformatore	<input type="checkbox"/> Confezionatore
<b>CURA A FREDDO</b> <input type="checkbox"/>		
Cognome Nome e/o ragione sociale		

DATA \_\_\_\_\_ LOTTO DI CASTAGNE N° \_\_\_\_\_ COMUNE \_\_\_\_\_

Eseguita “Cura a freddo” (immersione in acqua fredda senza aggiunta di additivi)	La conservazione mediante “cura a freddo” avviene in grotte tufacee secolari (cantine) o in appositi contenitori situati in idonei ambienti per alcuni giorni (non più di 7) e in acqua a temperatura ambiente	Fase di ASCIUGATURA. Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucciate e dopo un breve periodo vengono stese al suolo per l’asciugatura in strati non superiori a 20 cm di spessore	Le castagne curate, ancora umide, sono ammucciate, distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti e poi stesi per l’asciugatura in strati non superiori a 20 cm di spessore.	Nei primi giorni si operano frequenti palleggiamenti (trapalature) manualmente o con pale di legno per una rapida asciugatura.	In alternativa, sempre ai fini di una rapida asciugatura, le castagne sono poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero.
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

DATA \_\_\_\_\_ LOTTO DI CASTAGNE N° \_\_\_\_\_ COMUNE \_\_\_\_\_

Eseguita “Cura a freddo” (immersione in acqua fredda senza aggiunta di additivi)	La conservazione mediante “cura a freddo” avviene in grotte tufacee secolari (cantine) o in appositi contenitori situati in idonei ambienti per alcuni giorni (non più di 7) e in acqua a temperatura ambiente	Fase di ASCIUGATURA. Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucciate e dopo un breve periodo vengono stese al suolo per l’asciugatura in strati non superiori a 20 cm di spessore	Le castagne curate, ancora umide, sono ammucciate, distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti e poi stesi per l’asciugatura in strati non superiori a 20 cm di spessore.	Nei primi giorni si operano frequenti palleggiamenti (trapalature) manualmente o con pale di legno per una rapida asciugatura.	In alternativa, sempre ai fini di una rapida asciugatura, le castagne sono poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero.
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

DATA \_\_\_\_\_ LOTTO DI CASTAGNE N° \_\_\_\_\_ COMUNE \_\_\_\_\_

Eseguita “Cura a freddo” (immersione in acqua fredda senza aggiunta di additivi)	La conservazione mediante “cura a freddo” avviene in grotte tufacee secolari (cantine) o in appositi contenitori situati in idonei ambienti per alcuni giorni (non più di 7) e in acqua a temperatura ambiente	Fase di ASCIUGATURA. Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucciate e dopo un breve periodo vengono stese al suolo per l’asciugatura in strati non superiori a 20 cm di spessore	Le castagne curate, ancora umide, sono ammucciate, distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti e poi stesi per l’asciugatura in strati non superiori a 20 cm di spessore.	Nei primi giorni si operano frequenti palleggiamenti (trapalature) manualmente o con pale di legno per una rapida asciugatura.	In alternativa, sempre ai fini di una rapida asciugatura, le castagne sono poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero.
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO



☐ Castanicoltore

☐ Trasformatore

☐ Confezionatore

CURA A CALDO ☐

Cognome Nome e/o ragione sociale

DATA

LOTTO DI CASTAGNE N°

COMUNE

Eseguita Cura a caldo mediante sterilizzazione in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda, sempre senza aggiunta di nessun additivo.	il prodotto é scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca	All'interno della vasca i frutti, in continuo movimento, sono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47-55°C) per circa 35-40 minuti	Dopo il lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano <b>per 15-30 minuti</b> , subendo una schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un'apposita attrezzatura	Le castagne rimaste sono raccolte e convogliate da un nastro trasportatore alla fase di sgocciolatura ed asciugatura per ventilazione forzata	Dopo l'asciugatura seguono le fasi di: spazzolatura, <ul style="list-style-type: none"><li>• cernita,</li><li>• calibratura</li></ul> e confezionamento
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

DATA

LOTTO DI CASTAGNE N°

COMUNE

Eseguita Cura a caldo mediante sterilizzazione in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda, sempre senza aggiunta di nessun additivo.	il prodotto é scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca	All'interno della vasca i frutti, in continuo movimento, sono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47-55°C) per circa 35-40 minuti	Dopo il lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano <b>per 15-30 minuti</b> , subendo una schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un'apposita attrezzatura	Le castagne rimaste sono raccolte e convogliate da un nastro trasportatore alla fase di sgocciolatura ed asciugatura per ventilazione forzata	Dopo l'asciugatura seguono le fasi di: spazzolatura, <ul style="list-style-type: none"><li>• cernita,</li><li>• calibratura</li></ul> e confezionamento
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

