

MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE IMPRESA DI LAVORAZIONE

Io sottoscritto

in qualità di

Responsabile dell'azienda:
(timbro e/o nome azienda)

DICHIARA:

- DI CONOSCERE E ACCETTARE, PER LE PARTI DI PROPRIA COMPETENZA IL PIANO DEI CONTROLLI E IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSULTABILI SUL SITO DEL MIPAAF WWW.POLITICHEAGRICOLE.IT E SUL SITO BIOAGRICERT WWW.BIOAGRICERT.ORG.
- DI AVER RICEVUTO LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (CONTRASSEGNARE CON UNA X LA CASELLA CORRISPONDENTE AL DOCUMENTO CONSEGNATO):

- ☐ Documento tecnico;
- ☐ Schema dei controlli;
- ☐ Richiesta di adesione-riconferma-rinuncia trasformatori (MOD. RA_TR_06);
- ☐ Richiesta di autorizzazione all'immissione al consumo (RAC_DOP-IGP_06);
- ☐ Registro di carico e scarico, produzione e confezionamento (MOD. RCS_06)
- ☐ Dati confezionati (MOD. DV _DOP-IGP);
- ☐ Tariffario per il controllo dell'IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP (TF_CT).

Data

Firma del Responsabile Aziendale

BIOAGRICERT	RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA TRASFORMATORI CANTUCCINI TOSCANI IGP	MOD. RA_TR_06
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

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: _____

Tel: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Cod. Fiscale: _____

Partita IVA: _____

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

NOME _____

QUALIFICA _____

Nome del rappresentante legale: _____

Nome del responsabile dell'impianto: _____

Impresa di lavorazione: ☐ Con vendita prodotto sfuso; ☐ Con vendita prodotto confezionato

PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA

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

- ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- allegare copia dell'autorizzazione sanitaria/ DIA/ notifica registrazione art. 6 Reg. CE 852/2004;
- allegare copia dell'iscrizione alla camera di commercio (CCIAA);
- allegare copia della procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati dal disciplinare di produzione;
- inviare la presente richiesta barrando la voce prima adesione al sistema dei controlli, allegando l'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota fissa con indicazione "quota relativa al controllo IGP Cantuccini Toscani.

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

inviare la richiesta di adesione, barrando la voce riconferma al sistema di controllo, **(entro e non oltre il 31-01 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 Macabracchia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) "con indicazione "quota relativa al controllo IGP indicando l'anno di riferimento" o con Bonifico bancario intestato a Bioagricert s.r.l., Banca di Bologna fil. Calderara, c/c n° CC0240240572 Cod. ABI 08883, cod. CAB 36650, cod. cin D IBAN IT66X0888336650024000240572.

Rinuncia al sistema di controllo

- Compilazione e invio del seguente modulo barrando la voce Rinuncia al sistema di controllo;

Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa

- €300 per produzioni fino a 50 t
- €400 per produzioni maggiori di 50 e minori o uguali 100 t
- €600 per produzioni maggiori di 100 e minori o uguali 200 t
- €750 per produzioni maggiori di 200 e minori o uguali a 300 t
- €1100 per produzioni maggiori di 300 t e minori o uguali a 600 t
- €1400 per produzioni superiori a 600 t

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

BIOAGRICERT	RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA TRASFORMATORI CANTUCCINI TOSCANI IGP	MOD. RA_TR_06
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

ALLEGATO al Mod. RA TR 06¹

1. RODOTTI REALIZZATI

☐ CANTUCCINI TOSCANI" IGP *rese di produzione* in % su prodotto finito _____

2. COMPOSIZIONE ED INGREDIENTI SU 1000 Gr DI IMPASTO

L'operatore oltre agli ingredienti obbligatori (**farina**, **mandorle** con umidità relativa non superiore all'8.5%, quantità minima del 17% e comunque da assicurare dopo la cottura una q.tà minima del 20% , **uova** e **tuorlo d'uovo** per non meno del 3% in tuorlo, **burro**, **zucchero** semolato cristallino 00 in granella, **miele millefiori**, **agenti lievitanti**), utilizza i seguenti ingredienti facoltativi: **sciroppo di glucosio** SI ☐ NO ☐ ; zucchero invertito (usato solo in fase di doratura) SI ☐ NO ☐ ; **sale** SI ☐ NO ☐ ; **latte intero** SI ☐ NO ☐ ; **aromi e aromi naturali** SI ☐ NO ☐ ;

