

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 1 di 61

***ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ  
PRODUZIONI REGOLAMENTATE***

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE  
di REGGIO EMILIA DOP**

**PIANO DI CONTROLLO**

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 2 di 61

## **INDICE**

### **1. INTRODUZIONE**

- 1.1. Premessa
- 1.2. Scopo e campo di applicazione
- 1.3. Documenti di riferimento
- 1.4. Definizioni, abbreviazioni e acronimi
- 1.5. Struttura del Piano di controllo
- 1.6. Schema del processo produttivo

### **2. GUIDA AI CONTROLLI**

- 2.1. Accesso al sistema di controllo e certificazione di OCQ PR
  - 2.1.1. *Riconoscimento degli operatori e mantenimento nel sistema di controllo e certificazione*
  - 2.1.2. *Validità del riconoscimento*
  - 2.1.3. *Variazioni alle situazioni del riconoscimento. Operatività nel caso di modifiche alle condizioni iniziali*
- 2.2. Requisiti di produzione, trasformazione ed elaborazione
  - 2.2.1. *Codifica dei requisiti*
  - 2.2.2. *Soggetti di filiera: quadri sinottici dei requisiti*
- 2.3. Documenti a testimonianza dell'autocontrollo aziendale
- 2.4. Verifiche ispettive di sorveglianza
- 2.5. Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi
- 2.6. Mantenimento dei requisiti di conformità: autocontrollo dei soggetti certificati anche attraverso prove e misure e verifica da parte di OCQ PR
  - 2.6.1. *Attività di autocontrollo*
  - 2.6.2. *Attività di controllo effettuata da OCQ PR*
    - 2.6.2.1. *Sorveglianza analitica per la valutazione di conformità effettuata da OCQ PR*
    - 2.6.2.2. *Prove di validazione di lotto per la DOP "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" effettuate da OCQ PR*
    - 2.6.2.3. *Subappalto delle analisi di conformità e delle analisi/prove di validazione*
    - 2.6.2.4. *Conduzione delle attività di misura*
  - 2.6.3. *Analisi di revisione*
- 2.7. Documentazione sistematicamente trasmessa ad OCQ PR
- 2.8. Irregolarità degli operatori: Non Conformità lievi e Non Conformità gravi
  - 2.8.1. *Classificazione delle irregolarità degli operatori (Non Conformità lievi e Non Conformità gravi)*
  - 2.8.2. *Individuazione e gestione delle Non Conformità*
    - 2.8.2.1. *Gestione in autocontrollo delle Non Conformità da parte degli operatori della filiera*
    - 2.8.2.2. *Gestione delle Non Conformità da parte di OCQ PR*
- 2.9. Emissione del Certificato di conformità/riconoscimento dell'operatore
- 2.10. Mantenimento del Certificato di conformità/riconoscimento
- 2.11. Sospensione e revoca del Certificato di conformità/riconoscimento
- 2.12. Ricorsi
- 2.13. Uso delle licenze, dei certificati/riconoscimenti e dei marchi di conformità
  - 2.13.1. *Etichettatura*
- 2.14. Reclami ai clienti

### **3. INFORMAZIONI ULTERIORI**

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 3 di 61

## **1. INTRODUZIONE**

### **1.1. Premessa**

Il Reg. UE 1151/12 (e successive modifiche o integrazioni) relativamente alle Denominazioni di Origine Protette (DOP) prevede per ogni prodotto l'esistenza di un Disciplinare di produzione la cui applicazione presso i soggetti di filiera sia controllata da un Organismo di Controllo autorizzato dallo stato membro.

“Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop.” - di seguito denominato “OCQ PR” - quale Organismo di Controllo autorizzato ad effettuare i controlli sulla DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ai sensi dell'art. 14, comma 7 della legge n. 526/99 (e successive modifiche o integrazioni) ha elaborato il presente Piano di controllo al fine di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti.

Il Piano di controllo, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) ed in sede UE e sulla base dei documenti di riferimento identificati nell'omonimo paragrafo (paragrafo 1.3) contiene tutti gli elementi che caratterizzano l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ed, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione ed elaborazione, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con indicazione delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Oltre agli elementi sopraindicati il presente dispositivo di controllo descrive l'insieme delle verifiche e delle prove alle quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la DOP “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia”.

Pertanto, come lo stesso Piano di controllo mette in evidenza, la garanzia dell'osservanza dei requisiti è perseguita a mezzo di due strumenti fondamentali:

- l'esercizio di attività di “autocontrollo” da parte di ciascun soggetto inserito nella filiera di produzione disciplinata;
- l'esercizio di attività di verifica e prova da parte dell'Organismo di Controllo, con raccolta di evidenze sia fattuali sia documentali, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano di controllo i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente le registrazioni originate dalle attività di autocontrollo rendendole disponibili per le verifiche svolte da OCQ PR.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 4 di 61

## 1.2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo è stato predisposto allo scopo di costituire il riferimento:

- per il giudizio di completezza, congruità, adeguatezza del sistema di controllo della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, da parte del MIPAAF;
- per la gestione dell'attività di autocontrollo da parte degli attori della filiera;
- per la conduzione delle verifiche e delle prove da parte di OCQ PR.

Affinché potesse cogliere gli scopi elencati, il Piano di controllo è finalizzato a:

- evidenziare, in dettaglio, quali requisiti debbano essere soddisfatti da parte dei soggetti di filiera;
- definire puntualmente le attività minime di autocontrollo;
- indicare quali evidenze debbano sussistere per fornire confidenza della conformità;
- definire puntualmente le attività minime di controllo;
- definire quali non conformità possano determinarsi;
- formalizzare il livello di gravità delle possibili non conformità (lievi o gravi);
- determinare gli effetti delle possibili non conformità (lievi o gravi).

Il campo di applicazione del Piano di controllo copre la totalità degli attori della filiera:

1. produttori di uve
2. produttori di mosto fresco
3. produttori di mosto cotto
4. produttori di ABTRE
5. imbottiglieri
6. centri di imbottigliamento

## 1.3. Documenti di riferimento

### *Unione Europea*

1. Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari – GUCE L 343 del 14.12.2012
2. Regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio
3. Regolamento (CE) n. 813/2000 del consiglio del 17 aprile 2000 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/82. (rif. Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia) - (Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n° L 100 del 20.04.2000)
4. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari che detta norme di carattere generale ai fini della sicurezza alimentare

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 5 di 61

5. Regolamento (CE) n. 628/2008 della Commissione del 2 luglio 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
6. Altri atti - Commissione Europea: Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9 "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" N. CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012 DOP (Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n° C 172 del 18.06.2013)
7. Regolamento di esecuzione (UE) n. 1279/13 della commissione del 9 dicembre 2013 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP) - (Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n° L 332 del 11.12.2013)

### ***Repubblica Italiana***

1. Legge 3 aprile 1986 n° 93: "Riconoscimento dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia" (GU Serie Generale n.82 del 9-04-1986)
2. Decreto ministeriale del 03/03/1987 n° 191: "Disciplina della produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" e delle modalità di controllo" (GU Serie Generale n.113 del 18-05-1987)
3. Decreto Ministeriale 03/11/1995: Designazione dell'autorità nazionale di controllo prescritta dall'art. 10 del regolamento CEE n. 2081/92 e dall'art. 14 del regolamento CEE n. 2082/92.
4. Legge comunitaria n. 128 del 24 aprile 1998: Art. 53 – Controlli e vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli ed alimentari (*da Supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale, Serie generale – n. 104 del 7 maggio 1998*).
5. Decreto Ministeriale 29/05/1998: Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
6. Decreto Ministeriale 21/07/1998: prime disposizioni attuative relative a procedure e modalità dei controlli in materia di indicazioni geografiche protette o a denominazioni di origine protette da parte dell'autorità nazionale competente degli organismi di controllo privati.
7. Legge 21/12/1999, n. 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge Comunitaria 1999, (Articolo 14 modifica dell'articolo 53 "Controlli e vigilanza sulle denominazione protette e sulle attestazioni di specificità" della legge 24 aprile 1998, n.128).
8. Provvedimento del 15/05/2000: "Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" (GU Serie Generale n.124 del 30-05-2000)
9. Decreto Legislativo 19/11/2004, n. 297: 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.
10. Decreto Ministeriale 01/12/2005: Disposizioni procedurali in applicazione del decreto legislativo 19/11/2004 n. 297, recante "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".
11. Decreto Ministeriale 21.07.11: "Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP o IGP" - G.U. n° 180 del 04.08.11
12. Decreto ministeriale n° 23734 del 12/10/2011: "Conferma dell'iscrizione nell'elenco di cui all'art. 14 comma 7 della legge 526 del 21/12/1999 degli organismi di controllo sulle produzioni ad indicazione geografica e sulle specialità tradizionali garantite" (Comunicazione MIPAAF Prot.n° 24470 del 21.10.11 – G.U.R.I. – Serie Generale Anno 152° - n° 249 del 25 ottobre 2011)

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 6 di 61

13. Decreto ministeriale n° 4817 del 21/02/2012: “Iscrizione dell’organismo denominato “Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate Soc. Coop.” nell’elenco degli organismi privati per il controllo sulle produzioni ad indicazione geografica e sulle specialità tradizionali garantite, ai sensi dell’articolo 14, comma 7 della legge 21 dicembre 1999, n. 526. (Comunicazione MIPAAF Prot.n° 4857 del 21.02.12 – G.U.R.I. – Serie Generale n° 51 del 01 marzo 2012)
14. (DG PQA III) prot. 2039 del 23/10/12 avente per oggetto: “traduzione dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”
15. Decreto ministeriale del 15/04/2013 (rif. 13A03627): “Procedimento per l’autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari” (G.U.R.I. – Serie Generale n° 97 del 26 aprile 2013)
16. Decreto ministeriale del 14/10/2013 (Prot. uscita n° 0012511): “Decreto recante disposizioni nazionali per l’attuazione del Regolamento (UE) n. 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” (GU Serie Generale n.251 del 25-10-2013)
17. Decreto ministeriale del 16/12/2013: “Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 813 della Commissione del 17 aprile 2000. (GU Serie Generale n.3 del 4-1-2014)

#### ***Altre norme***

1. UNI CEI EN ISO/IEC 17065 Valutazione della conformità – Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi – Dicembre 2012
2. IAF GD 5:2006: IAF Guidance on the Application of ISO/IEC Guide 65:1996 (General Requirements for Bodies operating Product Certification Systems)
3. ISO/IEC 17025:2000: Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 7 di 61

#### 1.4. Definizioni, abbreviazioni e acronimi

- **Acetaia:** locale tradizionale di maturazione, invecchiamento e affinamento di prodotto atto a divenire ABTRE, soggetto a ventilazione e ad escursione termica naturali.
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP (ABTRE):** prodotto finito ottenuto in conformità al disciplinare di produzione depositato in sede comunitaria.
- **Ampliamento:** apertura, da parte di soggetto identificato e già riconosciuto nella filiera DOP, di ulteriore unità operativa avente finalità produttiva corrispondente a quella già esercitata dal soggetto.
- **Autocontrollo:** gestione e verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, per le attività svolte presso le proprie strutture produttive.
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province Autonome interessate alla DOP.
- **Azienda:** complesso di beni organizzati dall'imprenditore per l'esercizio dell'impresa, articolata in segmenti ed attività produttive (es. coltivazione, elaborazione, ecc.), riconosciuta nella sua unicità (identificazione anche tramite CUAA o partita iva), ovvero come ulteriormente definito, ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
- **Azione correttiva:** Azione tesa ad eliminare la causa di una Non Conformità lieve o di una Non Conformità grave rilevata. Essa è individuata dal soggetto controllato. Qualora l'irregolarità oggetto dell'Azione correttiva sia riscontrata dall'Organismo di controllo, lo stesso può richiedere al soggetto controllato di documentare preliminarmente le azioni correttive individuate per le pertinenti valutazioni di applicabilità ed efficacia a garanzia del rispetto dei requisiti certificati.
- **Badessa:** botte presente in acetaia destinata prevalentemente alla prima acetificazione del mosto cotto e al mantenimento/sviluppo delle colonie batteriche note con il nome di "madre". La badessa non fa parte della batteria.
- **Batteria:** sequenza di botticelle (detti anche botti o vaselli) di differenti capacità e tipi di legno classici della zona destinate all'affinamento, opportunamente numerate e contrassegnate.
- **Botte di accantonamento:** botte in legno tipico o damigiana in vetro dedicata all'eventuale stoccaggio di prodotto ritenuto pronto dall'operatore per le prove di idoneità chimico fisica e sensoriale. Il prodotto eventualmente accantonato deve avere i requisiti minimi di età previsti per la DOP e deve essere opportunamente tracciato nel rispetto dei requisiti prescritti dal presente Piano. Al momento della sua alienazione dalla batteria, il prodotto accantonato cessa il suo processo di affinamento, ovvero non prosegue nell'invecchiamento.
- **Centro di imbottigliamento:** Soggetto identificato autorizzato, in uno specifico luogo, all'imbottigliamento del prodotto che ha superato l'analisi chimica e sensoriale.
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un determinato prodotto o un processo sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 8 di 61

- **Certificato di Conformità:** documento ufficiale che attesta l'avvenuta certificazione di conformità.
- **Consorzio di Tutela (CTABTRE):** Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, riconosciuto ai sensi della legge n° 526 del 21.12.99.
- **Controllo di Conformità:** processo sistematico, indipendente e documentato che mediante verifiche ispettive o prove è atto ad ottenere evidenze del controllo ed a valutarle con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i requisiti indicati nel presente Piano di Controllo siano stati soddisfatti.
- **Disciplinare:** documento depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e presso i competenti servizi della Comunità Europea e che specifica i requisiti della denominazione protetta e del processo produttivo.
- **DOP:** Denominazione di Origine Protetta.
- **Evidenze del controllo:** registrazioni, enunciazioni di fatti o altre informazioni che sono pertinenti ai criteri del controllo e verificabili.
- **Giunta di Appello (GdA):** organo che si pronuncia in caso di ricorsi che si riferiscono all'attività di controllo di OCQ PR.
- **Imbottigliatore:** Soggetto identificato che produce e/o acquista prodotto finito e sottoposto a controllo e che imbottiglia Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia a propria etichetta.
- **Ispettore:** tecnico qualificato e incaricato dall'OdC a svolgere le attività di verifica ispettiva e prelevamento di campioni previste dal Piano di controllo presso gli operatori riconosciuti.
- **Layout di acetaia:** flusso dei processi completato dalle registrazioni di tracciabilità mediante le quali il produttore di ABTRE gestisce i prelievi ed i relativi rincalzi sulle batterie, le badesse e le botti di accantonamento presenti in acetaia, al fine di evidenziare il rispetto dei requisiti disciplinati per l'ottenimento della validazione dei lotti di prodotto e la loro successiva certificazione DOP presso il soggetto imbottigliatore.
- **Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità Europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.
- **Materia prima:** prodotto di origine a partire dal quale mediante un processo di produzione disciplinato si ottiene il prodotto finito.  

NOTA: il disciplinare della DOP ABTRE definisce come materia prima solo l'uva destinata alla produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Peraltro, ai fini della corretta interpretazione del presente Piano di controllo, in particolare riferimento allo "schema di controllo", si specifica che il prodotto finito di un processo di produzione può essere considerato e identificato come "materia prima" nel processo successivo (es. il mosto fresco è la materia prima del processo di cottura per ottenere il mosto cotto).
- **MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
- **Mosto:** prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche.
- **Mosto fresco:** mosto d'uva fresco, rispondente ai requisiti del disciplinare e del presente piano di controllo.



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 9 di 61

- **Mosto cotto:** mosto di uve cotto a pressione atmosferica in vasi aperti di qualsiasi tipo, al fine di ottenerne la riduzione in volume, ed il cui contenuto di zucchero non deve essere superiore ai 40 gradi Brix.  
  