DATA

LOTTO DI CASTAGNE N°

COMUNE

Eseguita Cura a caldo mediante sterilizzazione in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda, sempre senza aggiunta di nessun additivo.	il prodotto é scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca	All'interno della vasca i frutti, in continuo movimento, sono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47-55°C) per circa 35-40 minuti	Dopo il lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano <b>per 15-30 minuti</b> , subendo una schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un'apposita attrezzatura	Le castagne rimaste sono raccolte e convogliate da un nastro trasportatore alla fase di sgocciolatura ed asciugatura per ventilazione forzata	Dopo l'asciugatura seguono le fasi di: spazzolatura, <ul style="list-style-type: none"><li>• cernita,</li><li>• calibratura</li></ul> e confezionamento
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>MODULO DELLE NON CONFORMITA'</b>	<b>Mod. NC DOP-IGP</b>	<b>N°</b> .....
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xx-xx-2018	

N° progressivo di NC: ..... di .....	Tipologia NC: <input type="checkbox"/> GRAVE <input type="checkbox"/> LIEVE		DOP-IGP DI RIFERIMENTO
Ispettore:	Data:	Tipologia della visita:	
Nome Azienda :		Codice operatore:	
Soggetto interessato <i>(fare riferimento al punto 1 dello schema dei controlli)</i> ..... procedura o fase di processo del piano a cui si riferisce la non conformità <i>(fare riferimento al punto 2 dello schema dei controlli)</i> ..... requisito <i>(fare riferimento al punto 3 dello schema dei controlli)</i> ..... descrizione della non conformità <i>(fare riferimento al punto 7 dello schema dei controlli)</i> ..... ..... ..... ..... .....			
Trattamento della non conformità <i>(fare riferimento al punto 9 dello schema dei controlli) (a cura del Tecnico Ispettore BAC) :</i> ..... ..... .....			
Causa della non conformità <i>(a cura dell'Azienda):</i> ..... ..... .....			
Azione Correttiva <i>(fare riferimento al punto 10 dello schema dei controlli) (a cura del Tecnico Ispettore BAC) :</i> ..... ..... .....			
Responsabile attuazione:.....		Attuazione entro:.....	
Tecnico BAC:.....		Per l'Azienda:.....	

#### RACCOMANDAZIONI

.....

.....

.....

.....

#### VERIFICA *(a cura del Tecnico BAC):*

NC da verificare:	<input type="checkbox"/> prossima ispezione utile	<input type="checkbox"/> ispezione aggiuntiva	<input type="checkbox"/> altro: .....
-------------------	---	---	---------------------------------------

#### Esito della verifica:

☐ Esito soddisfacente/NC chiusa

☐ Esito insoddisfacente/NC aperta

.....

.....

Data:.....

Per BAC: .....

La presente NC, da inviare a BAC, deve essere lasciata in copia originale all'azienda;

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>Mod. RAC</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

Nome Azienda: \_\_\_\_\_ Codice operatore: \_\_\_\_\_

		Marchio etichetta/bollino		Etichetta/bollino (n°)	Anno di produzione
Tipo di confezione	Peso della confezione	Proprio	Di terzi		

**Luogo di stoccaggio delle etichette:** \_\_\_\_\_

**Tipografia che realizza la stampa:** \_\_\_\_\_

**Responsabile della Gestione delle etichette:** \_\_\_\_\_

**Operatore c/o il quale la castagna viene trasformata:** \_\_\_\_\_

**Operatore c/o il quale la castagna viene confezionata:** \_\_\_\_\_

Lotto n° \_\_\_\_\_

**Etichette approvate:** Sì ☐ data approvazione BAC : \_\_\_\_\_ ☐ No prima approvazione (allegare etichetta)

**Per ottenere la autorizzazione alla stampa delle etichette tutti gli operatori devono inviare:**

- il presente modulo compilato in ogni sua parte;
- copia del bollino, dell'etichetta definitiva, del materiale di designazione e presentazione, o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al prodotto;
- l'elenco dei fornitori aggiornato;
- Analisi conformi.