3. LA PREPARAZIONE DELL'IMPASTO AVVIENE: ☐ Manualmente; ☐ Meccanicamente.

4. L'IMPASTO, CHE LIEVITA DURANTE LA COTTURA, VIENE MODELLATO IN FORMA DI FILONI SU TEGLIE O BANDA DEI FORNI DI COTTURA SI ☐ NO ☐ ;

5. TEGLIE O BANDA DEI FORNI DI COTTURA SONO INGRASSATI SI ☐ NO ☐ ;

6. LA COTTURA AVVIENE IN FORNI PRERISCALDATI AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA I 100 E 300°C PER UN MASSIMO DI 40 MINUTI SI ☐ NO ☐ ;

7. LA DORATURA AVVIENE PRIMA DELLA COTTURA ☐ O **DURANTE LA COTTURA** ☐ ;

8. AL TERMINE DELLA COTTURA I FILONI SONO TAGLIATI MANUALMENTE ☐ O **MECCANICAMENTE** ☐ ;

9. AL TERMINE DELLA FASE DI COTTURA AVVIENE UN SECONDO PASSAGGIO IN FORNO PER UN TEMPO MASSIMO DI 20 MINUTI ☐ .

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 del MIPAAF www.politicheagricole.it e sul sito Bioagricert www.bioagricert.org.

Data ____/____/____

Per accettazione l'Azienda
firma (eventuale timbro) _____

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

BIOAGRICERT	RICHIESTA AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO DOP/IGP	Mod. RAC_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

- ☐ **impresa di lavorazione con vendita prodotto sfuso**
☐ **impresa di lavorazione con vendita prodotto confezionato**

Cognome Nome e/o ragione sociale	Codice BAC
Indicare la IGP di riferimento	

Conformità prodotto: ☐ Primo rilascio; ☐ Rinnovo annuale; ☐ estensione.

Resa % prodotto finito	Tipologia di prodotto per cui si richiede la certificazione E=etichettato; S=sfuso	Marchio prodotto		Produzione annua stimata (kg)
		Proprio	Di terzi	

Luogo di stoccaggio delle etichette/ involucri cartacei/ diciture e logo:

Tipografia che realizza la stampa:

Responsabile della Gestione etichette/ involucri cartacei/ diciture e logo:

Operatore c/o il quale il prodotto è realizzato:

Etichette/ involucri cartacei/diciture e logo approvate: Si ☐ No ☐ prima approvazione (allegare)

Allegati alla richiesta:

- Etichette da approvare sia per il prodotto preimballato e sfuso;
- Scheda tecnica riportante le caratteristiche di conformità dell'etichetta/confezione a venire a contatto con il prodotto alimentare preimballato;

L'AZIENDA SI IMPEGNA:

- A commercializzare il prodotto finito solo dopo aver ottenuto l'**autorizzazione all'immissione al consumo da parte di BAC**;
- Ad utilizzare solo documenti/etichette approvati da BAC e/o dal Consorzio di tutela **se riconosciuto dal MIPAAF**;
- A sottoporre, a BAC o al **Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF**, ogni variazione delle etichette;
- Ad effettuare le verifiche in autocontrollo previsto dal piano di controllo approvato dal MIPAAF.

La richiesta di rinnovo annuale dell'autorizzazione all'immissione al consumo deve essere inoltrata a BAC, prima della scadenza riportata sulla stessa precedentemente ottenuta. Le etichette qualora subissero variazioni devono essere sottoposte a nuova approvazione.

