



IGP "Fagiolo di Sorana"
SCHEDA DI CONTROLLO DEL PRODOTTO CONFEZIONATO

prot. del

Ora inizio ispezione

Ora fine ispezione

Data ispezione

gg mm aa

Tecnico Controllore

cognome

nome

Produttore

Intermediario/Confezionatore

cognome o ragione sociale

nome

Indirizzo

via

n.

cap

comune

codice

operatore

Verifica conformità delle caratteristiche del prodotto PC 12-18

		Dato rilevato
Tegumento	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Colore	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Forma	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Ingredienti aggiuntivi	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Verifica conformità delle confezioni e delle etichette (PC 18-19-20-21 e par. 2.3.2.)

Tipo confezione	formato (kg)	Verifica conformità delle confezioni e dello etichetto (p. 10, 15, 16, 20, 21, e par. 210, 212)					
		Note	Conformità confezione	indicazioni IGP e logo	Ingredienti aggiuntivi	Indicazioni aggiuntive	Altro (specificare)
			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"/>	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"/>	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"/>	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"/>	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"/>
			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"/>	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"/>



Note del Tecnico controllore

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.

Tecnico Controllore

Responsabile aziendale



REQUISITI DI CONFORMITA

PC 12

Le principali caratteristiche esteriori della granella allo stato secco sono le seguenti
tegumento inconsistente o scarsamente consistente, che non è perduto durante la cottura
colore bianco latte, con leggere venature perlacee, oppure colore rosso vinato, con striature di colore più intenso
forma schiacciata, quasi piatta (denominata localmente "piattellino") molto più piccola e diversa dal comune cannellino per il bianco , o quasi cilindrica, con tegumento più consistente, per il rosso

PC 18

Il prodotto ottenuto, allo stato di granella secca, selezionato, dovrà essere costituito da fagioli bianchi o rossi in possesso delle caratteristiche riportate al PC 12

Il prodotto al consumo può essere presentato con l'aggiunta di pepe in grani, o radici di valeriana, ed, eventualmente foglie d'alloro

PC 19

Il "Fagiolo di Sorana" è confezionato per l'immissione al consumo in contenitori di vetro o in sacchetti di plastica per alimenti, di peso e dimensioni variabili in relazione alle richieste del mercato. I contenitori dovranno contenere un contrassegno con il logo e la scritta I.G.P. "Fagiolo di Sorana". Ogni confezione deve essere adeguatamente sigillata ".

PC 20

Le confezioni devono rispettare le norme di legge in vigore: in particolare ogni tipo di confezione deve riportare le indicazioni sull'annata di produzione e la data limite per il consumo

Deve essere presente la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf "(o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell'acronimo).La dicitura potrà essere tradotta in altra lingua purché la denominazione del ministero resti in italiano e sia riportata per esteso.

La confezione deve recare un contrassegno con il logo e la scritta I.G.P. "Fagiolo di Sorana" conformemente a quanto rappresentato ed indicato nel capitolo 3.3.1 "caratteristiche simbolo "Fagiolo di Sorana " del RDC .

PC 21

E' consentito esclusivamente l'uso della menzione aggiuntiva: di Ghiareto di poggio, in relazione all'area di coltivazione (per la definizione della zona di Ghiareto vedi art. 3 del disciplinare di produzione, mentre con poggio s'intende l'area esterna al Ghiareto); bianco o rosso, in relazione al colore della granella

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel disciplinare,ivi compreso gli aggettivi extra ,superiore ,fine ,scelto,selezionato e similari