**L'AZIENDA SI IMPEGNA:**

- A commercializzare il prodotto finito solo dopo aver ottenuto la conformità prodotto da parte di BAC;
- Ad utilizzare solo le etichette approvate dall'OdC
- A sottoporre ogni variazione dell'etichetta ad approvazione dell' OdC
- Ad immettere il prodotto finito nel circuito tutelato solo dopo aver verificato i requisiti previsti dal disciplinare di produzione

Ogni uso improprio delle etichette è sotto la totale responsabilità dei richiedenti;

Data \_\_\_\_\_

In fede Il Responsabile dell'azienda \_\_\_\_\_

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>MODULO RICHIESTA ANALISI DOP-IGP</b>	<b>Mod. RA_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Riportare la Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
(Riportare l'indirizzo completo)

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ Cod. operatore \_\_\_\_\_

a nome del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_  
(Riportare nome, Cognome)

Codice fiscale/P. IVA \_\_\_\_\_

Indicare la DOP/IGP di riferimento: \_\_\_\_\_

### DICHIARA

Che il lotto di: \_\_\_\_\_  
(specificare la tipologia di materia prima, e/o semilavorato e/o prodotto finito)

Disponibile presso: \_\_\_\_\_  
(Riportare ragione sociale l'indirizzo dello stabilimento se diverso da quello dell'Azienda richiedente)

Tel. \_\_\_\_\_

stoccato nel silos/vasca/tank/maturatore, magazzino, **lotto n°** \_\_\_\_\_ Di kg \_\_\_\_\_

stoccato nel silos/vasca/tank/maturatore, magazzino, **lotto n°** \_\_\_\_\_ Di kg \_\_\_\_\_

stoccato nel silos/vasca/tank/maturatore, magazzino, **lotto n°** \_\_\_\_\_ Di kg \_\_\_\_\_

**RISULTA OMOGENEO E PRONTO PER IL PRELIEVO.**

### CHIEDE A BIOAGRICERT

di disporre il campionamento preferibilmente il : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>ELENCO FORNITORI</b>	<b>Mod. PF_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

<input type="checkbox"/> Azienda individuale <input type="checkbox"/> Società <input type="checkbox"/> Cooperativa				
Cognome Nome e/o ragione sociale azienda			Codice BAC	
Indicare la DOP/IGP di riferimento				
N°	FORNITORE	TIPOLOGIA DI MATERIA PRIMA/SEMILAVORATO/ PRODOTTO FINITO PRESO IN CARICO	QUANTITA' PRESA IN CARICO IN KG	ANNO/CAMPAGNA DI RIFERIMENTO
		<b>TOTALE KG</b>		

Data, \_\_\_\_\_ Rev00 (primo invio)

Le informazioni per singolo fornitore riportate nella presente scheda fanno riferimento all'elenco aggiornato dei fornitori. L'Azienda si impegna a comunicare tempestivamente ogni variazione intervenuta, dopo la presentazione dell'ultima scheda a BAC.

Data \_\_\_\_\_ Rev \_\_\_\_\_ il presente annulla e sostituisce il modello inviato in data \_\_\_\_\_

Pagina \_\_\_\_ di \_\_\_\_

Firma e timbro del Responsabile

Operatore:		Codice IT BAC:	
Luogo:		Data:	Ora:

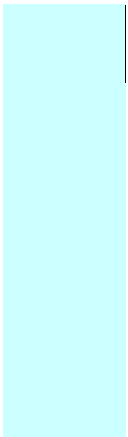
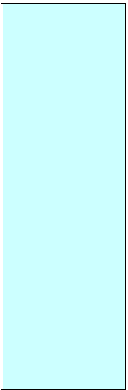
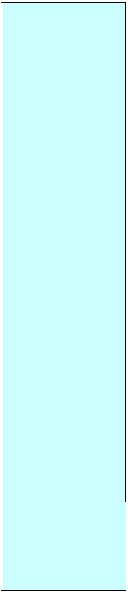
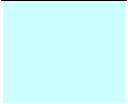
Programmato piano di controllo <input type="checkbox"/>	Mirato <input type="checkbox"/>	Aggiuntivo <input type="checkbox"/>
Campo .....	Magazzino .....	
Coltura: .....	Prodotti sfusi: peso partita in Kg .....	
Appezz. N° (specificare gli ha) .....	Prod. confezionat: n° colli partita .....	
Numero campioni elementari: .....	Numero campioni elementari: .....	
<b>Identificazione della partita/lotto di prodotto:</b>		
Dati identificativi fornitore/i del prodotto: .....		
Come si presenta il prodotto al momento del campionamento? .....		
Metodo prelevamento: <b>Istruz. BAC IO_03</b> .....	<b>Altro:</b> .....	
Come si presenta il prodotto al momento del campionamento .....		