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

Data _____ In fede Il Responsabile dell'azienda _____

BIOAGRICERT	MODULO NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI DOP-IGP	Mod. NCA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

<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

Il Valutatore

BIOAGRICERT	MODULO NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI DOP-IGP	Mod. NCA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

Valutate le analisi sul campione prelevato dal tecnico:

in data:

Presso l'operatore:

BAC DICHIARA IL LOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DISCIPLINATI.

A) DIRITTI DELL'OPERATORE

L'operatore entro 10 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso 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 IGP.

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, BAC revoca la misura cautelativa e il prodotto può essere immesso nel circuito tutelato.

Si comunica che per il **trattamento della non conformità** dovranno essere applicate le seguenti misure cautelative:




1. Identificazione e confinamento del lotto qualora l'operatore voglia avvalersi dei diritti previsti al punto A;
2. Divieto di commercializzare il prodotto, fino alla conclusione dell'iter previsto al punto A).
3. In caso di prodotto non conforme conservare in azienda, in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto (fatture e DDT).

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.

⇒ *Si allega copia del certificato di analisi rilasciato dal laboratorio.*

Il Valutatore

il Responsabile del controllo

IDENTIFICAZIONE DEL CAMPIONE DI LABORATORIO E RICHIESTA ANALITICA (da applicare sul campione destinato al Laboratorio)	
	Materiale campionato: _____
	Codici campione di laboratorio: _____ /A
	Codice sigillo: _____
Data _____ Firma dell'ispettore BAC: _____	
✂	
IDENTIFICAZIONE DEI CONTROCAMPIONI DI BIOAGRICERT (da applicare sui controcampioni B1 e B2)	
	Materiale campionato: _____
	Codici campioni: _____ B1/B2
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> Codice sigillo B1: _____ Codice sigillo B2: _____ </div>
Data _____ Firma dell'ispettore BAC: _____	
✂	
IDENTIFICAZIONE DEL CONTROCAMPIONE DELL'OPERATORE (da applicare sul controcampione C)	
	Materiale campionato: _____
	Codici campione di laboratorio: _____ /C
	Codice sigillo: _____
L'Operatore dovrà garantire la conservazione dei controcampioni secondo le modalità sottoriportate:	
TIPO DI PRODOTTO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Materiali non deperibili	Conservare il campione a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, protetto da fonti di calore e da luce solare diretta
Materiali deperibili	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)
	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)
	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)
	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)
<p>Nel caso si intenda sottoporre ad analisi il controcampione, le presenti istruzioni dovranno essere consegnate al Laboratorio che eseguirà le analisi, insieme alla richiesta analitica dell'Operatore.</p> <p>Il laboratorio, dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - accreditamento della prova a fronte della norma ISO/IEC 17025 per il prodotto da analizzare ; - i limiti di quantificazione per le prove non dovranno essere superiori a 0.010 mg/kg per i presidi fitosanitari e almeno di 0.01% per le analisi quantitative di OGM (Organismi Geneticamente Modificati). <p>Il campione dovrà essere identificato dal laboratorio con il codice identificativo del campione assegnato dal Tecnico BAC e si dovrà specificare sul rapporto di prova, lo stato del campione al momento dell'arrivo presso il laboratorio.</p> <p>Il rapporto di prova del controcampione dovrà essere inviato per conoscenza a Bioagricert.</p>	
Data _____ Firma dell'ispettore BAC: _____	

REGOLAMENTO (UE) N° 1151/2012

**AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO
CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP**

AUTORIZZAZIONE N° *Cod Op/anno*

Revisione 00

SULLA BASE DEI CONTROLLI EFFETTUATI

BIOAGRICERT SRL

AUTORIZZA:

NOMINATIVO AZIENDA

CODICE OPERATORE

INDIRIZZO OPERATORE

AD IMMETTERE IL PRODOTTO SUL MERCATO A MARCHIO IGP

La validità dell'autorizzazione è vincolata al rispetto **in continuo del disciplinare di produzione IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI e del piano dei controlli approvato dal MIPAAF.**

L'immissione del prodotto sul mercato è vincolata all'approvazione delle etichette di confezionamento da parte di Bioagricert o dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF.