NOTA: il mosto cotto acquisisce la qualifica di prodotto atto a divenire ABTRE (nel momento in cui, in acetaia, viene immesso in contenitori di legno per iniziare il processo di fermentazione, maturazione ed invecchiamento).
- **Mosto muto:** mosto la cui fermentazione è impedita con forti dosi di Anidride Solforosa (superiori a 900 g/hl) in funzione della gradazione zuccherina di partenza.
- **Non Conformità grave (NCG):** irregolarità che presuppone il mancato soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale, e dell'applicazione del Disciplinare e che ingenera l'esclusione della materia prima o del prodotto coinvolto in applicazione dello schema di controllo.
- **Non Conformità lieve (NCL):** irregolarità che presuppone il carente soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti non sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale e dell'applicazione del Disciplinare e che non ingenera l'esclusione della materia prima o del prodotto coinvolto dal circuito DOP.
- **OCQ PR:** Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate.
- **OdC:** Organismo di Controllo autorizzato.
- **Operatore:** persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'azienda posta sotto il suo controllo. In applicazione del presente Piano di controllo si intende colui che esercita il diritto di proprietà, sia della certificazione, sia del prodotto certificato.
- **Partita di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia:** quantità omogenea di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.
- **Procedura:** modo specificato per svolgere un'attività o un processo.
- **Processo:** insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita.
- **Processo di misurazione o misura:** insieme di operazioni effettuate per determinare il valore di una grandezza.
- **Prodotto finito:** prodotto di un processo. Quando il prodotto finito coincide con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP si intende il prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, e pronto per l'immissione al consumo.
- **Produttore di ABTRE:** soggetto riconosciuto che conduce un'acetaia ed esercita l'attività di produzione di condimento atto a divenire ABTRE secondo i requisiti del Disciplinare.
- **Produttore di mosto cotto:** soggetto riconosciuto che produce mosto cotto destinato alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.
- **Produttore di mosto fresco:** soggetto riconosciuto che produce di mosto fresco destinato alla produzione di mosto cotto per la filiera ABTRE.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 10 di 61

- **Produttore di uve:** soggetto riconosciuto che produce uve destinate alla produzione di mosto fresco per la filiera ABTRE.
- **Prova:** determinazione di una o più caratteristiche secondo procedure o metodologie definite.
- **Rincalzo:** operazione ordinaria di travaso tra le botticelle.
- **Rintracciabilità:** capacità di risalire alla storia, all'applicazione o all'ubicazione del prodotto che si sta considerando.
- **Soggetto iscritto:** operatore presente nei data base di OCQ PR che ha presentato la documentazione necessaria per l'iter di accesso e per il riconoscimento nel sistema di controllo e certificazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.
- **Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, a seguito di opportuna delibera.
- **Verifica ispettiva:** valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni, prove o metodologie di controllo
- **Zona di produzione:** zona di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia identificata, secondo il Disciplinare di produzione, nel territorio della provincia di Reggio Emilia.

Per ogni altro termine usato nel presente Piano di Controllo si applicano le definizioni contenute nel Manuale Qualità di OCQ PR nella più recente versione approvata.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 11 di 61

### 1.5. Struttura del Piano di controllo

Il Piano di controllo è strutturato in 2 parti:

1. Guida ai controlli
2. Schema di controllo

La “Guida ai controlli” pone le basi per una efficace articolazione dello “Schema di controllo” suddividendo i temi trattati dal *corpus* regolamentativo (vedere oltre) dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia in singoli requisiti specifici, ognuno dei quali necessita di interventi in autocontrollo e/o di evidenze per il controllo di OCQ PR e/o implicante specifiche conseguenze in caso di inadempienza.

Lo “Schema di controllo” è strutturato in forma di matrice, con le seguenti righe e colonne di ingresso:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in%)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall’OdC	n. riga
Produttore di uve												
Produttore di mosto fresco												
Produttore di mosto cotto												
Produttore di ABTRE												
Imbottigliatore												
Centro di imbottigliamento												

Per la consultazione dello Schema di controllo è opportuno avere presente che:

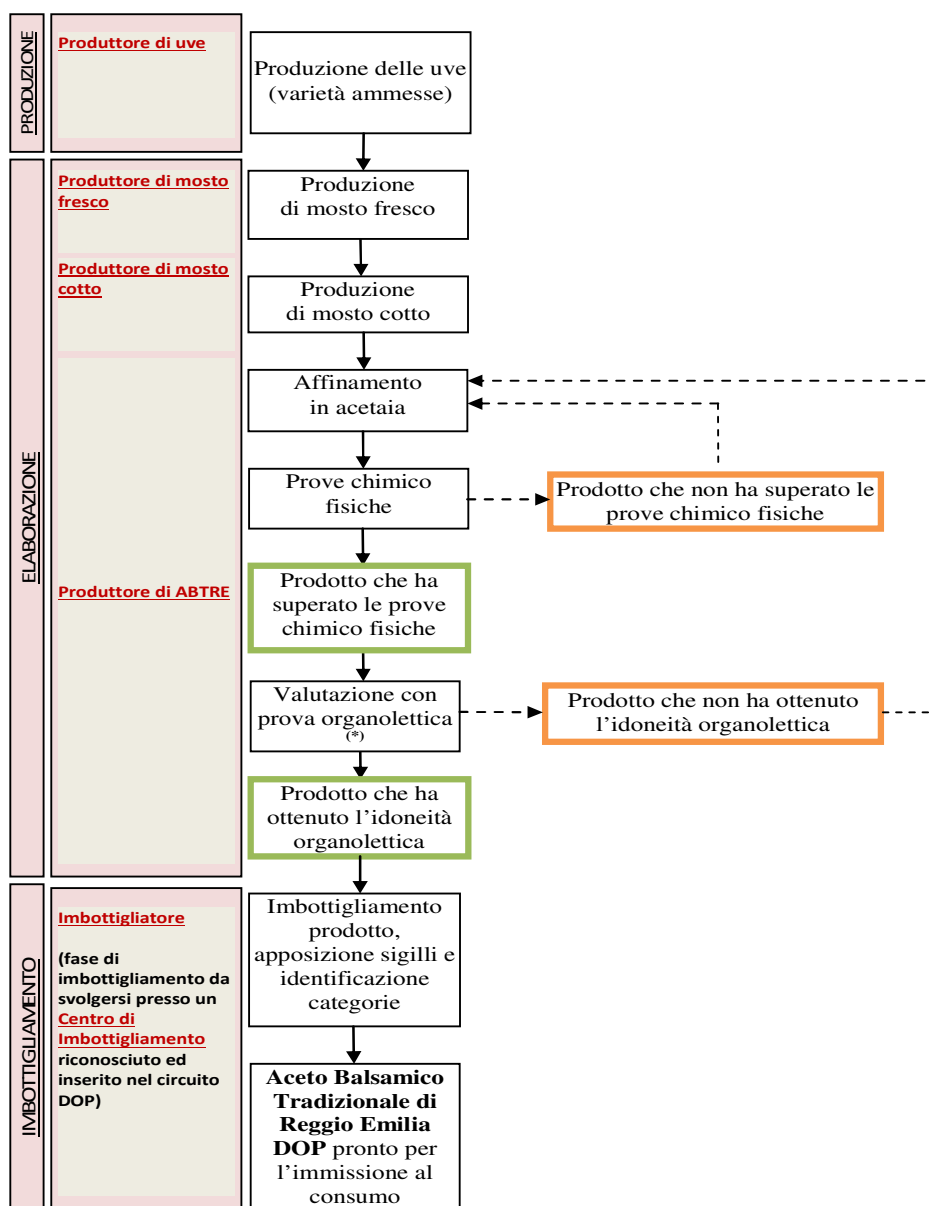
- esistono 6 righe “base”, ciascuna dedicata ad una singola tipologia di soggetto (colonna 1) tra quelli attivi nella filiera (e pertanto da assoggettarsi a controlli DOP);
- la 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> colonna ricordano i vari requisiti che devono venire soddisfatti in ciascuno dei passaggi produttivi; per facilità di lettura, nella colonna “Requisito descrizione” non viene riportato il testo compiuto del requisito volta a volta in causa, bensì un codice che lo identifica, seguito da alcune parole evocative: la chiave di lettura per l’interpretazione dei codici e delle brevi locuzioni che li seguono viene fornita nella Guida ai controlli;
- la 5<sup>a</sup> colonna “Autocontrollo operatore” informa in merito alle attività che i soggetti controllati devono porre in essere per testimoniare la propria conformità;
- la 6<sup>a</sup> colonna “Attività di controllo OdC” indica le operazioni effettuate da OCQ PR per le operazioni di controllo; a questo riguardo si specifica che è previsto che l’evidenza della conformità raccolta dagli ispettori di OCQ PR sia fornita dai controllati, a seconda del caso:
  - attraverso la corretta conduzione delle operazioni in occasione delle verifiche di OCQ PR e/o
  - attraverso la messa a disposizione di OCQ PR di documenti di registrazione che dovranno essere stati compilati e/o
  - attraverso l’ottenimento di un prodotto conforme;
- la 7<sup>a</sup> colonna “Tipo di controllo” presenta le tipologie dei controlli: – I: ispettivo – D: documentale – A: analitico (il tipo di controllo A può essere effettuato tramite analisi di laboratorio o tramite strumenti di misura quali ad es. rifrattometro);

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 12 di 61

- la colonna 8<sup>a</sup> è relativa agli obblighi di OCQ PR rispetto al MIPAAF;
- la 9<sup>a</sup> (“Non Conformità”) prevede le motivazioni in base alle quali viene riscontrata una irregolarità da parte dei controllati;
- la 10<sup>a</sup> colonna (“Gravità della Non Conformità”) prevede che le irregolarità dei controllati siano distinte in “Non Conformità lievi” (NCL), da un lato, di bassa gravità, e “Non Conformità gravi” (NCG) dall’altro lato, di gravità rilevante;
- la 11<sup>a</sup> colonna (“Trattamento della Non Conformità”) prevede azioni a carico del soggetto controllato in causa, al fine di ripristinare una situazione di conformità;
- la 12<sup>a</sup> colonna (“Azione effettuata dall’OdC”) prevede le azioni a carico di OCQ PR per la valutazione di azioni correttive poste in atto dal soggetto controllato e/o per la verifica di un eventuale trattamento di prodotto.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 13 di 61

## 1.6. Schema del processo produttivo



(\*) Qualora il prodotto non abbia ottenuto l'ideoneità organolettica o l'abbia ottenuta con un punteggio non ritenuto soddisfacente da parte del produttore di ABTRE, è facoltà dello stesso poter ripresentare il prodotto alla valutazione organolettica previo opportuno trattamento del lotto.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 14 di 61

## **2. GUIDA AI CONTROLLI**

Qualunque operatore che rientri tra le tipologie attive nella filiera di produzione e trasformazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP è tenuto ad osservare i requisiti definiti, dandone prova nelle modalità stabilite dal Piano di controllo.

Affinché OCQ PR possa pianificare e dare corso alle verifiche del caso, ogni operatore è altresì tenuto a notificare la propria attività e le informazioni che lo riguardano; in altri termini ogni operatore che intende inserirsi nella filiera deve assoggettarsi al sistema dei controlli, ovvero richiedere l'accesso attraverso specifica domanda.

Peraltro, anche gli operatori già registrati come soggetti attivi, devono assolvere all'obbligo di comunicare periodiche informazioni nonché eventuali variazioni di parametri che li caratterizzano.

La presente Guida ai controlli, pertanto:

- fornisce informazioni in merito all'accesso al sistema dei controlli e agli aggiornamenti dei data base di OCQ PR;
- riporta i requisiti da osservare;
- riporta, per ciascuna tipologia di operatore, l'elenco dei documenti che devono risultare disponibili in occasione del controllo di OCQ PR per testimoniare un adeguato autocontrollo aziendale;
- introduce le modalità di rilevazione e di gestione delle non conformità lievi e gravi.

### **2.1. Accesso al sistema di controllo e certificazione di OCQ PR**

Tutti i soggetti della filiera disciplinata ubicati nel territorio definito dal Disciplinare che concorrono alla realizzazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano di controllo.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve attuare alcuni passaggi formali, definiti, nel loro insieme, "accesso" al sistema DOP, producendo ad OCQ PR specifica richiesta di adesione (es. "domanda di accesso" al sistema di certificazione DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia per produttori di uve, produttori di mosto fresco, ecc.).

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione, secondo il format predisposto da OCQ PR.

Le domande possono essere trasmesse ad OCQ PR:

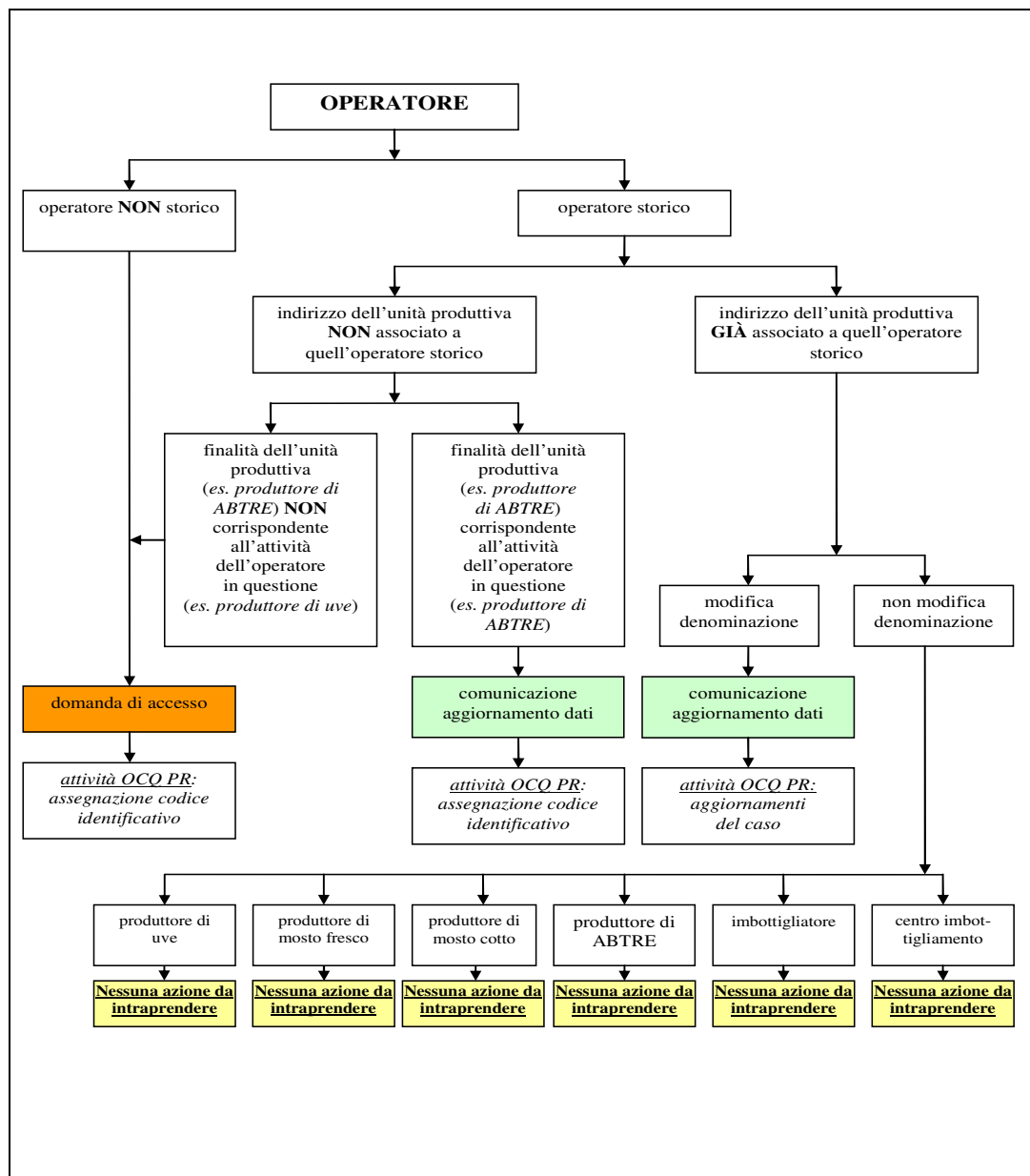
- dal Consorzio di Tutela incaricato;
- direttamente dal soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione ad OCQ PR della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano di controllo (Guida ai controlli, Schema di Controllo e Tariffario di riferimento) ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP.