Peso aliquote:	> 1Kg	<input type="checkbox"/>	< 1Kg e > ½ Kg	<input type="checkbox"/>	< ½ Kg	<input type="checkbox"/>
Tipo contenitori :	Sacchetti	<input type="checkbox"/>	Flaconi PET	<input type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>
Temperatura:	Ambiente	<input type="checkbox"/>	0/4 °C	<input type="checkbox"/>	< - 18 °C	<input type="checkbox"/>
Codici identificativi:						<b>A/B1/B2/C</b>
<b>A - 1° analisi</b>	<b>B1 - 2° analisi</b>	<b>B2 - 3° analisi</b>	<b>C -Analisi operatore</b>			
Codice sigillo	Codice sigillo	Codice sigillo	Codice sigillo			
(Aliquote da inviare al Laboratorio)			Operatore			

PRODOTTI CAMPIONATO	
Rappresentanti Operatore presenti al campionamento:	
I quali rendono le seguenti dichiarazioni:	
Firma Ispettore	Firma Operatore

campagna/anno di produzione :

IGP



<b>BIOAGRICERT</b>	<b>MODULO NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI DOP-IGP</b>	<b>Mod. NCA_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xx-xx-2018

<input type="checkbox"/> Azienda individuale	<input type="checkbox"/> Società	<input type="checkbox"/> Cooperativa
Cognome Nome e/o ragione sociale	Codice BAC	
DOP/IGP DI RIFERIMENTO		

### BAC COMUNICA

Che il lotto di:

(specificare la tipologia di materia prima, semilavorato e prodotto finito)

Stoccato presso:

Identificativo lotto n°

Di kg

Data analisi

Rapporto di prova n°

Risulta:

- ☐ Conforme ai requisiti disciplinati
- ☐ Non conforme ai requisiti disciplinati

Si precisa che su disposizioni del MIPAAF nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente gli operatori dovranno identificare le linee di produzione, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC. Nel caso in cui le lavorazioni a denominazione protetta vengano separate temporalmente l'operatore dovrà comunicare a BAC le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il Valutatore



<b>BIOAGRICERT</b>	<b>MODULO NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI DOP-IGP</b>	<b>Mod. NCA_DOP-IGP</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del xx-xx-2018

Valutate le analisi sul campione prelevato dal tecnico:

in data:

Presso l'operatore:

#### **BAC DICHIARA IL LOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DISCIPLINATI.**

In base a quanto previsto dal piano dei controlli, si comunica che per il **trattamento della non conformità** dovranno essere applicate le seguenti misure:

1. Identificazione e segregazione del lotto qualora l'operatore voglia avvalersi dei diritti previsti al punto A;
2. esclusione del prodotto dal circuito tutelato qualora in caso di ricorso, l'esito analitico confermi la non conformità ai requisiti disciplinati, o non voglia avvalersi dei diritti previsti dal punto A;
3. mantenimento in azienda, in copia, della documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme ai requisiti disciplinati (fatture e DDT);
4. Identificazione delle cause che hanno determinato la non conformità del processo.

#### **A) DIRITTI DELL'OPERATORE 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 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 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 quarta aliquota di campione è utilizzata solo nel caso una delle altre tre non fosse più utilizzabile ai fini della prova.

La documentazione richiesta e l'eventuale ricorso, dovranno essere inviate a BioAgriCert **entro 15 giorni** dal ricevimento della notifica conformità analisi. Trascorso tale periodo, il trattamento della NC diverrà definitivo.

⇒ *Si allega copia del certificato di analisi rilasciato dal laboratorio qualificato da BAC;*

Il Valutatore

il Responsabile del controllo

BIOAGRICERT	DATI CONFEZIONATI	Mod. DC_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

L'azienda

Cod. operatore

situata in

Comune

Indicare la DOP/IGP di riferimento:

PERIODO DAL\_\_\_\_\_AL\_\_\_\_\_

Tipo di confezione	Peso Unitario Kg/Lt	Numero pezzi confezionati	Numero pezzi venduti	NOTE

Data : \_\_\_\_\_

Firma azienda : \_\_\_\_\_

Gli operatori devono inviare, il presente modulo, secondo quanto stabilito del piano ei controlli, ed ogni volta che viene richiesto da BAC.

