



IGP "Fagiolo di Sorana"
VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA PRESSO CONFEZIONATORE

prot. del

Ora inizio ispezione

Ora fine ispezione

Data ispezione
 gg mm aa

Tecnico Controllore
 cognome nome

Confezionatore
 cognome o ragione sociale nome

Indirizzo
 via n. cap comune codice operatore

VERIFICA CONFORMITA' SITO DI CONFEZIONAMENTO
(compilare solo nelle verifiche iniziali ed in caso di variazioni)

Comune	foglio	part.	note
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Verifica conformità di identificazione e tracciabilità (PC17)
(compilare solo nelle verifiche di controllo)

Identificazione e separazione prodotto	tenuta registro acquisti	tenuta registro di confezionamento	tenuta registro vendite	Acquisizione mod. D02	Acquisizione autorizzazione al confezionamento
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Conservazione del prodotto PC 15	REGISTRO RECLAMI
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Note del Tecnico Controllore

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale



Note del responsabile aziendale

Durante la riunione iniziale, l'operatore dichiara di aver informato il tecnico in merito alle regole di sicurezza applicabili nella propria azienda SI ☐ NO ☐

In assenza di non conformità rilasciate, qualora l'operatore non riceva alcuna comunicazione contraria entro i successivi 60 giorni lavorativi, gli esiti dell'attività ispettiva saranno da considerarsi confermati.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale

REQUISITI DI CONFORMITA'

PC15: Nel caso che il prodotto raccolto non venga subito confezionato deve essere conservato in contenitori di vetro, legno o plastica per alimenti, con l'aggiunta di pepe in grani o radici di valeriana, ed, eventualmente, foglie d'alloro, per evitare la diffusione e lo sviluppo d'insetti, particolarmente del tonchio. La conservazione può essere effettuata anche a temperatura inferiore a 0 °C, sottovuoto o mediante l'uso di prodotti conservanti ammessi dalla normativa vigente.

PC17: Deve essere garantita la separazione del prodotto ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente il prodotto a Denominazione "Liquirizia di Calabria" dal prodotto generico. Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione della IGP "Fagiolo di Sorana".