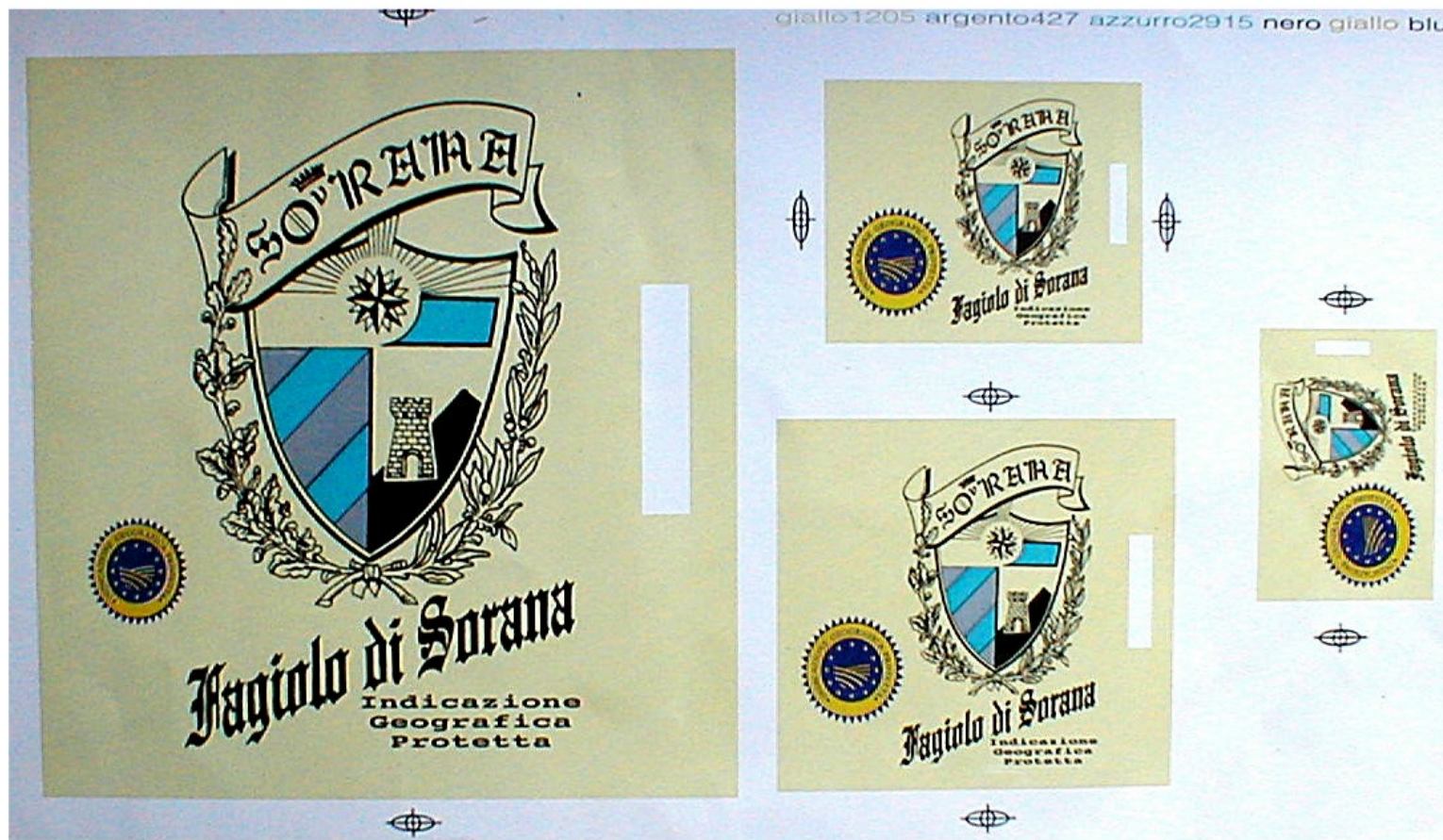
E' altresì consentito l'uso d'indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi d'impresa, non aventi significato laudativo e tali da trarre in inganno il consumatore e di quanto altro previsto dalla vigente legislazione in materia d'etichettatura

Le eventuali menzioni aggiuntive e le indicazioni sopra specificate, ad eccezione del simbolo grafico del logo <<Indicazione Geografica Protetta>> prevista dal regolamento CE 1726/98, devono avere carattere tipografico non superiore alla metà di quello usato per la denominazione.

3.3.1

Caratteristiche simbolo "Fagiolo di Sorana".

Oltre alla denominazione I.G.P. "Fagiolo di Sorana" dovrà figurare il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta. Tale simbolo grafico è qui sotto riportato



Il logo del "Fagiolo di Sorana" su fondo giallo è costituito dalla fedele riproposizione dell'antico stemma del paese in nero, il cui nome sembra provenire da rocca sovrana ed è formato da uno scudo contornato da tralci d'alloro e quercia.

Nella parte alta è posta la scritta SOVRANA e la lettera v è sormontata da corono gigliata

Lo scudo diviso in tre sezioni è così formato:

sulla parte inferiore destra è stata raffigurata la vetta del monte Lignana sul cui crinale è posta l'immagine stilizzata dell'antica "Castella" turrita di Sorana in nero.

Al centro della sezione superiore è riportata la rosa dei venti e sulla destra una banda orizzontale di colore azzurro.

In basso sotto lo stemma, la scritta di traverso "Fagiolo di Sorana" in carattere Old English, nero, con sotto riportato su tre righe "Indicazione Geografica Protetta" in carattere Courier New.

Le dimensioni massime del logo sopradescritto da usarsi sulle etichette cm 10,5 per 10,5; le dimensioni minime potranno essere ridotte fino a 1/4 di quelle massime

Sul lato destro in verticale è prevista una casella rettangolare con l'apposizione di un numero progressivo.

Infine, sul lato sinistro è previsto il logo regolamento CE 1726/98 Indicazione Geografica Protetta, nelle dimensioni minime.

Colorimetria:

I colori del logo sono "Colori Pantone"; la realizzazione è prevista su carta e su pellicola plastica (in questo secondo caso il colore è identificato dal secondo numero quando è necessario)

Giallo= 607U/1205 C Nero= 433 U2X/Process Black C; Argento = 427U /427 C; Azzurro = 298 U /2915 C