Per quanto riguarda i costi relativi agli accessi al sistema, così come per i costi relativi al successivo mantenimento del certificato di conformità si fa riferimento al relativo tariffario approvato da MIPAAF.

Per gli obblighi relativi alla presentazione della domanda di accesso ovvero all'aggiornamento della stessa si rimanda all'albero delle decisioni di seguito riportato.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 15 di 61



Per la comprensione dell'albero si specifica che:

- per “**operatore storico**” si intende l’operatore già presente nei “data base” di OCQ PR, eventualmente con altro nome, purché:
  - a. ditta individuale: la stessa persona fisica e/o partecipazioni/cessioni/eredità in ambito familiare;
  - b. società di capitali: gli stessi proprietari del pacchetto di maggioranza, anche in caso di mutamento della natura giuridica (es. da SRL ad SPA);
  - c. società cooperativa: la stessa maggioranza dei soci conferenti, anche in caso di passaggio da Soc. Coop. a Piccola Soc. Coop. o altre forme cooperative.

*nota:* per i casi b) e c) la “stessa maggioranza” ricomprende i casi di “cessioni/eredità in ambito familiare” previste al punto a).

*In caso di passaggi ditta individuale/società di capitali/società cooperativa si assume la perdita del requisito di “operatore storico”.*

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 16 di 61

- per “**operatore non storico**” si intende l’operatore la cui condizione non risulta definita ai precedenti punti.
- per “**unità produttiva**” si intende il sito in cui si realizza la produzione propria di uno specifico soggetto della filiera e la cui identità è data dall’indirizzo che gli è proprio.
- per “**indirizzo non associato a quell’operatore storico**” si intende l’indirizzo di un’unità produttiva non presente nei “data base” di OCQ PR o l’indirizzo di un’unità produttiva già presente nei “data base” di OCQ PR, ma associato ad altro operatore.

Ai soggetti tenuti a presentare la domanda di accesso OCQ PR fornisce i seguenti documenti:

Produttori di uve:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP ABTRE per il produttore di uve (con funzione contrattuale) \*
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web di MIPAAF e di OCQ PR)

Produttori di mosto fresco:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP ABTRE per il produttore di mosto fresco (con funzione contrattuale) \*
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web di MIPAAF e di OCQ PR)

Produttori di mosto cotto:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP ABTRE per il produttore di mosto cotto (con funzione contrattuale) \*
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web di MIPAAF e di OCQ PR)

Produttori di ABTRE:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP ABTRE per il produttore di ABTRE \*
- Contratto tra OCQ PR e produttore di ABTRE \*
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web di MIPAAF e di OCQ PR)

Imbottigliatore:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP ABTRE per l’imbottigliatore \*
- Contratto tra OCQ PR e l’imbottigliatore \*
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web di MIPAAF e di OCQ PR)

Centro di imbottigliamento:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP ABTRE per il centro di imbottigliamento (con funzione contrattuale) \*
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web di MIPAAF e di OCQ PR)

(\*) i documenti contrassegnati da asterisco devono essere debitamente compilati e trasmessi a OCQ PR da parte dei soggetti interessati prima dell’inizio dell’attività. Si intende che il Piano di controllo è fornito ai richiedenti quale parte integrante delle regole facenti riferimento alla sottoscrizione di responsabilità.

### 2.1.1. Riconoscimento degli operatori e mantenimento nel sistema di controllo e certificazione

Il processo di approvazione alla produzione/trasformazione ha inizio con l’accettazione, previo esame da parte di OCQ PR, dei documenti di accesso. Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata o si ritenga necessaria l’acquisizione di ulteriori informazioni viene fornita comunicazione al richiedente per le integrazioni del caso.

La valutazione positiva della domanda è testimoniata dalla data dell’esame e dalla firma del responsabile apposta sulla stessa.

A partire da tale data, pertanto, il soggetto in accesso viene formalmente iscritto nei relativi data base di OCQ PR, attribuendogli un codice identificativo, ed eventuali inadeguatezze riscontrate in



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 17 di 61

fase di verifica ispettiva potranno portare alla sospensione della procedura di riconoscimento e/o qualora sia coinvolto del prodotto, l'OdC dovrà darne comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.

Si specifica che in ogni caso eventuale prodotto in corso di lavorazione non potrà comunque essere commercializzato se non a seguito di positivo riscontro di verifica ispettiva iniziale e relativa delibera.

Nel rispetto dei tempi stabiliti dalla relativa procedura (30 giorni lavorativi) OCQ PR dispone la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento. Tale lasso di tempo è da intendersi pertanto quale termine di validità della domanda stessa.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento viene valutata la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda di accesso e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori di uve: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, l'adeguatezza degli impianti di produzione, il rispetto dei principi disciplinati;
- per i produttori di mosto fresco: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati al ricevimento, stoccaggio e lavorazione delle uve idonee alla DOP nonché alla conservazione del mosto fresco ottenuto, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati;
- per i produttori di mosto cotto: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati al ricevimento, stoccaggio e lavorazione del mosto fresco nonché alla conservazione del mosto cotto ottenuto, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati;
- per i produttori di ABTRE: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità di attrezzature, locali ed impianti adeguati all'ottenimento di prodotto atto a divenire Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati;
- per gli imbottiglieri: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati;
- per i centri di imbottigliamento: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità e l'adeguatezza di attrezzature, locali ed impianti adeguati all'imbottigliamento di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati.

Effettuata poi la prima verifica ispettiva con esito positivo per l'azienda interessata OCQ PR:

1. completa la posizione dell'azienda nel proprio data base informatico;
2. conferma il codice di identificazione attribuito all'azienda in questione;
3. rende noto all'azienda in oggetto il completamento dell'iter di accesso ed il suo inserimento nel sistema DOP, a seguito di delibera, mediante l'emissione di un atto di riconoscimento

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 18 di 61

(produttori di uve, produttori di mosto fresco, produttori di mosto cotto, produttori di ABTRE, centri di imbottigliamento) o di un certificato di conformità (imbottiglieri).

Gli atti di riconoscimento (lettere) conterranno le seguenti informazioni:

1. la data di esame della documentazione di accesso per l'iscrizione al sistema DOP
2. l'obbligo al rispetto dei requisiti stabiliti
3. l'obbligo di accettazione delle attività di sorveglianza
4. le condizioni di validità
5. l'esibibilità in pubblico

In questa sede si specifica che il produttore di ABTRE è sempre tenuto a presentare alle analisi chimico/fisiche ed alle prove organolettiche, per la relativa validazione da parte di OCQ PR, tutti i lotti di prodotto atto a divenire ABTRE, al fine di poterli commercializzare/cedere agli imbottiglieri. Tali lotti di prodotto non potranno comunque essere immessi al consumo con la denominazione di origine direttamente dal produttore di ABTRE in quanto la fase di validazione non è obbligatoria ai fini del riconoscimento del produttore di ABTRE ad operare nel sistema DOP, ma è condizione necessaria ai fini del raggiungimento della certificazione DOP del prodotto ed alla sua immissione al consumo da parte del soggetto imbottigliatore.

Il certificato di conformità conterrà le seguenti informazioni:

1. il numero di certificato
2. la ragione sociale dell'imbottigliatore
3. l'obbligo al rispetto dei requisiti stabiliti
4. l'obbligo di accettazione delle attività di sorveglianza
5. le condizioni di validità
6. l'esibibilità in pubblico
7. l'indicazione che il mantenimento nel sistema di certificazione è basato sulle evidenze di conformità dei processi/prodotti campionati ed esaminati, nonché su informazioni e riscontri acquisiti da OCQ PR nel processo di valutazione. Pertanto, la realizzazione conforme della totalità delle produzioni oggetto della certificazione è da intendersi sempre in carico al produttore (certificazione "sotto licenza")
8. l'indicazione dei riferimenti informativi sullo stato della certificazione

L'idoneità ai fini della DOP sarà rilasciata per la fase di processo o le fasi per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Il mancato assolvimento, da parte delle aziende interessate, dell'obbligo di presentare i documenti di accesso al sistema di certificazione DOP implica di fatto l'impossibilità di procedere all'inserimento del soggetto richiedente nel sistema. Tale condizione perdurerà fino all'assolvimento dei procedimenti stabiliti per il rilascio delle certificazioni.

Qualora durante lo svolgimento delle proprie attività (es. in corso di verifica ispettiva) l'OdC scopra che un soggetto che non ha presentato regolare domanda di accesso abbia già iniziato ad operare senza autorizzazione nell'ambito della filiera Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, il prodotto eventualmente coinvolto, a qualsiasi livello di filiera, dovrà essere escluso dal circuito DOP.

Si ricorda che l'utilizzo/trasformazione di materie prime/prodotti coperti dallo schema di certificazione deve avvenire sotto la responsabilità del soggetto utilizzatore, ovvero assicurandosi

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 19 di 61

della conformità dei prodotti utilizzati così come previsto nello schema di controllo (accettazione materia prima).

Nei casi di accesso al sistema DOP in “continuità produttiva”, ovvero qualora l’elemento che abbia determinato l’avvio dell’iter di accesso derivi da un cambio di titolarità e non comporti modifiche importanti ai processi di realizzazione/trasformazione dei prodotti certificati si procederà così come già definito per il normale iter di accesso al sistema DOP, ma il prodotto coinvolto manterrà la propria “storia certificativa”. In questi casi il mantenimento dei requisiti disciplinati verrà valutato in fase di verifica ispettiva per garantire la tracciabilità del prodotto nella filiera DOP.

I soggetti, già inseriti nel sistema, tenuti alla comunicazione dell’**aggiornamento dati**, devono fornire a OCQ PR, in forma scritta, le informazioni necessarie all’aggiornamento dei data base.

In particolare nei casi di variazione della titolarità e/o dell’ubicazione aziendale (es. trasferimenti, ampliamenti, cambi di ragione sociale, ecc.) si procede anche alla riformulazione del contratto ed alla riemissione del Certificato di conformità/riconoscimento (v. § 2.1.3.), tenendo presente che si potrà procedere direttamente da ufficio (cambi di ragione sociale, successioni in ambito familiare, variazioni di toponomastica) oppure con l’effettuazione di una verifica ispettiva dedicata (trasferimenti, ampliamenti, scorpori) da condursi nel rispetto dei 30 giorni lavorativi dalla presentazione della comunicazione di “aggiornamento dati” che, in questi casi, dovrà pervenire ad OCQ PR entro 60 giorni dall’avvenuta variazione e non secondo le regole previste per i casi di accesso al sistema.

In tutti i casi gli operatori sono tenuti a garantire ad OCQ PR l’accesso ai siti di produzione, alle sedi amministrative, alle aree, alle apparecchiature, al personale ed alle eventuali attività in subappalto aventi effetto sulla conformità dei prodotti oggetto di certificazione.

### 2.1.2. Validità del riconoscimento

Fatti salvi i casi di sospensione o revoca dei certificati di conformità o degli atti di riconoscimento, la validità delle certificazioni emesse è correlata alla validità dell’autorizzazione ministeriale rilasciata ad OCQ PR ai fini dell’espletamento dei controlli di conformità. Si ricorda che il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere o revocare la certificazione.

Si intende che la responsabilità di tali operazioni resta comunque in capo all’organismo di controllo nei termini dei procedimenti stabiliti per il rilascio/mantenimento della certificazione DOP. Difatti, per valutare il costante rispetto dei requisiti disciplinati, OCQ PR effettua l’attività di sorveglianza secondo le frequenze e le modalità stabilite nel Piano dei Controlli. Pertanto, qualora gli esiti derivanti dall’attività di sorveglianza (ispettiva, analitica, documentale), o da qualsiasi altra informazione relativa pertinente, ed il loro successivo riesame non permettano il mantenimento della certificazione, ne verrà disposta opportuna comunicazione al MIPAAF.

Eventuali sanzioni a carico dei soggetti che hanno commesso Non Conformità gravi saranno emesse dal MIPAAF secondo le disposizioni di legge in vigore.

### 2.1.3. Variazioni alle situazioni del riconoscimento. Operatività nel caso di modifiche alle condizioni iniziali

Ai fini del mantenimento dell’idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP fossero oggetto di variazioni sostanziali, i

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 20 di 61

soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a OCQ PR, possibilmente in via preventiva, le variazioni intervenute (e comunque non oltre 60 giorni dalla loro messa in opera).

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni (es. layout dell'acetaia), la titolarità dei diritti e degli obblighi.

In funzione dell'esito del riesame delle comunicazioni pervenute, OCQ PR decide quale procedimento sia da adottare ai fini del mantenimento nel sistema dei controlli.

OCQ PR valuterà in merito alle modifiche intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate, in accordo a quanto definito dallo Schema di controllo di riferimento.

Nei casi di variazione della titolarità e/o dell'ubicazione aziendale (es. trasferimenti, ampliamenti, cambi di ragione sociale, ecc.) si procede anche alla riformulazione del contratto ed alla riemissione del Certificato di conformità/ Atto di riconoscimento.

Le modifiche approvate, per le quali il riesame di OCQ PR non abbia disposto una verifica ispettiva dedicata, saranno comunque oggetto di valutazione nel corso delle verifiche ispettive ordinarie effettuate durante la normale attività di controllo.

Nel caso di variazioni al Disciplinare di produzione e/o del relativo Piano di controllo, i soggetti già inseriti e riconosciuti nel sistema DOP saranno opportunamente informati in merito e sarà pertanto loro facoltà aderirvi o recedere; sarà inoltre predisposto, se necessario, l'aggiornamento dei contratti in essere per il mantenimento dei soggetti nel sistema di controllo.

## 2.2. Requisiti di produzione, trasformazione ed elaborazione

### 2.2.1. Codifica dei requisiti

Nel seguito vengono ricordati i requisiti da osservare per la certificazione DOP dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

Per maggiore chiarezza, ciascun requisito è stato enucleato estraendolo dal testo in cui è inserito e viene così presentato "singolo", separato da altri eventualmente a lui intrecciati nella formulazione originale del Disciplinare e degli altri documenti che costituiscono il *corpus* regolamentativo.

A ciascun requisito è stato quindi attribuito un codice alfanumerico, al fine di poterlo citare con brevità e precisione, lì ove necessario, precipuamente nello Schema di controllo.

Il *corpus* regolamentativo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP - da cui è stata effettuata l'estrapolazione dei singoli requisiti - è il **Disciplinare di produzione (D)**.