Data di prima emissione:

Data di rinnovo:

Data di scadenza:

Dr. Federico di Biase

BioAgriCert srl

BIOAGRICERT SRL

Via Dei Macabraccia, 8 – 40033 Casalecchio di Reno (BO)

tel. 051 / 562158 fax 051 / 564294

Sito Internet WWW.bioagricert.org

BIOAGRICERT	REGISTRO DI CARICO E SCARICO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO CANTUCCINI TOSCANI IGP	Mod. RCS_06
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

**REGISTRO AZIENDALE DI CARICO-SCARICO PRODUZIONE E
CONFEZIONAMENTO**

Nome Azienda _____ Codice Operatore: _____

Firma del Tecnico Ispettore _____

Firma del Responsabile aziendale _____

BIOAGRICERT	REGISTRO DI CARICO E SCARICO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO CANTUCCINI TOSCANI IGP	Mod. RCS_06
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

SCHEDA PREPARAZIONE IMPASTO IMPRESE DI LAVORAZIONE PRODOTTO PRECONFEZIONATO										
	INGREDIENTI OBBLIGATORI UTILIZZATI E QUANTITA'						INGREDIENTI FACOLTATIVI UTILIZZATI	I MPASTO		LOTTO CANTUCCINI PRODOTTI
Data impasto	Lotto e Kg di farina	Lotto e kg di mandorle	Lotto e Kg di Uova*	Lotto e Kg di Burro	Lotto e Kg di Zucchero	Lotto e Kg di miele millefiori	Tipologia	Quantità Impasto prodotto in kg	Quantità impasto utilizzato in kg	

* uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, per non meno del 3% in tuorlo. È previsto l'impiego (q.b.) dei seguenti ingredienti facoltativi, sciroppo di glucosio o zucchero invertito (da utilizzarsi esclusivamente in fase di doratura), sale, latte intero, aromi o aromi naturali.

BIOAGRICERT	REGISTRO DI CARICO E SCARICO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO CANTUCCINI TOSCANI IGP	Mod. RCS_06
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

REGISTRO CARICO E SCARICO IMPRESE DI LAVORAZIONE PRODOTTO PRECONFEZIONATO							
Data Confezionamento	Lotto	Quantità di cantuccini Prodotti in kg	Quantità di cantuccini Venduti in Kg	DDT di vendita	Etichetta approvata	Data di approvazione	AUTORIZZAZIONE EMISSIONE AL CONSUMO DATA DI SCADENZA

BIOAGRICERT	REGISTRO DI CARICO E SCARICO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO CANTUCCINI TOSCANI IGP	Mod. RCS_06
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

SCHEDA PREPARAZIONE IMPASTO QUANTITA' PRODOTTA E VENDUTA IMPRESE DI LAVORAZIONE CON VENDITA PRODOTTO SFUSO

AUTORIZZAZIONE EMISSIONE AL CONSUMO DATA DI SCADENZA _____; ETICHETTA APPROVATA IN DATA _____

INGREDIENTI OBBLIGATORI UTILIZZATI E QUANTITA'							INGREDIENTI FACOLTATIVI UTILIZZATI	QUANTITÀ IMPASTO		QUANTITÀ	
Data impasto	Lotto e Kg di farina	Lotto e kg di mandorle	Lotto e Kg di Uova*	Lotto e Kg di Burro	Lotto e Kg di Zucchero	Lotto e Kg di miele millefiori	Tipologia	Prodotto in kg	Utilizzato in kg	Kg cantuccini prodotti	Kg cantuccini venduti

* uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, per non meno del 3% in tuorlo. È previsto l'impiego (q.b.) dei seguenti ingredienti facoltativi, sciroppo di glucosio o zucchero invertito (da utilizzarsi esclusivamente in fase di doratura), sale, latte intero, aromi o aromi naturali.