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>REGISTRO DI CARICO E SCARICO SCHEDA TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	Mod. RCS_19
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

Il presente registro deve essere utilizzato per ogni singolo silos interessato alle operazioni di carico e scarico

# **REGISTRO AZIENDALE DI CARICO-SCARICO TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DOP CASTAGNA DI VALLERANO**

Nome Azienda \_\_\_\_\_ Codice Operatore: \_\_\_\_\_

Data di consegna \_\_\_\_\_

Firma del Tecnico Ispettore \_\_\_\_\_

Firma del Responsabile aziendale \_\_\_\_\_

Pagina N° \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

firma del tecnico \_\_\_\_\_

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>REGISTRO DI CARICO E SCARICO SCHEDA TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>Mod. RCS_19</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

**SCHEDA RICEVIMENTO CASTAGNE N° \_\_\_\_\_**

FORNITORE	QUANTITÀ ACQUISTATA KG	DATA ENTRATA	SCHEDA TRASFERIMENTO PRODOTTO N°	CAPACITA' IN KG O NUMERO SACCHI DA KG	NOTE

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>REGISTRO DI CARICO E SCARICO SCHEDA TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>Mod. RCS_19</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

**SCHEDA DI TRASFORMAZIONE CONSERVAZIONE/CURA A FREDDO ☐; A CALDO ☐**

Data lavorazione	Kg di castagne scaricate per la curatura	Giacenza	Cura a caldo	Cura a freddo	Resa %	N° di Lotto	GIACENZA IN KG

**SCHEDA DI CONFEZIONAMENTO**

Pagina N° \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

firma del tecnico \_\_\_\_\_

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>REGISTRO DI CARICO E SCARICO SCHEDA TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>Mod. RCS_19</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

Data di confezionamento	Kg di castagne scaricate per il confezionamento	Lotto/n°	Giacenza	Tipologia confezione	Peso della confezione in Kg	N° confezioni	Lotto assegnato	Etichette/bollini utilizzate

**SCHEDA VENDITA CASTAGNE N°**\_\_\_\_\_

Pagina N° \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

firma del tecnico \_\_\_\_\_

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>REGISTRO DI CARICO E SCARICO SCHEDA TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DOP CASTAGNA DI VALLERANO</b>	<b>Mod. RCS_19</b>
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	BOZZA IN ATTESA DI APPROVAZIONE MIPAAF

FORNITORE	QUANTITÀ VENDUTA KG	DATA DI VENDITA	SCHEDA TRASFERIMENTO PRODOTTO N°	DDT N°	SCARICATO DAL LOTTO/N°	GIACENZA IN KG

<b>BIOAGRICERT</b>	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA DOP CASTAGNA DI VALLERANO	<b>TF_VALLERANO</b>
Redazione CdA	Validazione CSI	Approvazione CdA Rev. 00 del 05/04/2018

# **TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA DOP CASTAGNA DI VALLERANO**



<b>BIOAGRICERT</b>	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA DOP CASTAGNA DI VALLERANO	<b>TF_VALLERANO</b>
Redazione CdA	Validazione CSI	Approvazione CdA Rev. 00 del 05/04/2018

## 1. PARTE GENERALE

Le Tariffe riportate nel presente tariffario si riferiscono al controllo della DOP CASTAGNA DI VALLERANO come dettagliato nel documento tecnico e nello schema dei controlli. I compensi per il controllo, prima di diventare definitivi ed essere applicati agli operatori di filiera, sono sottoposti ad approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

## 2. QUOTE AGRICOLTORI (D1)

Quota fissa iniziale € 50  
Quota variabile € 12 Ettaro (calcolo proporzionale con un minimo di € 12)

La suddetta Tariffa si somma il primo anno con quella di mantenimento:

- Istruzione Pratica e gestione della documentazione;
- Procedura di riconoscimento (prima adesione);
- Accettazione ed iscrizione nell'Elenco degli operatori controllati;
- Visite ispettive iniziali;
- Spese sostenute dagli ispettori.

Quota fissa annuale di mantenimento € 40  
Quota variabile € 12 Ettaro (calcolo proporzionale con un minimo di € 12)

La suddetta Tariffa è a copertura delle seguenti attività previste dal piano dei controlli:

- Istruzione Pratica e gestione della documentazione;
- Procedura di riconoscimento (riconferma);
- Visite ispettive in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti;
- Spese sostenute dagli ispettori.