**"Altri Requisiti" (AR) cogenti** tenuti in considerazione sono:

- Pre-requisiti igienico sanitari
- Elementi di identificazione e rintracciabilità
- (DG PQA III) prot. 2039 del 23/10/12 avente per oggetto: "traduzione dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"

La parte alfabetica dei codici attribuiti ai requisiti deriva dal documento "sorgente", secondo quanto reso di seguito:

<i>requisito tratto da</i>	<i>parte alfabetica del codice attribuito al requisito</i>
Disciplinare di produzione	<b>D</b>
Altri Requisiti	<b>AR</b>

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 21 di 61

<b>TABELLA GENERALE DEI REQUISITI E DEI RELATIVI CODICI</b>			
<b>Codice</b>		<b>Requisito corrispondente</b>	
<b>D</b>		<b>Disciplinare di produzione “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP”</b>	
	<b>1</b>	<b>Art. 1. Denominazione</b> La denominazione di origine protetta “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.	
	<b>2</b>	<b>Art. 2. Base ampelografica</b> L’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto di cui all'art. 1 può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia.	
	<b>3</b>	<b>Art. 3. Zona di produzione</b> Le uve destinate alla produzione dell’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia.	
	<b>4</b>	<b>Art. 4. Caratteristiche della materia prima</b>	
		1	Le uve destinate alla produzione dell’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici
		2	e la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non potrà superare i 160 quintali.
		3	La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%.
		4	L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione.
	<b>5</b>	<b>Art. 5. Metodo di elaborazione</b>	
	1	I mosti freschi destinati alla produzione dell’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa.	
	2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.	
	3	I mosti destinati alla produzione della denominazione “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.	
	4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.	
	5	Per la produzione dell’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di “acetaie”, devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.	
	6	La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare e senza aggiunta di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di “madre”.	
	7	Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona – rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia – che devono essere specificamente numerate e contrassegnate per la loro individuazione da parte degli organi di controllo e comprese in unità produttive dette batterie.	
	8	È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel presente disciplinare.	
	9	La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 22 di 61

Codice		Requisito corrispondente
D		<b>Disciplinare di produzione “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP”</b>
	<b>6</b>	<b>Art. 6 Caratteristiche al consumo</b>
	1	L’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia”, all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>colore: bruno scuro, limpido, lucente; densità: apprezzabile e di scorrevole sciropposità; profumo penetrante e persistente, fragrante con gradevole acidità e bouquet caratteristico anche in relazione ai legni utilizzati e ai lunghi invecchiamenti; sapore: dolce ed agro ben amalgamato di apprezzabile acidità ed aromaticità in armonia con i caratteri olfattivi;</li> <li>acidità totale: non inferiore a 5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 ml di prodotto);</li> <li>densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,200 gr/ml.</li> </ul>
	2	L’accertamento delle caratteristiche analitiche ed organolettiche della denominazione è effettuato su richiesta degli interessati su tutte le partite prima dell’immissione al consumo. Il prodotto esaminato, elaborato come indicato all’articolo 5 e in possesso delle caratteristiche analitiche sopra indicate, viene classificato secondo un giudizio numerico complessivo, espresso dal panel di assaggiatori in occasione dell’esame sensoriale. L’analisi sensoriale considera i seguenti caratteri, definendo un punteggio complessivo sulla base dei rispettivi intervalli: caratteri visivi: da 27 a 60 punti; caratteri olfattivi: da 44 a 75 punti; caratteri gustativi: da 129 a 210 punti. Ciascun carattere può essere a sua volta rappresentato tramite più specifici descrittori, stabiliti con riferimento alla tradizione e agli sviluppi dei criteri di analisi sensoriale. Un punteggio inferiore a 240 identifica un prodotto non idoneo alla commercializzazione che, di conseguenza, non può essere imbottigliato.
	3	Il prodotto idoneo alla commercializzazione viene classificato nelle seguenti categorie: a) punteggio compreso tra 240 e 269; b) punteggio pari o superiore a 270; c) punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento non inferiore a 25 anni.
	<b>7</b>	<b>Art. 7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento</b>
	1	Il superamento dell’esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all’art. 1.
	2	L’esame analitico avviene secondo le seguenti procedure. Presentazione delle partite da imbottigliare: i produttori presentano le partite di prodotto che intendono imbottigliare in contenitori di acciaio inox o di plastica alimentare, insieme ad una dichiarazione che specifica il numero dei barili dai quali è stato effettuato il prelievo e le quantità corrispondenti. Procedure codificate: a) attribuzione di un numero progressivo alla partita presentata che viene trascritto sui cartellini applicati al contenitore e ai quattro campioni (due dei quali a disposizione per eventuali ulteriori analisi), prelevati dalla partita di prodotto presentata e sigillati; b) invio di un campione al laboratorio per le analisi di acidità e densità; c) qualora le analisi suddette siano conformi, esecuzione dell’analisi sensoriale; il campione per questa analisi viene conservato ad una temperatura di 20°C e identificato con un metodo che ne assicuri l’anonimità.
	3	L’analisi sensoriale avviene secondo le seguenti procedure: a) convocazione di un panel di assaggiatori estratti garantendo la loro alternanza dall’elenco che riporta solo i nominativi degli assaggiatori abilitati dopo un adeguato percorso formativo; la capacità degli assaggiatori di assicurare valutazioni corrette ed omogenee viene costantemente valutata; b) gli assaggiatori, utilizzando apposita scheda che riporta i descrittori dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi abbinati a valori numerici, individuano il descrittore che è espressione della sensazione percepita e registrano il relativo valore; c) la somma dei citati valori numerici rappresenta la valutazione dell’assaggiatore; la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel (la mediana consiste nel punteggio intermedio che risulta ordinando dal più basso al più alto i punteggi espressi dai singoli componenti del panel); d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 23 di 61

Codice		Requisito corrispondente
<b>D</b>		<b>Disciplinare di produzione “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP”</b>
	<b>7</b>	4 <p>L’imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell’espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia. I contenitori in cui è confezionato l’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate:</p> <p>tipo A: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 100 ml di prodotto, della forma simile ad un tulipano rovesciato: altezza totale: cm 15; diametro massimo: cm 5,20; altezza collo: cm 5,00; diametro minimo del collo: cm 1,80; diametro bocca del collo: cm 2,90; diametro della base: cm 5,00.</p> <p>tipo B: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 250 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 19; diametro massimo: cm 6,50; altezza collo: cm 6,50; diametro minimo del collo: cm 2,30; diametro bocca del collo: cm 3,50; diametro della base: cm 6,30.</p> <p>tipo C: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 50 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 12,9; diametro massimo: cm. 4,4; altezza collo: cm 4,5; diametro minimo del collo: cm 1,6 diametro bocca del collo : cm 1,8 diametro della base : cm 4,33.</p> <p>Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml. 5 a ml. 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all’articolo 8.</p>
		5 <p>L’operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell’OdC, che accerta l’integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all’articolo 6.</p> <p>I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.</p>
	<b>8</b>	<b>Art. 8. Designazione e presentazione</b>
	1	Il prodotto idoneo viene contraddistinto sulla base della classificazione attribuita in seguito alle analisi sensoriali descritte all’articolo 6. Sulla bottiglietta deve essere applicato un bollino colorato, rispettivamente “bollino aragosta” nel caso “a); “bollino argento” nel caso “b); “bollino oro” nel caso “c)”.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 24 di 61

Codice		Requisito corrispondente
D		<b>Disciplinare di produzione “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP”</b>
	8 2	<p>I bollini sopracitati devono essere conformi alla seguente descrizione e devono essere numerati progressivamente come indicato all’articolo 7.</p> <p>Il bollino ha le dimensioni di mm 40 di larghezza e 21 di altezza per le bottigliette da 100 e 250 ml, e mm 30 di larghezza x 16 di altezza, con riduzione proporzionale dei caratteri, per le altre capacità. La forma rettangolare, resa concava negli angoli, riporta le parole “ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA” con carattere Bodoni std maiuscolo – corpo carattere 9, “Denominazione di origine protetta” in carattere Bodoni book italic std – corpo carattere 8, le indicazioni delle serie con la numerazione progressiva identificativa della partita imbottigliata, composta da non meno di 6 cifre, distinte a seconda delle caratteristiche qualitative del prodotto. I bollini color aragosta riportano l’indicazione “serie Aragosta N. ...”, i bollini argento quella “serie Argento n. ...”, e i bollini oro quella “serie Oro N. ...”. La stampa, di colore nero uguale per tutti i bollini, avverrà rispettivamente su carta di colore aragosta Pantone 1505 c per il bollino Aragosta, su carta argentata per il bollino Argento, e su carta dorata (non giallo satinato) per il bollino Oro.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA</b> <i>Denominazione di Origine Protetta</i> serie Aragosta N. 123456</p> <p> pantone 1505 c</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA</b> <i>Denominazione di Origine Protetta</i> serie Oro N. 123456</p> <p>oro (NO giallo satinato)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA</b> <i>Denominazione di Origine Protetta</i> serie Argento N. 123456</p> <p>argento</p> </div> </div> <p>La designazione in etichetta e/o pendaglio della denominazione di cui all’art. 1 deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili e della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione che compare in etichetta.</p> <p>La designazione della denominazione di cui all’art. 1 deve essere immediatamente seguita dalla dizione “Denominazione di origine protetta” scritta per esteso ed in caratteri di dimensione non inferiore a 3/4 di quelli utilizzati per la designazione della denominazione.</p> <p>In etichetta e/o pendaglio potrà, altresì, comparire anche per esteso e nella lingua del Paese di destinazione la sigla comunitaria “Denominazione di origine protetta” o “D.O.P.”.</p> <p>La locuzione “tradizionale” può essere ripetuta in etichetta nel medesimo campo visivo in cui è indicata la denominazione in caratteri non superiori al triplo di quelli utilizzati per indicare la denominazione.</p> <p>Alla denominazione di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella espressamente prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “riserva”, “superiore”, “classico” e similari.</p> <p>È vietato per l’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” indicare ogni riferimento all’annata di produzione; è consentita la citazione “extra vecchio” per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 25 anni e una valutazione di relativa idoneità chimica e sensoriale in conformità alle indicazioni sopra descritte.</p> <p>Le etichette e/o pendagli applicate dai produttori possono riportare indicazioni o raffigurazioni che non abbiano significato laudativo o siano tali – per colore, forma o altre caratteristiche – da confondere o trarre in inganno il consumatore su una qualità particolare, sulla metodologia di produzione, sulla classificazione, o sul reale invecchiamento del prodotto.</p> <p>Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una controetichetta e/o pendaglio in una parte nettamente separata dall’etichetta principale.</p> <p>Le norme di designazione e presentazione di cui al presente articolo non sono sostitutive di quelle previste dalle vigenti norme comunitarie e nazionali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>Ciascun contenitore monodose deve essere inserito in una confezione sigillata in modo che non possa essere riutilizzata dopo l’apertura, e tale da permettere l’apposizione di tutti gli elementi della designazione e presentazione precedentemente indicati.</p>
	9	<p><b>Art. 9 – Controlli</b></p> <p>Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 1151/2012.</p>



<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 25 di 61

Codice		Requisito corrispondente
<b>A R</b>		<b>“Altri Requisiti”</b>
	<b>1</b>	Registrazione sanitaria o documento equivalente
	<b>2</b>	Elementi di identificazione e rintracciabilità
	<b>3</b>	<p>Comunicazione MIPAAF (DG PQA III) prot. 2039 del 23/10/12 avente per oggetto: “traduzione dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF” da riportare sulle etichette dei prodotti DOP, IGP e STG.</li> <li>➤ ...<i>omissis</i>...nelle etichette dei prodotti a DOP, IGP e STG destinati all’esportazione ...<i>omissis</i>...il testo potrà essere interamente tradotto nella lingua prescelta, ma in tal caso sarà necessario citare per esteso la denominazione <b>Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali</b> che dovrà sempre essere riportata in lingua italiana...<i>omissis</i>...</li> </ul>

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 26 di 61

### 2.2.2. Soggetti di filiera: quadri sinottici dei requisiti

Nella tabella che segue vengono riproposti i requisiti (completi di codice loro assegnato) da osservare per la certificazione DOP, non più nella successione derivante dalla fonte documentale, bensì ripartiti per *soggetto di filiera*, per meglio permettere la comprensione degli obblighi a carico dei singoli.

Il lettore potrà riscontrare un ordine non sempre consequenziale dei codici (e dei relativi requisiti), pur entro la stessa “fase”: ciò deriva dalla volontà di rispettare, nella presente “Guida ai controlli”, il medesimo susseguirsi di codici proprio dello “Schema di controllo”. Peraltro, entro ogni singola fase, per semplificare l’esposizione, la tabella che segue limita ad uno solo il riferimento a ciascun requisito anche nei casi in cui lo “Schema di controllo” riporta più riferimenti allo stesso requisito.

Infine, in qualche occasione, allo scopo di agevolare la comprensione, nella colonna “requisito – testo” si è preferito riportare, invece della completa formulazione originaria (talvolta molto lunga), un’estrpolazione limitata alla questione in essere.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 27 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di uve	Riconoscimento iniziale	D3	Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia.
		D2	L' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto di cui all'art. 1 può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D4.2	La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non potrà superare i 160 quintali.
		D3	Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia.
	Mantenimento dei requisiti	D2	L' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto di cui all'art. 1 può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		AR2	Comunicazione cessazione attività.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 28 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di uve	Produzione di uve	D2	L' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto di cui all'art. 1 può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia.
		D3	Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia.
		D4.2	La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non potrà superare i 160 quintali.
	Prodotto finito	AR2	Identificazione e rintracciabilità/conformità del lotto

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 29 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di mosto fresco	Riconoscimento iniziale	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D4.1	Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici
		D4.3	La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%.
		D4.4	L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione.
		D5.1	I mosti freschi destinati alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
	Mantenimento dei requisiti	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D4.1	Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici
		D4.3	La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%.
		D4.4	L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione.
		D5.1	I mosti freschi destinati alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
	Cessazione attività	AR2	Comunicazione cessazione attività.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
		Pag. 30 di 61	

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di mosto fresco	Accettazione materia prima	AR2	Identificazione e rintracciabilità.
		D4.1	Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici
		D4.3	La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%.
		D4.4	L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione.
	Produzione di mosto fresco	D5.1	I mosti freschi destinati alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
	Prodotto finito	AR2	Identificazione e rintracciabilità/conformità del lotto
		D5.9	La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
		Pag. 31 di 61	

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di mosto cotto	Riconoscimento iniziale	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
		D5.3	I mosti destinati alla produzione della denominazione "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.
	Mantenimento dei requisiti	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
		D5.3	I mosti destinati alla produzione della denominazione "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.
	Cessazione attività	AR2	Comunicazione cessazione attività.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 32 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di mosto cotto	Accettazione materia prima	AR2	Identificazione e rintracciabilità.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
	Produzione di mosto cotto	D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
		D5.3	I mosti destinati alla produzione della denominazione “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.
	Prodotto finito	AR2	Identificazione e rintracciabilità/conformità del lotto
		D5.9	La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.