Pagina N° _____

Di _____

Firma del tecnico

BIOAGRICERT	MODULO DELLE NON CONFORMITA'	Mod. NC DOP-IGP	ID N°
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016	

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 <i>(fare riferimento al punto 1 dello schema dei controlli) a cura del Tecnico Ispettore BAC</i> procedura o fase di processo <i>(fare riferimento al punto 2 dello schema dei controlli) a cura del Tecnico Ispettore BAC</i> requisito <i>(fare riferimento al punto 3 categoria dello schema dei controlli) a cura del Tecnico Ispettore BAC</i> 		
Trattamento della non conformità <i>(fare riferimento al punto 10 dello schema dei controlli) :</i> 		
Causa della non conformità <i>(a cura dell'Azienda):</i> 		
Azione Correttiva <i>(a cura di 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;

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP	Mod_LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

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)

--

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

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 (COMPILARE PRIMA DEL PRELIEVO I PUNTI 3, 4, 7, 8)	<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	Rev. 00 del 27/04/2016

2. MANTENIMENTO DEI REQUISITI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<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>				
<p>Le eventuali variazioni intervenute sono conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione?</p>				
3. APPROVVIGIONAMENTO	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>L'impresa di lavorazione ha predisposto un elenco delle aziende fornitrici degli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare di produzione?</p> <p>L'operatore identifica i lotti degli ingredienti obbligatori e facoltativi che saranno impiegati nella produzione del prodotto Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP?</p>				
4. STOCCAGGIO E SEPARAZIONE MP/SL/PF	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<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>				
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>il punto precedente è soddisfatto?</p> <p>Il prodotto a marchio immesso sul mercato è coperto dall'autorizzazione all'immissione al consumo rilasciata da BAC all'operatore?</p> <p>Riportare l'ultima autorizzazione all'immissione al consumo rilasciata da BAC</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>				

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP	Mod_LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

7. IDENTIFICAZIONE TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>Impresa di lavorazione che commercializza prodotto preconfezionato.</p> <p>Le imprese di lavorazione durante la preparazione dell'impasto, la cottura, la doratura, il taglio dei filoni e l'eventuale seconda cottura in forno identificano adeguatamente il prodotto ed effettuano adeguate registrazioni (MOD. RCS_06 o equivalente) che consentono di garantire la tracciabilità e la rintracciabilità?</p> <p>L'operatore riporta, sui documenti fiscali, al fine di garantire la rintracciabilità, l'indicazione Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP?</p>				
8. IDENTIFICAZIONE TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>Impresa di lavorazione che commercializza prodotto sfuso.</p> <p>Preparazione e impasto, l'operatore effettua adeguate registrazioni (Mod. RCS_06 o equivalente) riportando la data di impasto, il lotto, i kg di ingredienti obbligatori e facoltativi, l'impasto prodotto e utilizzato?</p> <p>Commercializzazione e vendita prodotto sfuso, l'operatore mantiene separati e identificati Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP dalle altre produzioni in appositi scomparti o recipienti recanti un'etichetta posta bene in vista, che riporta le stesse indicazioni previste per il prodotto preconfezionato/preimballato.?</p> <p>E' garantita la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante idonea documentazione (scontrini fiscali, registratore di cassa registro dei corrispettivi, Mod. RCS_06 o equivalente)?</p>				
9. DECLASSAMENTO LOTTI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>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)?</p> <p>Riportare i quantitativi eventualmente declassati, allegando la comunicazione inoltrata e la decisione da parte del Consorzio o del MIPAAF.</p>				
10. GESTIONE DEI RECLAMI, DELLE NON CONFORMITA' E TRATTAMENTO DEI LOTTI NON CONFORMI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>L'Azienda ha gestito dei lotti non conformi in seguito ad autocontrollo, notifiche analisi ecc.</p> <p>La gestione permette una verifica della destinazione del prodotto declassato</p> <p>(verificare eventuali registrazione, azioni correttive attuate e destinazione del prodotto non conforme)?</p>				
<p>L'Azienda ha gestito eventuali reclami (verificare eventuali registrazione e azioni correttive attuate)?</p>				