## 3. TARIFFE A COPERTURA DI ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

3.1 Attività non comprensive della quota fissa:

- visite ispettive aggiuntive non previste dall'ordinario piano dei controlli in seguito a non conformità riscontrate presso gli operatori;
- visite ispettive aggiuntive in caso di variazioni significative comunicate a BAC dagli operatori  
il costo, per le suddette attività è pari a **50 EURO**.

## 4. MODALITÀ DI PAGAMENTO

4.1 Il pagamento della quota fissa di cui al punto 2 verrà corrisposta inizialmente (prima adesione al sistema di controllo) e negli anni successivi (riconferma al sistema di controllo) al momento dell'invio e sottoscrizione da parte dell'operatore della richiesta di adesione nelle modalità previste dal piano dei controlli.

4.2 Il pagamento delle attività di cui al punto 3 e della quota variabile di cui al punto 2, verranno corrisposte successivamente previa presentazione da parte di BAC dell'estratto conto all'operatore.

## 5. QUOTE TRASFORMATORI/INTERMEDIARI/CONFEZIONATORI

### TRASFORMATORI (D2)

Quota fissa annuale iniziale e di mantenimento € 80  
Quota variabile € 0,015 AL kg di prodotto controllato e certificato

### INTERMEDIARI (D4)

Quota fissa annuale iniziale e di mantenimento € 80  
Quota variabile € 0,015 al kg di prodotto controllato e certificato

### CONFEZIONATORI (D3)

Quota fissa annuale iniziale e di mantenimento € 80  
Quota variabile € 0,015 al kg di prodotto controllato e certificato

### TRASFORMATORI E CONFEZIONATORI (D2 e D3)

Quota fissa annuale iniziale e di mantenimento € 150  
Quota variabile € 0,02 al kg di prodotto controllato e certificato

La suddetta Tariffa è a copertura delle seguenti attività previste dal piano dei controlli:

- Istruzione Pratica e gestione della documentazione;
- Procedura di riconoscimento (prima adesione e riconferma);

<b>BIOAGRICERT</b>	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA DOP CASTAGNA DI VALLERANO	<b>TF_VALLERANO</b>
Redazione CdA	Validazione CSI	Approvazione CdA Rev. 00 del 05/04/2018

- Accettazione ed iscrizione nell'Elenco degli operatori controllati;
- Visite ispettive iniziali;
- Visite ispettive in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti;
- Spese sostenute dagli ispettori.

## 6. TARIFFE A COPERTURA DI ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

- 6.1 Attività non comprensive della quota fissa annuale:
- A) Visite ispettive aggiuntive finalizzate a verificare l'applicazione di eventuali azioni correttive a fronte di NC;
  - B) Visite ispettive aggiuntive per variazioni significative comunicate a BAC,
  - C) Attività di prelievo campioni

Il costo per le suddette attività è pari a:

- **70 EURO per l'attività prevista alla lettera A e B)**
- **50 EURO per l'attività prevista alla lettera C)**

## 7. ANALISI DI LABORATORIO

Le spese relative al campionamento ed alla esecuzione delle prove analitiche previste, con le frequenze pianificate come da piano dei controlli, saranno addebitate al costo.

## 8. MODALITÀ DI PAGAMENTO

- 8.1 Il pagamento delle quote fisse di cui al punto 5 saranno corrisposte inizialmente (prima adesione al sistema dei controlli) e negli anni successivi (riconferma al sistema dei controlli) al momento dell'invio e sottoscrizione da parte dell'operatore della richiesta di adesione nelle modalità previste dal piano dei controlli.
- 8.2 Il pagamento del corrispettivo relativo alla quota variabile verrà liquidato, previa presentazione di estratto conto alla "Operatore" da BIOAGRICERT, alla fine di ogni anno solare in base alla quantità di prodotto immesso al consumo a marchio DOP CASTAGNA DI VALLERANO.
- 8.3 Il pagamento delle attività non comprensive nella quota fissa di cui al punto 6 verranno corrisposte successivamente previa presentazione da parte di BAC dell'estratto conto all'operatore.

**Tutte le tariffe indicate nel presente tariffario si intendono IVA esclusa.**

## 9. 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.

## 10. COSTI RELATIVI AL RICORSO

Gli operatori possono presentare ricorso, al Comitato ricorsi (CRI), contro i provvedimenti (NC) comminati da BAC. Le spese relative alla gestione del ricorso, pari a 350 euro, saranno a carico del soccombente indicato dalla deliberazione del comitato ricorsi.

## 11. CESSAZIONE ATTIVITÀ

Come previsto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg dalla decisione, e comunque entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno, la cessazione dell'attività pena il pagamento della quota annuale.