<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 33 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di ABTRE	Riconoscimento iniziale	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D5.5	Per la produzione dell’“Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di “acetaie”, devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.
		D5.6	La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare e senza aggiunta di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di “madre”.
		D5.7	Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona – rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia – che devono essere specificamente numerate e contrassegnate per la loro individuazione da parte degli organi di controllo e comprese in unità produttive dette batterie.
		D5.8	È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel presente disciplinare.
	Mantenimento dei requisiti	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
		D5.5	Per la produzione dell’“Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di “acetaie”, devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.
		D5.6	La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare e senza aggiunta di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di “madre”.
		D5.7	Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona – rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia – che devono essere specificamente numerate e contrassegnate per la loro individuazione da parte degli organi di controllo e comprese in unità produttive dette batterie.
		D5.8	È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel presente disciplinare.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 34 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di ABTRE	Cessazione attività	AR2	Comunicazione cessazione attività.
	Accettazione materia prima	AR2	Identificazione e rintracciabilità.
		D5.2	È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.
	Elaborazione di prodotto atto a divenire ABTRE	D5.5	Per la produzione dell'“Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di “acetaie”, devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.
		D5.6	La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare e senza addizione di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di “madre”.
		D5.8	È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel presente disciplinare.
		AR2	Identificazione e rintracciabilità.
		D5.7	Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell' “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona – rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia – che devono essere specificamente numerate e contrassegnate per la loro individuazione da parte degli organi di controllo e comprese in unità produttive dette batterie.
	Prodotto finito	AR2	Identificazione e rintracciabilità/conformità del lotto.
		D5.6	La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare e senza addizione di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di “madre”.
		D5.7	Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell' “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona – rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia – che devono essere specificamente numerate e contrassegnate per la loro individuazione da parte degli organi di controllo e comprese in unità produttive dette batterie.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 35 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di ABTRE	Prodotto finito	D6.2	<p>L'accertamento delle caratteristiche analitiche ed organolettiche della denominazione è effettuato su richiesta degli interessati su tutte le partite prima dell'immissione al consumo.</p> <p>Il prodotto esaminato, elaborato come indicato all'articolo 5 e in possesso delle caratteristiche analitiche sopra indicate, viene classificato secondo un giudizio numerico complessivo, espresso dal panel di assaggiatori in occasione dell'esame sensoriale.</p> <p>L'analisi sensoriale considera i seguenti caratteri, definendo un punteggio complessivo sulla base dei rispettivi intervalli:</p> <p>caratteri visivi: da 27 a 60 punti;  caratteri olfattivi: da 44 a 75 punti;  caratteri gustativi: da 129 a 210 punti.</p> <p>Ciascun carattere può essere a sua volta rappresentato tramite più specifici descrittori, stabiliti con riferimento alla tradizione e agli sviluppi dei criteri di analisi sensoriale.</p> <p>Un punteggio inferiore a 240 identifica un prodotto non idoneo alla commercializzazione che, di conseguenza, non può essere imbottigliato.</p>
		D7.2	<p>L'esame analitico avviene secondo le seguenti procedure.</p> <p>Presentazione delle partite da imbottigliare: i produttori presentano le partite di prodotto che intendono imbottigliare in contenitori di acciaio inox o di plastica alimentare, insieme ad una dichiarazione che specifica il numero dei barili dai quali è stato effettuato il prelievo e le quantità corrispondenti.</p> <p>Procedure codificate:</p> <p>a) attribuzione di un numero progressivo alla partita presentata che viene trascritto sui cartellini applicati al contenitore e ai quattro campioni (due dei quali a disposizione per eventuali ulteriori analisi), prelevati dalla partita di prodotto presentata e sigillati;  b) invio di un campione al laboratorio per le analisi di acidità e densità;  c) qualora le analisi suddette siano conformi, esecuzione dell'analisi sensoriale; il campione per questa analisi viene conservato ad una temperatura di 20°C e identificato con un metodo che ne assicuri l'anonimità.</p>
		D6.1	Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1.
		D6.3	<p>Il prodotto idoneo alla commercializzazione viene classificato nelle seguenti categorie:</p> <p>a) punteggio compreso tra 240 e 269;  b) punteggio pari o superiore a 270;  c) punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento non inferiore a 25 anni.</p>
		D7.3	<p>L'analisi sensoriale avviene secondo le seguenti procedure:</p> <p>a) convocazione di un panel di assaggiatori estratti garantendo la loro alternanza dall'elenco che riporta solo i nominativi degli assaggiatori abilitati dopo un adeguato percorso formativo; la capacità degli assaggiatori di assicurare valutazioni corrette ed omogenee viene costantemente valutata;  b) gli assaggiatori, utilizzando apposita scheda che riporta i descrittori dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi abbinati a valori numerici, individuano il descrittore che è espressione della sensazione percepita e registrano il relativo valore;  c) la somma dei citati valori numerici rappresenta la valutazione dell'assaggiatore; la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel (la mediana consiste nel punteggio intermedio che risulta ordinando dal più basso al più alto i punteggi espressi dai singoli componenti del panel);  d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240.</p>

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 36 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Produttore di ABTRE	Prodotto finito	D5.9	La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.
		D7.1	Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>	<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 37 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Imbottigliatore	Riconoscimento iniziale	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		D7.4	<p>L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia.</p> <p>I contenitori in cui è confezionato l' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate:</p> <p>tipo A: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 100 ml di prodotto, della forma simile ad un tulipano rovesciato: altezza totale: cm 15; diametro massimo: cm 5,20; altezza collo: cm 5,00; diametro minimo del collo: cm 1,80; diametro bocca del collo: cm 2,90; diametro della base: cm 5,00.</p> <p>tipo B: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 250 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 19; diametro massimo: cm 6,50; altezza collo: cm 6,50; diametro minimo del collo: cm 2,30; diametro bocca del collo: cm 3,50; diametro della base: cm 6,30.</p> <p>tipo C: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 50 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 12,9; diametro massimo: cm. 4,4; altezza collo: cm 4,5; diametro minimo del collo: cm 1,6 diametro bocca del collo : cm 1,8 diametro della base : cm 4,33.</p> <p>Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml. 5 a ml. 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all' articolo 8.</p>
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D5.9	La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.
		D7.1	Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1.
		D7.3	<p>L'analisi sensoriale avviene secondo le seguenti procedure:</p> <p>a) convocazione di un panel di assaggiatori estratti garantendo la loro alternanza dall'elenco che riporta solo i nominativi degli assaggiatori abilitati dopo un adeguato percorso formativo; la capacità degli assaggiatori di assicurare valutazioni corrette ed omogenee viene costantemente valutata;</p> <p>b) gli assaggiatori, utilizzando apposita scheda che riporta i descrittori dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi abbinati a valori numerici, individuano il descrittore che è espressione della sensazione percepita e registrano il relativo valore;</p> <p>c) la somma dei citati valori numerici rappresenta la valutazione dell'assaggiatore; la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel (la mediana consiste nel punteggio intermedio che risulta ordinando dal più basso al più alto i punteggi espressi dai singoli componenti del panel);</p> <p>d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240.</p>




<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>	<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 38 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Imbottigliatore	Riconoscimento iniziale	D7.5	L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6. I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.
		D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
	Mantenimento dei requisiti	D7.4	L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia. I contenitori in cui è confezionato l' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate: tipo A: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 100 ml di prodotto, della forma simile ad un tulipano rovesciato: altezza totale: cm 15; diametro massimo: cm 5,20; altezza collo: cm 5,00; diametro minimo del collo: cm 1,80; diametro bocca del collo: cm 2,90; diametro della base: cm 5,00. tipo B: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 250 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 19; diametro massimo: cm 6,50; altezza collo: cm 6,50; diametro minimo del collo: cm 2,30; diametro bocca del collo: cm 3,50; diametro della base: cm 6,30. tipo C: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 50 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 12,9; diametro massimo: cm. 4,4; altezza collo: cm 4,5; diametro minimo del collo: cm 1,6 diametro bocca del collo : cm 1,8 diametro della base : cm 4,33. Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml. 5 a ml. 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all'articolo 8.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D5.9	La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.
		D7.1	Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 39 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Imbottigliatore	Mantenimento dei requisiti	D7.3	L'analisi sensoriale avviene secondo le seguenti procedure: a) convocazione di un panel di assaggiatori estratti garantendo la loro alternanza dall'elenco che riporta solo i nominativi degli assaggiatori abilitati dopo un adeguato percorso formativo; la capacità degli assaggiatori di assicurare valutazioni corrette ed omogenee viene costantemente valutata; b) gli assaggiatori, utilizzando apposita scheda che riporta i descrittori dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi abbinati a valori numerici, individuano il descrittore che è espressione della sensazione percepita e registrano il relativo valore; c) la somma dei citati valori numerici rappresenta la valutazione dell'assaggiatore; la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel (la mediana consiste nel punteggio intermedio che risulta ordinando dal più basso al più alto i punteggi espressi dai singoli componenti del panel); d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240.
		D7.5	L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6. I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.
	Cessazione attività	AR2	Comunicazione cessazione attività.
	Accettazione materia prima	AR2	Identificazione e rintracciabilità.
		D5.9	La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.
	Imbottigliamento	D7.1	Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1.
		D7.3	L'analisi sensoriale avviene secondo le seguenti procedure: a) convocazione di un panel di assaggiatori estratti garantendo la loro alternanza dall'elenco che riporta solo i nominativi degli assaggiatori abilitati dopo un adeguato percorso formativo; la capacità degli assaggiatori di assicurare valutazioni corrette ed omogenee viene costantemente valutata; b) gli assaggiatori, utilizzando apposita scheda che riporta i descrittori dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi abbinati a valori numerici, individuano il descrittore che è espressione della sensazione percepita e registrano il relativo valore; c) la somma dei citati valori numerici rappresenta la valutazione dell'assaggiatore; la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel (la mediana consiste nel punteggio intermedio che risulta ordinando dal più basso al più alto i punteggi espressi dai singoli componenti del panel); d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 40 di 61

Soggetto	Fase	Requisito	
		Codice	Testo
Imbottigliatore	Imbottigliamento	D7.5	L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6. I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.
	Designazione e presentazione	D8.1	Il prodotto idoneo viene contraddistinto sulla base della classificazione attribuita in seguito alle analisi sensoriali descritta all'articolo 6. Sulla bottiglietta deve essere applicato un bollino colorato, rispettivamente “bollino aragosta” nel caso “a”); “bollino argento” nel caso “b”); “bollino oro” nel caso “c”).
		D8.2	<p>I bollini sopracitati devono essere conformi alla seguente descrizione e devono essere numerati progressivamente come indicato all'articolo 7. Il bollino ha le dimensioni di mm 40 di larghezza e 21 di altezza per le bottigliette da 100 e 250 ml, e mm 30 di larghezza x 16 di altezza, con riduzione proporzionale dei caratteri, per le altre capacità. La forma rettangolare, resa concava negli angoli, riporta le parole “ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA” con carattere Bodoni std maiuscolo – corpo carattere 9, “Denominazione di origine protetta” in carattere Bodoni book italic std – corpo carattere 8, le indicazioni delle serie con la numerazione progressiva identificativa della partita imbottigliata, composta da non meno di 6 cifre, distinte a seconda delle caratteristiche qualitative del prodotto. I bollini color aragosta riportano l'indicazione “serie Aragosta N. ...”, i bollini argento quella “serie Argento n. ...”, e i bollini oro quella “serie Oro N. ...”. La stampa, di colore nero uguale per tutti i bollini, avverrà rispettivamente su carta di colore aragosta Pantone 1505 c per il bollino Aragosta, su carta argentata per il bollino Argento, e su carta dorata (non giallo satinato) per il bollino Oro.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>pantone 1505 c</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>oro (NO giallo satinato)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>argento</p> </div> </div> <p>La designazione in etichetta e/o pendaglio della denominazione di cui all'art. 1 deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili e della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione che compare in etichetta. La designazione della denominazione di cui all'art. 1 deve essere immediatamente seguita dalla dizione “Denominazione di origine protetta” scritta per esteso ed in caratteri di dimensione non inferiore a 3/4 di quelli utilizzati per la designazione della denominazione. In etichetta e/o pendaglio potrà, altresì, comparire anche per esteso e nella lingua del Paese di destinazione la sigla comunitaria “Denominazione di origine protetta” o “D.O.P.”.</p>



<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>	<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 41 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Imbottigliatore	Designazione e presentazione	D8.2	<p>La locuzione “tradizionale” può essere ripetuta in etichetta nel medesimo campo visivo in cui è indicata la denominazione in caratteri non superiori al triplo di quelli utilizzati per indicare la denominazione.</p> <p>Alla denominazione di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella espressamente prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “riserva”, “superiore”, “classico” e similari.</p> <p>È vietato per l’ “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” indicare ogni riferimento all’annata di produzione; è consentita la citazione “extra vecchio” per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 25 anni e una valutazione di relativa idoneità chimica e sensoriale in conformità alle indicazioni sopra descritte.</p> <p>Le etichette e/o pendagli applicate dai produttori possono riportare indicazioni o raffigurazioni che non abbiano significato laudativo o siano tali – per colore, forma o altre caratteristiche – da confondere o trarre in inganno il consumatore su una qualità particolare, sulla metodologia di produzione, sulla classificazione, o sul reale invecchiamento del prodotto.</p> <p>Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una controetichetta e/o pendaglio in una parte nettamente separata dall’etichetta principale.</p> <p>Le norme di designazione e presentazione di cui al presente articolo non sono sostitutive di quelle previste dalle vigenti norme comunitarie e nazionali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>Ciascun contenitore monodose deve essere inserito in una confezione sigillata in modo che non possa essere riutilizzata dopo l’apertura, e tale da permettere l’apposizione di tutti gli elementi della designazione e presentazione precedentemente indicati.</p>
		AR3	Dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF”.
	Prodotto finito	AR2	Identificazione e rintracciabilità/conformità del lotto.
		D1	La denominazione di origine protetta “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
		D9	Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 1151/2012.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 42 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Centro di imbottigliamento	Riconoscimento iniziale	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		D7.4	L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia. I contenitori in cui è confezionato l' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate: tipo A: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 100 ml di prodotto, della forma simile ad un tulipano rovesciato: altezza totale: cm 15; diametro massimo: cm 5,20; altezza collo: cm 5,00; diametro minimo del collo: cm 1,80; diametro bocca del collo: cm 2,90; diametro della base: cm 5,00. tipo B: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 250 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 19; diametro massimo: cm 6,50; altezza collo: cm 6,50; diametro minimo del collo: cm 2,30; diametro bocca del collo: cm 3,50; diametro della base: cm 6,30. tipo C: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 50 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 12,9; diametro massimo: cm. 4,4; altezza collo: cm 4,5; diametro minimo del collo: cm 1,6 diametro bocca del collo : cm 1,8 diametro della base : cm 4,33. Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml. 5 a ml. 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all'articolo 8.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D7.5	L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6. I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 43 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Centro di imbottigliamento	Mantenimento dei requisiti	D5.4	Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.
		D7.4	L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia. I contenitori in cui è confezionato l' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate: tipo A: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 100 ml di prodotto, della forma simile ad un tulipano rovesciato: altezza totale: cm 15; diametro massimo: cm 5,20; altezza collo: cm 5,00; diametro minimo del collo: cm 1,80; diametro bocca del collo: cm 2,90; diametro della base: cm 5,00. tipo B: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 250 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 19; diametro massimo: cm 6,50; altezza collo: cm 6,50; diametro minimo del collo: cm 2,30; diametro bocca del collo: cm 3,50; diametro della base: cm 6,30. tipo C: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 50 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 12,9; diametro massimo: cm. 4,4; altezza collo: cm 4,5; diametro minimo del collo: cm 1,6 diametro bocca del collo : cm 1,8 diametro della base : cm 4,33. Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml. 5 a ml. 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all'articolo 8.
		AR2	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari.
		AR1	Registrazione sanitaria o documento equivalente.
		D7.5	L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6. I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.
	Cessazione attività	AR2	Comunicazione cessazione attività.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16
			Pag. 44 di 61

<i>Soggetto</i>	<i>Fase</i>	<i>Requisito</i>	
		<i>Codice</i>	<i>Testo</i>
Centro di imbottigliamento	Accettazione materia prima	AR2	Identificazione e rintracciabilità.
		D7.5	L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6. I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.
	Imbottigliamento	D7.4	L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia. I contenitori in cui è confezionato l' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate: tipo A: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 100 ml di prodotto, della forma simile ad un tulipano rovesciato: altezza totale: cm 15; diametro massimo: cm 5,20; altezza collo: cm 5,00; diametro minimo del collo: cm 1,80; diametro bocca del collo: cm 2,90; diametro della base: cm 5,00. tipo B: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 250 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 19; diametro massimo: cm 6,50; altezza collo: cm 6,50; diametro minimo del collo: cm 2,30; diametro bocca del collo: cm 3,50; diametro della base: cm 6,30. tipo C: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 50 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 12,9; diametro massimo: cm. 4,4; altezza collo: cm 4,5; diametro minimo del collo: cm 1,6 diametro bocca del collo : cm 1,8 diametro della base : cm 4,33. Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml. 5 a ml. 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all'articolo 8.
		D7.5	L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6. I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 45 di 61

### 2.3. Documenti a testimonianza dell'autocontrollo aziendale

OCQ PR verifica il soddisfacimento dei requisiti stabiliti da parte delle aziende a mezzo di riscontri diretti, analitici, e documentali.

I riscontri diretti consentono di constatare *de visu*, presenziando di persona alle fasi produttive, se vengono rispettati i passaggi e i parametri previsti.

I riscontri analitici permettono di verificare l'idoneità dei prodotti agli standard definiti.

I riscontri documentali recano evidenze di quanto fatto e/o dei risultati ottenuti rispetto a fatti accaduti in assenza degli ispettori di OCQ PR, nonché di stati di cose rilevati da altre Autorità di controllo. Per un'adeguata valutazione del rispetto dei requisiti applicabili si specifica che tali registrazioni devono essere disponibili presso la sede operativa al momento della verifica ispettiva.

I soggetti aderenti al sistema DOP sono altresì tenuti a trasmettere, senza indebiti ritardi (che comunque non possono eccedere i 30 giorni) o riluttanze, nel rispetto dei tempi concordati in fase di verifica, qualsiasi documento OCQ PR ritenga necessario per le valutazioni di propria competenza.