BIOAGRICERT	LISTA DI RISCONTRO TRASFORMATORI DOP/IGP	Mod_LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

DOCUMENTI ALLEGATI ALLA LISTA DI RISCONTRO

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:			

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

IGP CANTUICCINI TOSCANI	Allegato 6	<input type="checkbox"/>	VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI IGP CANTUCCINI TOSCANI
	Allegato 6.1	<input type="checkbox"/>	BILANCIO DI MASSA E VERIFICA RINTRACCIABILITA'
	Allegato 6.2	<input type="checkbox"/>	CONFORMITA' RICETTA, QUANTITA' E INGREDIENTI UTILIZZATI IMPRESE DI LAVORAZIONE

BIOAGRICERT	VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI CANTUCCINI TOSCANI IGP	ALLEGATO 6 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
L'impresa utilizza per l'impasto gli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare?				
Verificare la documentazione a supporto del rispetto del requisito disciplinato (procedure, ricetta ecc.).				
L'impresa utilizza sciroppo di glucosio o zucchero invertito come agenti dolcificanti, esclusivamente in fase di doratura?				
Verificare la documentazione a supporto del rispetto del requisito disciplinato (procedure, ricetta ecc.).				
Nell'impasto sono esclusi additivi, conservanti e coloranti, uova e tuorli in polvere, mandorle affettate?				
Verificare la documentazione a supporto del rispetto del requisito disciplinato ricetta.				
La ricetta è conforme?				
Compilare l'allegato 6.2 CONFORMITA' RICETTA, QUANTITA' E INGREDIENTI UTILIZZATI IMPRESE DI LAVORAZIONE.				
Per i seguenti ingredienti obbligatori <i>uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo per non meno del 3%, miele millefiori, zucchero invertito, latte intero, mandorle intere non pelate con umidità non superiore all'8,5%, aromi e aromi naturali</i> è disponibile adeguata documentazione (schede tecniche, certificazioni rilasciate dal fornitore, etichette apposte sul prodotto, documenti fiscali ecc.) al fine di verificare le caratteristiche chimico fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione?				
Il tecnico da un controllo della documentazione disponibile, scegliendo dei lotti a campione, verifichi se il requisito è rispettato.				

BIOAGRICERT	VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI CANTUCCINI TOSCANI IGP	ALLEGATO 6 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
Gli ingredienti sono miscelati meccanicamente o manualmente? Specificare il tipo di operazione meccanica o manuale.				
La lievitazione avviene durante la cottura? Verificare il processo produttivo				
La modellatura in forma di filoni avviene su teglia o banda dei forni di cottura? Specificare il tipo di modellatura.				
Si procede all'ingrassatura per favorire il successivo distacco? Specificare il tipo di grasso utilizzato e valutare l'adeguatezza a venire a contatto con il prodotto.				
La doratura avviene prima dell'immissione del prodotto in forno o durante la cottura? Specificare la fase in cui avviene la doratura.				
La doratura prima della cottura avviene mediante spennellatura o aspersione di una miscela di acqua, uova e agenti dolcificanti? Specificare la tipologia di uova e agenti dolcificanti utilizzati.				
La doratura durante la cottura in forno avviene mediante vaporizzazione di acqua sui filoni? Valutare la provenienza dell'acqua e le eventuali analisi.				
La cottura avviene in forni alla temperatura compresa tra i 100 e 300°C per un tempo massimodi 40 minuti L'operatore effettua un monitoraggio dei requisiti disciplinati tempi e temperature? Valutare il processo di cottura e il rispetto dei requisiti tempo e temperatura				