Si intende che gli strumenti di misura utilizzati per le verifiche dei requisiti stabiliti dal Disciplinare devono essere mantenuti sotto controllo.

Tutti i documenti necessari alla gestione dell'autocontrollo aziendale devono essere conservati almeno per 5 anni a cura dell'operatore. Resta inteso che per taluni documenti (es. layout di acetaia) la conservazione deve coprire l'intera durata dei processi interessati (es. intera vita delle batterie).

Nella parte che segue vengono riportati i documenti/le informazioni documentali che i soggetti della filiera devono compilare/conservare per dare evidenza della propria conformità.

<b>PRODUTTORE DI UVE</b>		
<b>Informazione necessaria</b>		<b>Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)</b>
1	Registrazione sanitaria vigente o documento equivalente.	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione unità vitata – dati catastali – tipologia vitigni – ubicazione siti produttivi (es. fascicolo elettronico dell'anagrafe regionale aziende agricole).	Produzione di uve <i>Conformità al disciplinare</i>
3	Registrazione annuale della produzione di uva per ettaro di vigneto (es. dichiarazioni annuali all'OPR - Organismo Pagatore Regionale).	Produzione di uve <i>Conformità al disciplinare</i>
4	Registrazione ed identificazione del prodotto destinato alla DOP ABTRE sia commercializzato sia se utilizzato per filiera aziendale (es. documenti di rintracciabilità, DDT, registrazioni di carico aziendale, documentazione fiscale).  Indicare su documenti di eventuale cessione "uve idonee per la DOP ABTRE" o altra dicitura equivalente.	Prodotto finito <i>Identificazione e rintracciabilità</i> <i>Conformità del lotto</i>

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 46 di 61

<b>PRODUTTORE DI MOSTO FRESCO</b>		
<b>Tipo di documento aziendale</b>		<b>Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)</b>
1	Registrazione sanitaria vigente o documento equivalente.	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione ed identificazione della materia prima	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
3	Registrazione del titolo del mosto fresco ottenuto in gradi saccarometrici (gradi Babo)	Accettazione materia prima <i>Conformità al disciplinare</i>
4	Registrazione resa uve	Accettazione materia prima <i>Conformità al disciplinare</i>
5	Registrazione i quantitativi di mosto fresco prodotti	Prodotto finito <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
6	Registrazione ed identificazione del prodotto destinato alla DOP ABTRE (sia commercializzato sia se utilizzato per filiera aziendale). Indicare su documenti di eventuale cessione “mosto fresco idoneo per la DOP ABTRE” o altra dicitura equivalente.	Prodotto finito <i>Conformità del lotto</i>

<b>PRODUTTORE DI MOSTO COTTO</b>		
<b>Tipo di documento aziendale</b>		<b>Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)</b>
1	Registrazione sanitaria vigente o documento equivalente.	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione ed identificazione della materia prima	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
3	Registrazione della gradazione zuccherina del mosto cotto (gradi Brix)	Produzione di mosto cotto <i>Conformità al disciplinare</i>
4	Registrazione i quantitativi di mosto cotto prodotti	Prodotto finito <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
5	Registrazione ed identificazione del prodotto destinato alla DOP ABTRE (sia commercializzato sia se utilizzato per filiera aziendale). Indicare su documenti di eventuale cessione “mosto cotto idoneo per la DOP ABTRE” o altra dicitura equivalente.	Prodotto finito <i>Conformità del lotto</i>

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 47 di 61

<b>PRODUTTORE DI ABTRE</b>			
<b>Tipo di documento aziendale</b>		<b>Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)</b>	
1	Registrazione sanitaria vigente o documento equivalente.	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>	
2	Registrazione ed identificazione della materia prima	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>	
3	Registrazione e mantenere aggiornato il layout delle botticelle e delle batterie presenti in acetaia, comprese le badesse e le eventuali botti di accantonamento di prodotto da presentare alle prove di idoneità.	Elaborazione di prodotto atto a divenire ABTRE <i>Conformità al disciplinare Identificazione e rintracciabilità</i>	
4	Registrazione la provenienza (batterie e botticelle) ed i quantitativi di prodotto prelevato per la presentazione alle prove di validazione di lotto. Registrare l'età del prodotto prelevato. Registrare i quantitativi di prodotto riconosciuti idonei alle prove sopraindicate nonché i quantitativi non idonei e la loro destinazione. Registrare gli eventuali quantitativi di prodotto idoneo alle prove di validazione di lotto, ma non destinato alla DOP.	Elaborazione di prodotto atto a divenire ABTRE/Prodotto finito <i>Conformità al disciplinare Identificazione e rintracciabilità</i>	
5	Registrazione ed identificazione del prodotto destinato alla DOP ABTRE (sia commercializzato sia se utilizzato per filiera aziendale). Indicare su documenti di eventuale cessione “prodotto idoneo a divenire ABTRE” o altra dicitura equivalente.	Prodotto finito <i>Conformità del lotto</i>	

<b>IMBOTTIGLIATORE</b>			
<b>Tipo di documento aziendale</b>		<b>Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)</b>	
1	Registrazione sanitaria vigente o documento equivalente.	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>	
2	Registrazione ed identificazione della materia prima	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>	
3	Registrazione i quantitativi di prodotto ABTRE certificati indicandone il lotto. Indicare la destinazione del prodotto ed in caso di commercializzazione indicare nella documentazione di alienazione i dati identificativi del prodotto (lotto) e le relative quantità.	Prodotto finito <i>Conformità del lotto</i>	

<b>CENTRO DI IMBOTTIGLIAMENTO</b>			
<b>Tipo di documento aziendale</b>		<b>Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)</b>	
1	Registrazione sanitaria vigente o documento equivalente.	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>	
2	Identificare e registrare l'Imbottigliatore, il lotto e le quantità di prodotto presentato per essere imbottigliato.	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>	
3	Registrazione n° e tipo dei contenitori utilizzati. Conservare le specifiche tecniche dei fornitori dei contenitori.	Imbottigliamento <i>Conformità al disciplinare</i>	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 48 di 61

## 2.4. Verifiche ispettive di sorveglianza

Al termine delle attività di riconoscimento i soggetti della filiera della DOP sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze evidenziate nello Schema di controllo.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti:

- al rispetto dei requisiti e degli adempimenti previsti dal Piano di controllo, in relazione alle diverse attività oggetto di verifica, effettuate dagli operatori ai fini dell'ottenimento della DOP;
- a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità e trasmettere, ove necessario, adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP;
- a trasmettere, se richiesto da OCQ PR, registrazioni, documenti ed informazioni necessari per l'attività di programmazione delle verifiche ispettive e delle prove. Qualora, a fronte di incarichi di verifica ispettiva senza preavviso, non risulti possibile assistere alla realizzazione dei prodotti certificati, OCQ PR potrà richiedere al soggetto controllato (garantendo i principi di imparzialità ed indipendenza della richiesta) di comunicare preventivamente la calendarizzazione delle proprie attività al fine di consentire una efficace attività di programmazione delle necessarie operazioni di valutazione, pur mantenendo l'assenza di preavviso.

Nello Schema di controllo sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti certificati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli a cura di OCQ PR (in riferimento ai soggetti, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti applicabili) attuati ai fini della valutazione di conformità al disciplinare della DOP Aceto Balsamico di Reggio Emilia.

OCQ PR si impegna a prevedere un adeguato avvicendamento/rotazione del personale ispettivo presso ciascun soggetto della filiera certificata gestendone le modalità secondo quanto previsto e approvato dall'autorità competente.

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 da parte degli incaricati della struttura di controllo è sottoposto a provvedimenti sanzionatori da parte del MIPAAF secondo le disposizioni di legge in vigore.

Allo stesso MIPAAF verranno fornite comunicazioni tese ad identificare i prodotti che non sono stati resi accessibili ad OCQ PR.

La verifica ispettiva potrà essere effettuata anche in assenza del Legale Rappresentante dell'azienda (o di un suo delegato) purché alla presenza di personale dell'azienda identificato. Il verbale risultante dalle evidenze raccolte nell'esecuzione di detta verifica ispettiva sarà recapitato o trasmesso all'azienda stessa oppure consegnato al personale dell'azienda che ha presenziato accompagnando ed assistendo gli Ispettori di OCQ PR durante la verifica ispettiva, e dovrà intendersi in tal modo notificato ad ogni effetto.

## 2.5. Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa ad OCQ PR comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da OCQ PR secondo le modalità così definite per i diversi soggetti di filiera:

Produttore di uve: il giorno di ultimo conferimento di uve per la DOP, indicato nella notifica, corrisponde al giorno di cessata produzione e di cessata attività (recesso dal sistema).



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 49 di 61

Produttore di mosto fresco: il giorno di ultimo conferimento di mosto fresco per la DOP, indicato nella notifica, corrisponde al giorno di cessata produzione e di cessata attività (recesso dal sistema).

Produttore di mosto cotto: il giorno di ultimo conferimento di mosto cotto per la DOP, indicato nella notifica, corrisponde al giorno di cessata produzione e di cessata attività (recesso dal sistema).

Produttore di ABTRE: la data di cessata attività (recesso dal sistema) coincide con la data comunicata nella notifica. A partire da tale data, se nei locali dell'acetaia sarà ancora presente prodotto in fase di affinamento e prodotto validato, questo non potrà più fregiarsi della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

Imbottigliatore: la data di cessata attività (recesso dal sistema) coincide con la data comunicata nella notifica.

Centro di imbottigliamento: la data di cessata attività (recesso dal sistema) coincide con la data comunicata nella notifica.

Ai fini della tracciabilità e della pianificazione dei controlli ogni soggetto inserito nella filiera deve essere identificato sulla base dello stato di attività. Qualora si presuma la mancata comunicazione di cessata attività, OCQ PR si riserva di richiedere informazioni in merito, notificando al soggetto la potenziale cancellazione dagli elenchi ed attivando la procedura di cessazione nel caso non risultino documentati i requisiti necessari alla permanenza nel sistema (regola del silenzio/assenso).

Nel caso in cui un soggetto rimanga improduttivo per 24 mesi consecutivi esso verrà automaticamente cancellato (sempre con la regola del silenzio/assenso) dall'elenco di pertinenza previa testimonianza di aver tentato atto di notifica tramite, ad esempio, raccomandata A/R, Posta Elettronica Certificata, etc. Fa eccezione il Produttore di ABTRE, che potrà essere escluso dal sistema solo nel caso in cui non risulti più proprietario di alcuna batteria da oltre 24 mesi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione si renderà necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

## **2.6. Mantenimento dei requisiti di conformità: autocontrollo dei soggetti certificati anche attraverso prove e misure e verifica da parte di OCQ PR**

### **2.6.1. Attività di autocontrollo**

Tutti i soggetti riconosciuti devono accertarsi in autocontrollo anche mediante registrazioni, misurazioni e eventuali prove, che i parametri di processo ed il prodotto finito siano conformi ai requisiti previsti dal disciplinare della DOP.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati indicando i riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati e delle relative quantità ottenute.

Qualora i parametri di processo o il prodotto risultassero non conformi il detentore è tenuto all'esclusione delle materie prime e/o degli eventuali prodotti coinvolti dal circuito tutelato della DOP.

### **2.6.2. Attività di controllo effettuata da OCQ PR**

Tutte le operazioni di produzione sono da ritenersi soggette a verifica di conformità da parte di OCQ PR, in base:

- alle registrazioni previste dalle attività di autocontrollo;

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 50 di 61

- a quanto riportato al paragrafo 2.6.2.1 per le attività di sorveglianza analitica per la valutazione di conformità;
- a quanto riportato al paragrafo 2.6.2.2 per le prove di validazione di prodotto;
- a quanto riportato al paragrafo 2.6.2.4 per le attività di misura.

Le attività di cui sopra in carico ad OCQ PR possono essere effettuate direttamente in loco, come nel caso delle operazioni di misura, o campionando i prodotti da prelevare e sottoporre alle successive prove di conformità analitica o di validazione di prodotto.

Si intende che la loro successiva valutazione rispetto ai requisiti stabiliti, sia essa effettuata in fase di autocontrollo, sia di verifica da parte di OCQ PR, deve essere eseguita nel rispetto del Disciplinare di produzione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e delle incertezze di misura proprie delle prove e/o strumentazioni utilizzate, per ogni parametro considerato.

Le modalità ed i criteri adottati da OCQ PR per la verifica del rispetto dei requisiti di idoneità, così come evidenziati nello Schema di controllo, è dettagliata nei successivi paragrafi.

Di seguito vengono esplicitate, per ciascun soggetto controllato, le attività di analisi, prova e/o misura in carico agli ISP di OCQ PR e le relative frequenze così come definite nello Schema di controllo di riferimento.

soggetto controllato	tipo di verifica	parametro verificato	frequenza secondo Schema di controllo
<b>Produttore di uve</b>	-	-	-
<b>Produttore di mosto fresco</b>	sorveglianza analitica per la valutazione di conformità	anidride solforosa nel mosto fresco	in funzione della valutazione del rischio rilevato
	attività di misura	grado saccarometrico del mosto fresco	100% dei lotti di mosto fresco ove controllabili in corso di verifica ispettiva e/o in funzione della stagionalità del processo
<b>Produttore di mosto cotto</b>	attività di misura	grado saccarometrico del mosto cotto	100% dei lotti di mosto cotto ove controllabili in corso di verifica ispettiva e/o in funzione della stagionalità del processo
<b>Produttore di ABTRE</b>	prova di validazione di prodotto atto a divenire ABTRE (analisi chimica)	acidità totale	su ogni lotto di prodotto atto a divenire ABTRE presentato dal produttore di ABTRE per il prelievo
	prova di validazione di prodotto atto a divenire ABTRE (analisi fisica)	densità	su ogni lotto di prodotto atto a divenire ABTRE presentato dal produttore di ABTRE per il prelievo
	prova di validazione di prodotto atto a divenire ABTRE (organolettica)	prova organolettica	su ogni lotto di prodotto atto a divenire ABTRE presentato dal produttore di ABTRE per il prelievo
<b>Imbottigliatore</b>	-	-	-
<b>Centro di imbottigliamento</b>	misurazione delle bottigliette	dimensioni delle bottigliette	verifica di almeno una fornitura nel rispetto della frequenza di controllo stabilita per il Centro di imbottigliamento (35% annuo)

Per quanto attiene ai bilanci di materia possono essere previste misure per determinare le esatte quantità, qualora l'ispettore lo ritenga necessario.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 51 di 61

#### 2.6.2.1. Sorveglianza analitica per la valutazione di conformità effettuata da OCQ PR

Gli ISP di OCQ PR ricevono formali incarichi di prelievo di prodotti da sottoporre alle successive prove analitiche o, qualora gli elementi in esame in corso di verifica ispettiva non assicurino una corretta valutazione del processo/prodotto certificato, possono ritenere di trovarsi nella necessità di operare campionamenti mirati (presso qualsivoglia soggetto di filiera) per i quali disporranno richiesta di opportune analisi al loro rientro in sede.

Tali prelievi sono associati al rischio di inosservanza ai requisiti del disciplinare (quali l'addizione ai mosti freschi di sostanze estranee) e la scelta del campione da sottoporre ad analisi è dettata da esigenze di controllo e certificazione. In ogni caso, al fine di garantire sia la corretta campionatura, sia l'adeguato trasporto fino ad OCQ PR, l'ISP è sempre dotato delle necessarie attrezzature per il prelievo. In tali casi, l'ISP dovrà condurre campionamenti in 5 aliquote (quantità minima per singola aliquota di 200 ml) riportando sia gli estremi delle operazioni condotte, sia identificando i prodotti prelevati sull'apposito verbale di prelievo.

La valutazione di conformità degli esiti associati alle specifiche analisi effettuate sui campioni prelevati dagli ISP è in capo ad OCQ PR.

L'individuazione dei campioni non conformi è effettuata considerando i vari limiti di conformità tenendo conto anche delle incertezze di misura proprie dei laboratori che hanno effettuato l'analisi. Si ricorda che i lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP ed essere opportunamente trattati.

Qualora OCQ PR rilevi delle non conformità a carico dei soggetti controllati, per le quali l'adozione delle azioni correttive richieda un autocontrollo aziendale di tipo analitico, tali prove dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati o comunque valutabili secondo i principi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (e successive revisioni).

#### 2.6.2.2. Prove di validazione di lotto per la DOP “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia” effettuate da OCQ PR

Affinché i Produttori di ABTRE possano cedere/commercializzare, senza immissione al consumo, il prodotto realizzato nel rispetto del disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP e del relativo Piano di controllo, sono previste verifiche documentali, verifiche chimico/fisiche e prove organolettiche. L'incarico di prelievo viene affidato all'ISP sulla base di una specifica richiesta di campionamento presentata dal Produttore di ABTRE attraverso la quale è possibile identificare, oltre la quantità e la modalità di presentazione del lotto che dovrà essere analizzato, la botticella di provenienza così da comprovare il rispetto del requisito minimo di età (ovvero  $\geq 12$  anni) ed il grado di affinamento (ovvero se  $\geq 25$  anni) del prodotto che l'azienda intende presentare all'analisi.

In questa sede si specifica che, benché non esistano prescrizioni in merito a un limite massimo di prodotto prelevabile per l'imbottigliamento, qualora la percentuale del prelievo superasse il 15% della quantità in giacenza/affinamento per quella categoria di prodotto e per la singola botticella, l'operatore dovrà fornire, in aggiunta alle registrazioni già previste per il layout di acetaia, ulteriore dettagliata registrazione di tutte le operazioni effettuate su ogni singola botticella componente la batteria in questione, fornendo così evidenza del ricalcolo dell'età della botticella e, se necessario, dell'intera batteria, in ragione delle operazioni di prelievo/rincalzo realizzate per il ripristino dei livelli di riempimento desiderati. Il ricalcolo dell'età avviene su base proporzionale, in funzione sia della quantità di prodotto residuo, ovvero in giacenza, sia dell'età del prodotto utilizzato per il rincalzo. Qualora, all'atto della verifica delle suddette operazioni richieste per l'autocontrollo, tali registrazioni risultino carenti o inadeguate alla corretta valutazione dell'età del prodotto corrispondente, OCQ PR attribuirà al soggetto una Non Conformità lieve, applicando attività di

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 52 di 61

verifica supplementare, al fine di completare correttamente la valutazione. In tali casi i costi del controllo supplementare sono da intendersi fatturati in aggiunta alle spese ordinarie secondo quanto stabilito dal tariffario approvato in sede MIPAAF.

L'attività di prelievo è, di prassi effettuata, presso un centro di imbottigliamento riconosciuto, secondo le seguenti modalità:

1. attesa di 15÷30 minuti dall'arrivo del lotto al centro di imbottigliamento al fine della sua stabilizzazione (temperatura ambiente, sedimentazione di eventuali particelle sospese a causa dello scuotimento durante il trasporto);
2. apertura del recipiente contenente il lotto di prodotto in presenza dell'operatore incaricato dall'azienda;
3. effettuazione del campione: prelevamento di 500 ml di prodotto dal recipiente presentato dall'operatore (effettuare l'operazione immergendo il fuso prelevatore a metà del contenitore);
4. miscelazione e suddivisione del campione così effettuato in 4 aliquote da 100 ml e reintroduzione della parte eccedente (100 ml) nel recipiente contenente il lotto di prodotto presentato;
5. identificazione di ciascuna aliquota di campione;
6. sigillatura di ogni aliquota di campione;
7. sigillatura del recipiente in cui è contenuto il lotto da sottoporre ad analisi e sua riconsegna all'operatore incaricato dall'acetaia.

**Schema di campionamento per la validazione dei lotti sottoposti a analisi chimico/fisica e prova organolettica**

matrice	tipo di analisi/prova	individuazione del prodotto da campionare	quantità min. per singola aliquota [ml]	n° di aliquote	soggetti incaricati per effettuazione analisi/prova
prodotto atto a divenire ABTRE	acidità totale	stesso lotto presentato dal produttore di ABTRE	100	4 <sup>(1)</sup>	laboratorio di analisi (prova accreditata)
	densità				laboratorio di analisi (prova accreditata)
	prova sensoriale				gruppo di esperti assaggiatori qualificati

<sup>(1)</sup>Nota: Per quanto riguarda il lotto presentato dal Produttore di ABTRE, trattandosi di lotto di prodotto atto a divenire ABTRE da loro costituito per la essere sottoposto a prove di validazione, si specifica che il controcampione, rilasciato al produttore in attesa degli esiti delle suddette prove, coincide con il recipiente sigillato dall'ISP di OCQ PR in sede di prelievo.

La valutazione di idoneità degli esiti associati alle specifiche analisi e prove effettuate sui campioni prelevati dagli ISP per la validazione di lotto è in capo ad OCQ PR.

Le operazioni di verifica in carico a OCQ PR sono effettuate utilizzando la metodica sensoriale descrittivo quantitativa che prevede sia il riconoscimento, sia la determinazione di intensità di ciascun specifico descrittore nel prodotto assaggiato. A tal fine si utilizza la scheda di valutazione sensoriale prodotto atto a divenire ABTRE” (R761), allegata al presente piano di controllo.

La serie dei descrittori è stata stabilita, nel rispetto del disciplinare di produzione, con riferimento alla tradizione e agli sviluppi dei criteri di valutazione sensoriale.

Le scale di intensità sono state definite considerando i punteggi minimi di idoneità stabiliti per le 3 categorie merceologiche indicate dal disciplinare. Per l'esecuzione della prova è previsto un numero minimo di 5 Assaggiatori. Affinché tali prove sensoriali avvengano con l'adeguata professionalità, OCQ PR si è dotato di un corpo assaggiatori avente dimostrate capacità di valutazione.

Al fine di mantenere sotto controllo il processo di valutazione organolettica in capo agli assaggiatori esperti, OCQ PR adotta su tutti i candidati opportuni procedimenti di selezione e addestramento

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 53 di 61

specifico finalizzati all'attribuzione della qualifica, monitorandone successivamente le attività, per il mantenimento della funzione.

Specificatamente alla presa in carico della certificazione DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, al fine di garantire la continuità delle valutazioni necessarie all'immissione del prodotto sul mercato, la fase di qualifica iniziale degli assaggiatori è stata realizzata sulla base delle registrazioni attestanti l'assiduo operare nell'ambito della valutazione sensoriale, previo il superamento di una prima prova di capacità.

In seguito OCQ PR garantisce che gli assaggiatori agiscano uniformemente, ovvero allineando il più possibile il loro giudizio, effettuando, con cadenza minima annuale, l'analisi statistica delle prestazioni realizzate sia in occasione delle sedute di valutazione di conformità, sia in occasione delle sessioni di mantenimento considerando tre aspetti: 1) la dispersione dei valori del gruppo per ciascun parametro per ciascun campione; 2) la discriminazione tra i campioni con test triangolari; 3) la ripetibilità degli assaggiatori.

Per quanto attiene alla valutazione di idoneità chimica e organolettica del prodotto atto a divenire Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, essendo tale valutazione sistematicamente espressa prima dell'immissione al consumo nonché condizione necessaria alla successiva fase di imbottigliamento sotto il controllo diretto di OCQ PR, si specifica che il mancato raggiungimento delle caratteristiche chimiche o sensoriali minime previste dal disciplinare non comporta una non conformità grave per il prodotto (con la conseguente esclusione dal circuito DOP), ma una richiesta di trattamento del lotto di prodotto non idoneo consentendo, pertanto, il mantenimento nel circuito DOP dello stesso e una rivalutazione del medesimo a seguito delle azioni di trattamento intraprese dal produttore (es. rimiscelazione, ri-affinamento, etc.).

#### **2.6.2.3. Subappalto delle analisi di conformità e delle analisi/prove di validazione**

Nel caso di subappalto, un'aliquota del campione è inviata ad un laboratorio accreditato a fronte della norma UNI EN ISO/IEC 17025 o, qualora non esista in tutto il territorio nazionale un laboratorio accreditato per le specifiche prove richieste, ad un laboratorio qualificato da OCQ PR.

L'elenco dei laboratori utilizzati da OCQ PR per l'esecuzione delle prove analitiche, comprensivo dei riferimenti delle metodiche utilizzate e dei relativi limiti di conformità è a disposizione sul sito web di OCQ PR.

#### **2.6.2.4. Conduzione delle attività di misura**

Le attività di misura, quando applicate, devono essere condotte indicando sempre lo strumento utilizzato ed effettuate su tutti i processi/prodotti valutabili in sede di verifica di conformità. Questo significa che, ad esempio, se presso un produttore di mosto cotto sono presenti *N* lotti di prodotto finito pronti per la commercializzazione e/o l'utilizzo in acetaia, dovranno essere effettuate *N* misurazioni del grado saccarimetrico.

La rilevazione del grado saccarimetrico deve essere effettuata dall'ISP utilizzando il rifrattometro in dotazione, tenuto sotto controllo attraverso opportuna procedura dedicata.

Qualora la misura restituisca un valore ai limiti di conformità deve essere effettuata per 2 (due) volte, riportando entrambi i valori ottenuti.

Per la valutazione dei risultati della misura è necessario considerare i limiti di accettabilità in ragione dei valori di incertezza definiti per lo strumento. I valori di incertezza della lettura sono forniti all'ISP attraverso la corrispondente scheda di gestione dell'apparecchiatura che riporta, oltre

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 54 di 61

al dato di incertezza, la data dell'ultima verifica effettuata di corretto funzionamento del rifrattometro.

Per le misure dimensionali relative alla verifica di rispondenza delle bottigliette in vetro alle specifiche previste dal disciplinare, si utilizzano metri di classe II o, se necessario, calibri di precisione almeno equivalente.

Per le modalità di misurazione delle unità di peso o di volume, OCQ PR adotta le strumentazioni sotto controllo a disposizione presso le strutture verificate. I casi in cui si rende necessario procedere alle operazioni di pesatura sono, di norma, associati alla verifica diretta di bilanci di materia e, pertanto, la scelta del campione da sottoporre a pesatura è dettata dalla ricerca mirata di evidenze oggettive. Per questo motivo i criteri di scelta dei prodotti/processi verificati sono da intendersi definiti dal principio testé citato.

### **2.6.3. Analisi di revisione**

In seguito ad un risultato di analisi di un prodotto rinvenuto non conforme o non validabile rispetto ai requisiti chimico/fisici specificati, il controllato ha la possibilità di richiedere un'analisi di revisione entro 15 giorni dalla notifica effettuata da OCQ PR.

Una volta valutata positivamente l'ammissibilità del ricorso, OCQ PR procederà avviando l'iter stabilito per la conduzione dell'analisi di revisione. L'esito di detta analisi verrà utilizzato per risolvere in via definitiva il contenzioso che aveva generato il ricorso, sottoponendo al merito ed al giudizio finale della Giunta di Appello l'iter procedurale seguito e le relative documentazioni acquisite. I costi attribuibili al procedimento di analisi di revisione sono definiti dal Laboratorio di prova individuato e saranno fatturati al costo, comprensivi degli oneri sostenuti da OCQ PR per la gestione della Giunta d'Appello, integralmente a carico della parte soccombente.

### **2.7. Documentazione sistematicamente trasmessa ad OCQ PR**

Con frequenza minima annuale:

- i produttori di uve forniscono i quantitativi di uva immessi nel circuito DOP
- i produttori di mosto fresco forniscono i quantitativi di mosto fresco immessi nel circuito DOP;
- i produttori di mosto cotto forniscono i quantitativi di mosto cotto immessi nel circuito DOP;
- i produttori di ABTRE forniscono i quantitativi di prodotto idoneo all'imbottigliamento immessi nel circuito DOP nonché l'aggiornamento delle giacenze del prodotto in affinamento;
- gli imbottiglieri forniscono i quantitativi di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP imbottigliati e pronti per l'immissione al consumo.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 55 di 61

## 2.8. Irregolarità degli operatori: Non Conformità lievi e Non Conformità gravi

### 2.8.1. Classificazione delle irregolarità degli operatori (Non Conformità lievi e Non Conformità gravi)

Le irregolarità, intese come Non Conformità lievi e Non Conformità gravi vengono rilevate: A) in autocontrollo da parte degli operatori di filiera e B) da OCQ PR.

OCQ PR rileva le irregolarità (Non Conformità lievi e Non Conformità gravi):

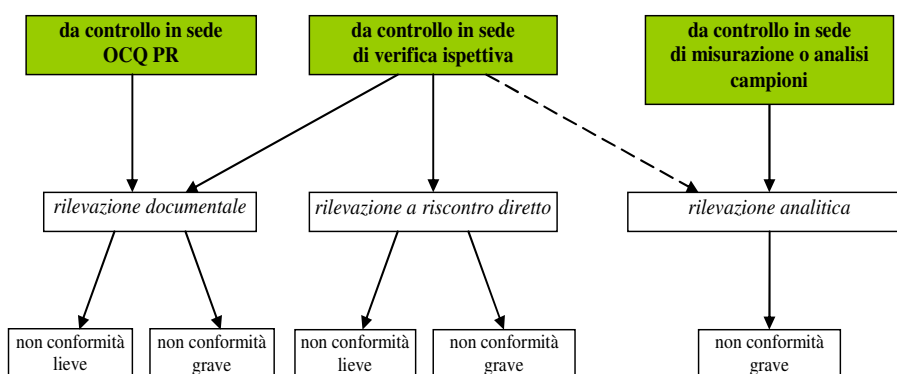
1) a seguito dei controlli effettuati:

- ↳ in sede di OCQ PR o
- ↳ in sede di verifica ispettiva in azienda o
- ↳ in sede di misurazione o analisi campioni

2) in base a riscontri di tipo:

- ↳ documentale;
- ↳ diretto (in sede di verifica ispettiva);
- ↳ analitico (misure o analisi)

La combinazione dei punti 1) e 2) di cui sopra è resa dal diagramma sottostante:



Le irregolarità possono altresì essere rilevate e notificate ad OCQ PR dai corpi di polizia giudiziaria, di pubblica sicurezza o di pubblico servizio.

Per irregolarità (Non Conformità lievi e Non Conformità gravi) si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano di controllo, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP.

Si ricorda che l'organismo di controllo deve comunicare al MIPAAF le Non Conformità gravi a carico dei soggetti controllati. Tale comunicazione viene inoltrata anche al Consorzio di Tutela ABTRE ed alla Regione Emilia Romagna per le parti di loro competenza. Il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere, revocare la certificazione od emettere provvedimenti sanzionatori ai sensi del D.L. 297/04.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 56 di 61

## **2.8.2. Individuazione e gestione delle Non Conformità**

Le Non Conformità lievi e gravi possono essere rilevate sia dagli operatori della filiera nel corso delle specifiche attività di autocontrollo, sia da OCQ PR nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le Non Conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite, anche allo scopo, qualora si configurino come gravi, di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle Non Conformità riscontrate; in caso di Non Conformità grave identificare, segregare e trattare l'eventuale prodotto coinvolto.

### **2.8.2.1. Gestione in autocontrollo delle Non Conformità da parte degli operatori della filiera**

Qualora un soggetto della filiera rilevi in autocontrollo una situazione di Non Conformità lieve o grave, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della irregolarità rilevata ed attuare le azioni necessarie al fine di prevenirne il ripetersi;
- ripristinare, qualora possibile, la conformità del prodotto coinvolto comunque sempre nel rispetto del presente Piano di Controllo e dei requisiti disciplinati;
- in caso di Non Conformità grave identificare, segregare e trattare l'eventuale prodotto coinvolto con esclusione dal circuito DOP;
- rendere disponibili evidenze delle Non Conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP quando necessario.

OCQ PR non applicherà ulteriori misure qualora il soggetto certificato testimoni di aver rispettato le condizioni previste per la gestione delle non conformità rilevate in autocontrollo ed in ogni caso presterà particolare attenzione alla corretta alienazione dal circuito DOP della materia prima/prodotto non conforme.

### **2.8.2.2. Gestione delle Non Conformità da parte di OCQ PR**

Le situazioni di Non Conformità lieve o Non Conformità grave di prodotto e/o processo, rilevate nel corso dei controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP e dal presente Piano di controllo, sono attribuite ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di risoluzione e di adeguamento delle soluzioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia anche attraverso il ritiro dal mercato.

Le irregolarità vengono gestite, nelle loro diverse fasi, da parte di OCQ PR secondo le indicazioni qui di seguito riportate.

#### Non Conformità lieve

La Non Conformità lieve, viene sempre individuata ed attribuita, secondo quanto prima definito, attraverso verbali in corso di verifica ispettiva o altre comunicazioni scritte da ufficio.

L'attribuzione comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l'attuazione dell'azione correttiva. Le verifiche delle azioni correttive sono sempre effettuate, o con opportuna visita



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 57 di 61

dedicata senza preavviso, indicata come “nuova verifica ispettiva” in Schema di controllo, o al più tardi, in occasione della successiva verifica ordinaria, indicata come “successiva verifica ispettiva” in Schema di controllo (v. anche nota 4 - Schema di controllo).

I risultati della verifica di azione correttiva vengono registrati, preferenzialmente, sul “Verbale di verifica di azione correttiva” nel caso di “nuova verifica ispettiva”, oppure sul “Verbale di verifica ispettiva” se la verifica di azione correttiva viene effettuata in occasione di “successiva verifica ispettiva” ordinaria. In ogni caso l’attuazione dell’azione correttiva è testimoniata dall’esito conforme della verifica; una copia del verbale redatto viene lasciata all’azienda visitata. Nel caso che non siano stati adottati provvedimenti la Non Conformità lieve si considera non ancora risolta e, pertanto, sono concordati nuovi tempi di attuazione dell’azione correttiva, previa attribuzione di una nuova Non Conformità lieve.

La notifica, nell’arco di 12 mesi, di tre Non Conformità lievi inerenti lo stesso punto di controllo, dà origine a “verifiche ispettive supplementari” (in aggiunta all’ordinario piano delle verifiche). Qualora a seguito dell’esecuzione di n° 3 “verifiche ispettive supplementari” permanga l’inadempienza verrà data comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.

Si ricorda che tempi, frequenze ed incidenza delle “verifiche ispettive supplementari” saranno stabiliti direttamente da OCQ PR. Il numero e la frequenza di tali verifiche saranno oggetto di valutazioni di merito da parte delle funzioni preposte al mantenimento della certificazione ed alla salvaguardia dell’imparzialità delle decisioni assunte.

I termini delle misure di controllo supplementare saranno dipendenti dall’esito delle verifiche stesse, ovvero commisurate al grado di soddisfacimento dei requisiti stabiliti per il processo/prodotto certificato e saranno tese ad accertare il ripristino delle condizioni di conformità. I controlli verranno effettuati in modo organico ed omogeneo ogni qualvolta ricorrano analoghe condizioni di applicazione e trattamento.

L’adozione di “verifiche ispettive supplementari” verrà comunicata al soggetto di filiera interessato così come i relativi oneri tariffari (esplicitati nel Tariffario di riferimento).

### Non Conformità grave

La Non Conformità grave, , viene sempre individuata ed attribuita, secondo quanto prima definito, attraverso verbali in corso di verifica ispettiva o altre comunicazioni scritte da ufficio.

L’attribuzione comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l’attuazione dell’azione correttiva nonché le eventuali indicazioni riguardanti l’esclusione della materia prima o del prodotto non conforme richiedendone eventualmente anche il ritiro dal mercato.

Successivamente alla presa d’atto della Non Conformità grave assegnata, in sede di ufficio OCQ PR, si apre la relativa pratica di gestione allegando ad essa copia dei documenti pertinenti.

Nel rispetto dei tempi concordati per il ripristino della conformità, OCQ PR effettua quindi una “nuova verifica ispettiva” dedicata alla verifica dell’attuazione dell’azione correttiva (v. anche nota 4 - Schema di controllo).

I risultati di tale verifica vengono registrati, preferenzialmente, sul “Verbale di verifica di azione correttiva” una copia del quale viene lasciata all’azienda visitata.

La Non Conformità grave potrebbe considerarsi risolta mediante l’attribuzione di una Non Conformità lieve ed i relativi tempi di attuazione dell’azione correttiva, nel caso in cui i provvedimenti messi in campo non siano ritenuti esaustivi, ma non pregiudizievoli per il prodotto.

La Non Conformità grave persiste e si considera non ancora risolta nel caso in cui non siano state poste in essere azioni correttive. In tal caso sono riconcordati i tempi di attuazione per l’azione correttiva, e la materia prima o il prodotto coinvolti a partire dalla notifica della Non Conformità grave saranno opportunamente identificati, trattati ed esclusi dal circuito DOP secondo quanto specificato nello Schema di controllo.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 58 di 61

In tutti i casi il prodotto individuato come non conforme, e fisicamente presente in azienda, viene opportunamente identificato da OCQ PR. L'operazione viene registrata sul "Verbale di identificazione prodotto non conforme" o su altro verbale di verifica ispettiva.

La notifica, nell'arco di 12 mesi, di tre Non Conformità gravi allo stesso soggetto (anche inerenti diversi punti di controllo), dà origine a "verifiche ispettive supplementari" (in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche). Qualora a seguito dell'esecuzione di dette "verifiche ispettive supplementari" venisse notificata una ulteriore Non Conformità grave ne verrà data comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.

Si ricorda che tempi, frequenze ed incidenza delle "verifiche ispettive supplementari" saranno stabiliti direttamente da OCQ PR. Il numero e la frequenza di tali verifiche saranno oggetto di valutazioni di merito da parte delle funzioni preposte al mantenimento della certificazione ed alla salvaguardia dell'imparzialità delle decisioni assunte.

I termini delle misure di controllo supplementare oltre che dipendenti dall'esito delle verifiche stesse saranno commisurati al grado di eliminazione/minimizzazione dei rischi derivanti dal processo di utilizzo sotto licenza del marchio autorizzato. I controlli verranno effettuati in modo organico ed omogeneo ogni qualvolta ricorrano analoghe condizioni di applicazione e trattamento.

L'adozione di "verifiche ispettive supplementari" sarà comunicata al soggetto di filiera interessato così come i relativi oneri tariffari (esplicitati nel Tariffario di riferimento).

OCQ PR si riserva di poter verificare l'avvenuto trattamento della materia prima o del prodotto.

#### Tipologie di verifiche ispettive

Per facilitare la comprensione delle tipologie di verifiche ispettive citate nei paragrafi precedenti e dettagliate nello Schema di controllo si fornisce la seguente tabella riepilogativa.

<b>Tipo di verifica ispettiva</b>	<b>Descrizione</b>
<b>verifica ispettiva ordinaria</b>	verifica ispettiva di routine pianificata nel rispetto delle percentuali previste dal Piano di controllo
<b>successiva verifica ispettiva</b>	" <i>verifica ispettiva ordinaria</i> " pianificata, anche in caso di notifica di una o più Non Conformità lievi, nel rispetto delle percentuali previste dal Piano di controllo
<b>nuova verifica ispettiva</b>	verifica ispettiva, pianificata in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche, eseguita senza preavviso e dedicata alla valutazione delle azioni correttive poste in essere dall'operatore per la risoluzione di Non Conformità gravi o lievi come specificato nello Schema di controllo
<b>verifica ispettiva supplementare</b>	la notifica allo stesso operatore, nell'arco di 12 mesi, di tre Non Conformità lievi inerenti lo stesso punto di controllo o di tre Non Conformità gravi anche inerenti diversi punti di controllo, dà origine a " <u>verifiche ispettive supplementari</u> ", pianificate in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche ( <i>controlli rinforzati</i> ), eseguite senza preavviso e dedicate all'intensificazione della sorveglianza ispettiva ed alla valutazione delle azioni correttive poste in essere dall'operatore. I costi delle " <u>verifiche ispettive supplementari</u> " sono da intendersi a carico dell'azienda oggetto del controllo come previsto dal tariffario di riferimento.

<b>Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate</b>		<b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli</b>	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 59 di 61

## **2.9. Emissione del Certificato di conformità/riconoscimento dell'operatore**

Per l'emissione del Certificato OCQ PR deve valutare la conformità dei prodotti ottenuti dagli operatori (a qualsiasi livello di filiera):

- ai requisiti del Disciplinare
- alla normativa rientrante nel campo di applicazione della certificazione definito nella relativa documentazione di accesso
- ai criteri specificati nel presente Piano di Controllo.

Il processo di certificazione/riconoscimento per i soggetti interessati alla filiera della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia ha inizio con la presentazione di una domanda specifica per la richiesta di accesso al sistema (rif. paragrafo 2.1).

La valutazione positiva del rispetto dei requisiti della domanda, viene testimoniata da data e firma di valutazione apposta dal responsabile sulla stessa che costituisce evidenza dell'avvenuta comunicazione all'azienda interessata dell'iscrizione al sistema della DOP e dell'inizio dell'iter di inserimento/certificazione.

In questa sede è opportuno ricordare che il disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ed il presente Piano di controllo prevedono che l'immissione al consumo del prodotto certificato sia sempre subordinata, sia alla validazione del prodotto (analisi chimico/fisiche e prove organolettiche del prodotto in carico all'acetaia), sia all'imbottigliamento (in carico all'imbottigliatore) sotto il controllo diretto di OCQ PR.

OCQ PR, sulla base della valutazione delle risultanze e delle conclusioni delle verifiche ispettive e/o delle prove ritenute necessarie nonché di ogni altra informazione pertinente emette, in caso di esito positivo, il certificato di conformità per l'imbottigliatore ed un atto di riconoscimento per tutti gli altri soggetti della filiera, secondo quanto già dettagliato al paragrafo 2.1.1.

Tale certificazione/riconoscimento, esibibile al pubblico, è valida fino a revoca.

A seguito di una richiesta riguardante una modifica all'oggetto di un certificato/riconoscimento già concesso, OCQ PR segue l'iter di valutazione applicabile al fine di determinare se tale modifica possa essere eseguita e se debba comportare o meno la riemissione del certificato/riconoscimento.

## **2.10. Mantenimento del Certificato di conformità/riconoscimento**

OCQ PR deve adottare opportuni piani di sorveglianza per garantire che il mantenimento del Certificato di conformità (per gli imbottiglieri) o il mantenimento del riconoscimento nel sistema della DOP (per produttori di uve, produttori di mosto fresco, produttori di mosto cotto, produttori di ABTRE e centri di imbottigliamento) sia basato sulla dimostrazione continua che i soggetti certificati/riconosciuti rispettino i requisiti disciplinati ed i criteri specificati nel presente Piano di Controllo.

Pertanto la certificazione/riconoscimento dei soggetti controllati avviene sulla base delle risultanze e delle conclusioni delle attività di verifiche ispettive di sorveglianza e di sorveglianza analitica sul prodotto.

La validità del certificato/riconoscimento rilasciato è a tempo indeterminato e pertanto il suo mantenimento è garantito dal permanere dei soggetti autorizzati nei relativi elenchi resi pubblici da OCQ PR.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 60 di 61

### 2.11. Sospensione e revoca del Certificato di conformità/riconoscimento

Il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere o revocare i Certificati di Conformità/riconoscimenti od emettere provvedimenti sanzionatori secondo le disposizioni di legge in vigore.

Si intende che la responsabilità di tali operazioni resta comunque in capo all'organismo di controllo nei termini dei procedimenti stabiliti per il rilascio/mantenimento della certificazione DOP (v. § 2.1.2.).

### 2.12. Ricorsi

Presso OCQ PR è presente una Giunta di Appello (GdA) la cui attività è finalizzata alla gestione dei ricorsi avversi alle decisioni assunte durante l'attività di controllo di OCQ PR.

Gli eventuali ricorsi devono essere presentati dal soggetto ricorrente in forma scritta entro 15 giorni dalla data della conferma delle decisioni prese da OCQ PR, indicando la causa del ricorso e le motivazioni dello stesso.

La GdA esamina sia il ricorso sia la documentazione di OCQ PR relativa all'evento in oggetto e decide in merito, a maggioranza, entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso stesso e comunica il responso in forma scritta al ricorrente.

### 2.13. Uso delle licenze, dei certificati/riconoscimenti e dei marchi di conformità

Ai soggetti aventi diritto viene concessa l'autorizzazione all'utilizzo del certificato/riconoscimento e dei marchi di conformità, nel rispetto dei requisiti disciplinati e del presente Piano di Controllo, previo l'aver completato positivamente l'iter certificativo.

Il soggetto certificato può riprodurre il Certificato di Conformità per il prodotto soltanto in modo integrale; può inoltre ingrandirlo o ridurlo, ma in modo uniforme e purché esso sia leggibile e non ne risultino alterati la struttura ed i contenuti.

Per quanto concerne la concessione e l'uso dei marchi di certificazione sul prodotto si precisa che:

- l'uso dei marchi di origine e selezione presenti sull'Aceto Tradizionale di Reggio Emilia è regolamentato dal Disciplinare di produzione. La verifica di tali marchi può pertanto essere effettuata da OCQ PR solo in sede di verifica ispettiva, in merito al rispetto dei requisiti disciplinati;
- sui prodotti certificati per la DOP il MIPAAF autorizza l'utilizzo esclusivo, quale marchio di certificazione, della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali" riportando il riferimento al Ministero per esteso od utilizzando l'acronimo "Mipaaf". OCQ PR pertanto, non autorizza l'uso del proprio marchio sul prodotto valutato.

L'utilizzo dei marchi di proprietà di OCQ PR, per ogni altro uso che non sia l'apposizione sul prodotto, deve essere previamente autorizzato da parte di OCQ PR stesso.

Qualora la certificazione dovesse essere revocata o sospesa, o qualora ne decada lo stato di validità, è fatto espresso divieto utilizzare, a qualsiasi titolo, i marchi della certificazione e la Denominazione d'Origine Protetta.

Un eventuale uso improprio o fraudolento dei certificati e dei marchi di proprietà di OCQ PR sarà perseguito secondo i termini di legge consentiti.

Per quanto non espressamente citato nel presente Piano di controllo si rimanda, per quanto applicabile e riconosciuto di competenza di OCQ PR, alla normativa relativa all'utilizzo di marchi sul prodotto o su altra documentazione pertinente.

#### 2.13.1. Etichettatura

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Piano di controllo – Guida ai controlli	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 61 di 61

In riferimento alle indicazioni da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP” devono attenersi al rispetto di quanto previsto in applicazione del disciplinare di produzione e del presente Piano di Controllo.

Considerato che il disciplinare fornisce prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta e considerando altresì che il Consorzio di tutela incaricato valuta e approva le stesse, fornendo ad OCQ PR l’elenco degli imbottiglieri cui è stata rilasciata autorizzazione alla stampa, OCQ PR si riserva di controllare in sede di verifica ispettiva la congruità di tali etichette a quanto disciplinato.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente in etichetta viene apposta sotto la diretta responsabilità dell’imbottigliatore e sarà soggetta alla vigilanza delle Autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

In questa sede si specifica altresì che la concessione dei bollini seriali e distintivi delle categorie “aragosta”, “argento” e “oro” a seguito della valutazione conforme delle operazioni di imbottigliamento è in capo ad OCQ PR, ma che gli stessi sono stampati, detenuti e forniti dal Consorzio di tutela.

#### **2.14. Reclami ai clienti**

Tutti i soggetti certificati (imbottiglieri) sono tenuti a:

- mantenere una registrazione dei reclami di cui sono a conoscenza relativi alla conformità dei propri prodotti coperti dal Certificato di conformità rispetto ai requisiti disciplinati e rendere disponibile ad OCQ PR, su richiesta, tali registrazioni.
- documentare le azioni adottate per risolvere efficacemente i reclami.

### **3. INFORMAZIONI ULTERIORI**

Gli ulteriori dettagli sulle prassi operative di OCQ PR sono specificati nel Manuale Qualità e nelle procedure impiegate nella gestione delle attività di controllo per la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, disponibili su richiesta da parte degli operatori.