BIOAGRICERT	VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI CANTUCCINI TOSCANI IGP	ALLEGATO 6 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
Le verifiche in autocontrollo sono registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva.				
<p>L'operatore rispetta l'entità del controllo previsto dal documento tecnico e rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti è così calcolata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 volte per produzioni inferiori a 1 tonnellata; - 8 volte per produzioni maggiori di 1 e fino a 4 tonnellate; - 12 volte per produzioni superiori a 4 tonnellate <p><i>Qualora l'entità delle prove non dovessero raggiungere la frequenza prevista in autocontrollo, l'ispettore provvederà ad effettuare il campionamento per coprire il numero delle prove mancanti e raggiungere il livello di conformità previsto dal piano di autocontrollo</i></p>				
<p>Qualora le analisi in autocontrollo dei parametri chimico-fisici hanno evidenziato situazioni di non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati, l'operatore interessato ha attuato un piano rinforzato di analisi in relazione al solo requisito non conforme.</p> <p>Il piano analitico rinforzato ha previsto almeno 2 analisi aggiuntive, nel corso dei successivi lotti di produzione, rispetto a quelle ordinarie previste in autocontrollo.</p>				
<p>Eventuali lotti non conformi ai requisiti disciplinati sono esclusi dal circuito tutelato.</p> <p>I soggetti hanno evidenza del declassamento, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto.</p>				
I report analitici e l'attuazione del piano analitico rinforzato sono disponibili presso l'operatore;				

BIOAGRICERT	CANTUCCINI TOSCANI IGP BILANCIO DI MASSA VERIFICA RINTRACCIABILITA'	ALLEGATO 6.1 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

BILANCIO DI MASSA

(PF) controllati

Periodo di controllo

dal (a)

al (b)

Prodotti realizzati in kg nel periodo A → B	Vendite in kg realizzate nel periodo A → B	Giacenza in Kg in magazzino Nel periodo B	Coerenza tra prodotti realizzati, giacenze di magazzino e Q.tà vendute

La gestione e l'archiviazione della documentazione (DDT, Fatture, schede, ecc.), Le registrazioni consentono di effettuare il controllo di carico-scarico in modo agevole ed efficace?

SI ☐ **NO** ☐

NOTE

BIOAGRICERT	CANTUCCINI TOSCANI IGP BILANCIO DI MASSA VERIFICA RINTRACCIABILITA'	ALLEGATO 6.1 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

VERIFICA RINTRACCIABILITA'		
Data prova:	Lotto del prodotto finito confezionato:	Tipologia prodotto finito:
FASE		REGISTRAZIONE
Data di lavorazione (rif. Scheda lavorazione prodotto o equivalente)		
Data, Lotto e Quantità di MP/SL scaricate in produzione (rif. registro carico e scarico o equivalente)		
MP/SL scaricate in produzione conformi ai requisiti (rif. registro carico e scarico o equivalente, documenti vari, certificazioni ecc)		
Data di confezionamento (rif. registro carico e scarico o equivalente)		
Data e quantità venduta di prodotto finito (rif. registro carico e scarico o equivalente/ documenti fiscali con riferimento alla denominazione e/o indicazione protetta)		
Quantità di prodotto finito eventualmente presente in giacenza (rif. registro carico e scarico o equivalente)		

Da non compilare per gli operatori che commercializzano prodotto sfuso.

ESITO DELLA PROVA

POSITIVO ☐ NEGATIVO ☐

Firma del tecnico _____

CONFORMITA' RICETTA, QUANTITA' E INGREDIENTI UTILIZZATI IMPRESE DI LAVORAZIONE

OPERATORE CONTROLLATO _____ CODICE OPERATORE _____

Calcolo ingredienti Kg impasto ☐

Periodo di controllo dal (a) _____ al (b) _____

campo da compilare				campi da compilare			
kg impasto realizzato nel periodo di reiferimento	ingredienti	% ingredienti da ricetta		kg ingredienti da scaricare in produzione in base all'impasto realizzato nel periodo di riferimento		kg ingredienti scaricati in produzione nel periodo di riferimento	conformità
							C NC
	mandorle	≥ 17 %		0,00			
	burro	≥ 1,5 %		0,00			
	zucchero	≥ 20 %	≤ 40%	0,00	0,00		
	miele	≥ 0,3 %	≤ 1,5%	0,00	0,00		

 conforme

 non conforme

Note:
