

- DOCUMENTO TECNICO
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- MODULO CONSEGNA E ACCETTAZIONE IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI

MODULI IMPRESE DI LAVORAZIONE

- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (MOD. RA_TR_06)
- RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO (RAC_DOP-IGP_06)
- DATI VENDUTI (Mod. DV_DOP-IGP)
- MOD. NCA_DOP-IGP (notifica conformità analisi DOP-IGP)
- MOD_PC_DOP-IGP (verbale prelievo campioni)
- AUTORIZZAZIONE IMMISSIONE AL CONSUMO IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI
- REGISTRO DI CARICO E SCARICO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO (MOD. RCS_06)
- MOD. NC DOP-IGP (modulo delle non conformità)
- TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI (TF_CT)

CHECK-LIST IMPRESE DI LAVORAZIONE

- MOD. LR_TR_DOP-IGP
 - ALLEGATO 6 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI IGP CANTUCCINI TOSCANI
 - ALLEGATO 6.1 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP BILANCIO DI MASSA E VERIFICA RINTRACCIABILITA'
 - ALLEGATO 6.2 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP CONFORMITA' RICETTA, QUANTITA' E INGREDIENTI UTILIZZATI
- IMPRESE DI LAVORAZIONE

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
-------------------	---	------------------------

<p>PIANO DEI CONTROLLI</p> <p>CANTUCCINI TOSCANI/CANTUCCI TOSCANI IGP</p>

Redatto RS Sergi Salvatore	Verificato RAQ Russo Vito	APPROVAZIONE CC
-------------------------------	------------------------------	-----------------

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione:
Copie n° ____ di ____	Emessa il:	Visto RAQ:

STATO DELLE REVISIONI BIOAGRICERT

DATA APPROVAZIONE	Rev.	Motivo della revisione
27/04/2016	00	Prima emissione

PREMESSA

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

Il presente *Piano dei Controlli*, redatto sulla base di Leggi, Norme, Regolamenti e documenti di riferimento identificati al paragrafo 1), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto CANTUCCINI o CANTUCCI e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con l'indicazione protetta "CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP".

SCOPO

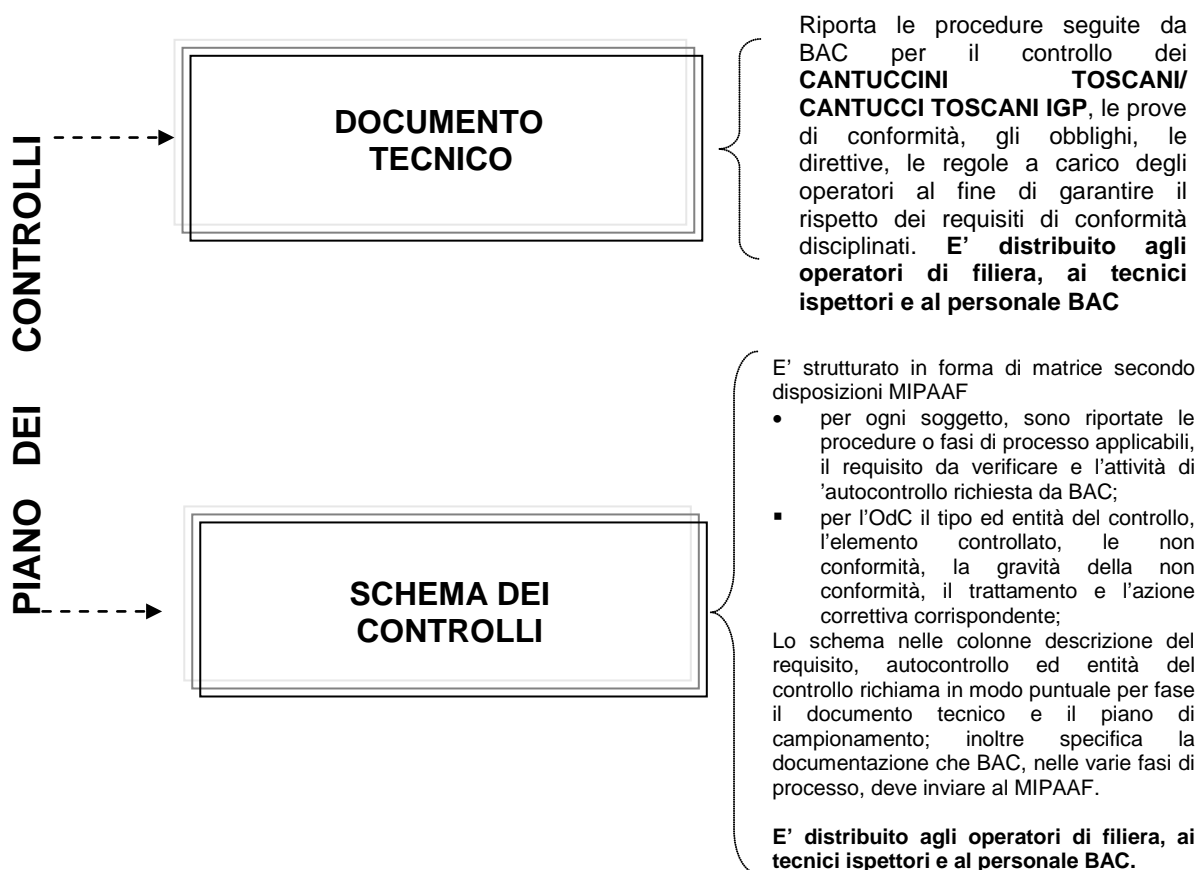
Assicurare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a tutti i soggetti coinvolti nella produzione dei "CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP".

PIANO DEI CONTROLLI

Il Piano dei controlli è composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli, secondo il seguente schema.



**DOCUMENTO TECNICO
CANTUCCINI TOSCANI/CANTUCCI TOSCANI IGP**

INDICE GENERALE

1	NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
2	TERMINI E DEFINIZIONI	5
3	OPERATORI COINVOLTI	7
4	MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO.....	7
4.1	Presentazione della richiesta di adesione	7
4.2	Prima adesione	7
5	RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE.....	7
5.1	Esame documentale della richiesta di prima adesione.....	7
5.2	Verifiche ispettive iniziali	7
5.3	Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo.....	8
5.4	Approvazione etichette.....	8
5.5	Richiesta di prima autorizzazione all'immissione al consumo	8
5.6	Proposta, rilascio e delibera autorizzazione all'immissione al consumo.....	8
5.7	Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo.....	8
5.8	Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo	8
6	RICONFERMA.....	8
6.1	Esame documentale della richiesta di riconferma	8
6.2	Mancato invio della richiesta di riconferma ed esclusione dall'elenco degli operatori controllati	8
7	SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	9
7.1	Verifiche ispettive in sorveglianza	9
7.2	Verifiche ispettive aggiuntive all'ordinario piano annuale dei controlli	9
8	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	9
9	RINUNCIA	9
10	AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI.....	9
11	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	9
12	REGISTRAZIONI, FORMAZIONE, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	10
12.1	Imprese di lavorazione che commercializzano prodotti preconfezionati/preimballati.....	10
12.2	Imprese di lavorazione che commercializzano prodotti sfusi.....	10
13	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	11
14	APPROVVIGIONAMENTO	13
15	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'	13
15.1	Impresa di lavorazione che commercializza prodotto preconfezionato/preimballato	13
Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e garantire durante le fasi di:		
15.2	Imprese di lavorazione che commercializza prodotto sfuso	14
16	AUTOCONTROLLO SUI REQUISITI CHIMICO-FISICI E ORGANOLETTICI	14
16.1	Piano analitico rinforzato in autocontrollo in seguito ad analisi non conformi.....	14
16.2	Gestione dei lotti non conformi.....	14
17	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BAC.....	15
17.1	Piano analitico rinforzato BAC.....	15
18	GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI SUL PRODOTTO.....	15
18.1	Notifica conformità analisi	15
19	DIRITTI DELL'OPERATORE	15
20	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE.....	16
21	ISPEZIONI ED ESAME DOCUMENTALE	16
22	NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA	16
22.1	<u>Non conformità'</u>	16
22.2	Reiterazione	16
22.3	Recidiva	16
23	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC	16
23.1	Tempi per la gestione delle NC	16
23.2	Segnalazione esterna delle NC gravi	17
23.3	Annullamento e revoca del provvedimento	17
24	RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI	17
24.1	RICORSI	17
24.2	RECLAMI	17
24.3	CONTENZIOSI.....	17
25	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	17
26	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC	17
27	RISERVATEZZA.....	17
28	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	17

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
--------------------------	---	------------------------

1 NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Regolamento UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012
Regolamento Delegato (UE) N. 664/2014 DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 2013	Integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
L.128-1998- L. Comunitaria 1995-97	Con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 1999-526
Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66)	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Nota Ministeriale del 20/01/2011 Protocollo n° 0001308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP
Schema tipo e piano dei controlli	Schema predisposto dal MIPAAF approvato dal gruppo tecnico di valutazione di cui all'Art. 14 della legge 526/99
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN 45011	Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti".
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi
DM 14/10/2013	Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG.
Reg. UE 2016/81 della commissione del 19/01/2016 (GUUE L 17/6 del 26/01/2016)	Recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
--------------------------	---	------------------------

2 TERMINI E DEFINIZIONI

Approvazione etichetta	Atto mediante il quale BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità dell'etichetta al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attesta l'inserimento dell'operatore nel sistema di controllo e l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati. Viene inviato all'operatore solo su richiesta.
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione documentale	Esame documentale effettuato da BAC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e delle prescrizioni riportate nel piano dei controlli.
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza Regione Toscana
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), Regione Toscana e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF)
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Trattamento	Si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto
BAC	BIOAGRICERT srl
Bilanci di materiali	Attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita
CC	Comitato di Certificazione: organo tecnico che ha competenza per la delibera di certificazione.
CSI	Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità: organo garante dell'imparzialità
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI e del procedimento necessario alla sua produzione.
Documento equivalente	Documento predisposto dalle Imprese di Lavorazione che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da BAC e approvati dal MIPAAF.
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.
Elenco degli operatori controllati	Operatori conformi e inseriti nel sistema dei controlli aggiornato annualmente da BAC.
Etichettatura	Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.
Flussi materiali	Materie prime, i prodotti sussidiari, additivi, materiali di imballaggio che, in qualunque fase, entrano nel processo produttivo
Operatore	Persona fisica o giuridica, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare IGP CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI , che richiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli.
Soggetto riconosciuto	Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo riconosciuto dal Mipaaf che descrive i controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché il prodotto possa essere identificato come IGP. L'insieme dei controlli è costituito dall'autocontrollo e dalle verifiche dell'OdC.
Cantuccini Toscani/ Cantucci Toscani IGP	Prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, mandorle naturali non pelate, zucchero, uova, burro e miele e successivamente cotto in forno.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
--------------------------	---	------------------------

RS	Responsabile di settore
Requisito	Disposizione presente nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso.
Autorizzazione all'immissione al consumo	Atto mediante il quale BAC autorizza l'operatore all'immissione al consumo del prodotto conforme ai requisiti di conformità disciplinati. L'autorizzazione ha validità annuale.
Rintracciabilità	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
Tracciabilità	Insieme di procedure predisposte dall'operatore al fine di documentare, per ogni lotto di prodotto, le singole fasi del processo produttivo.
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli ai fini dell'iscrizione dell'operatore, nell'elenco degli operatori controllati.
Variazioni significative	Variazioni che richiedono una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Lotto	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.
Prodotto sfuso e non preimballato	Unità di vendita offerta al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.
Impresa di lavorazione che commercializza prodotto sfuso	Impresa di lavorazione, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare, che vende direttamente al consumatore finale, i CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP a condizione che siano collocati in appositi scomparti o recipienti contenenti le stesse informazioni del prodotto preconfezionato/ preimballato.
Prodotto preconfezionato/alimento preimballato	Unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.
Impresa di lavorazione che commercializza prodotto preconfezionato/preimballato	Operatore, ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare, che produce confeziona e/o preimballa CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP .
Imballaggi di piccole dimensioni	Sono considerati imballaggi o contenitori di piccole dimensioni gli imballaggi la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm ² .

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
--------------------------	---	------------------------

3 OPERATORI COINVOLTI

Gli operatori coinvolti nella filiera **CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP** sono le imprese di lavorazione con vendita di prodotto preimballato e sfuso.

4 MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Presentazione della richiesta di adesione

La richiesta può essere redatta e presentata:

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

Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questi è tenuto a fornire a BAC una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli consultabili sul sito www.bioagricert.org.

4.2 Prima adesione

Gli operatori che intendono aderire all'IGP **CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP** devono inviare a BAC il Mod. RA_TR_06 adeguatamente compilato in ogni sua parte, allegando:

- A** Attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario;
- B** Copia dell'autorizzazione sanitaria/ DIA/notifica registrazione Art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i.;
- C** Copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- D** Il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato;
- E** La procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati dal disciplinare di produzione. Sono escluse dalla predisposizione e dell'invio della procedura le imprese di lavorazione con vendita di prodotto sfuso.

La richiesta di prima adesione può essere inviata in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei prodotti e dei processi attinenti alla IGP **CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP**.

5 RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE

5.1 Esame documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta, BAC provvede, nei tempi previsti al punto "tempi di evasione delle pratiche" all'esame documentale per decidere sull'accettazione della domanda di adesione. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede come previsto al successivo punto 5.2;
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC informa l'operatore con le richieste di integrazione a rettifica e completamento della documentazione presentata.
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta e restituisce l'importo pagato.

5.2 Verifiche ispettive iniziali

La verifica iniziale sarà pianificata da BAC entro 30gg dalla valutazione positiva della domanda di prima adesione. Durante la verifica ispettiva iniziale l'ispettore incaricato:

- A** valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B** valuta la documentazione disponibile;
- C** segnala le carenze riscontrate e registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- D** verifica il sistema di identificazione e rintracciabilità;
- E** consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
- F** Segnala la mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore.

Sarà inoltre effettuato un campionamento con relativa analisi sul prodotto, che dovrà essere necessariamente disponibile al momento dell'ispezione iniziale, per la verifica dei requisiti disciplinati (paragrafo 17). L'esito conforme della verifica documentale, di processo e analitica consentirà l'accettazione dell'impresa di lavorazione nell'elenco degli operatori controllati come di seguito specificato.

Operatore	Numero di verifiche annue in prima adesione	Tipo di verifica
Impresa di lavorazione che commercializza prodotto sfuso	Minimo 1	Documentale, ispettivo e analitico
Impresa di lavorazione che commercializza prodotto confezionato/preimballato.		

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
-------------------	---	------------------------

5.3 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

I rapporti di ispezione e di prova sono valutati da BAC.

- **Se la valutazione è positiva** BAC comunica, entro 30gg *dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico*, all'operatore l'avvenuta iscrizione nell'elenco degli operatori controllati;
- **Se la valutazione è negativa** BAC comunica le deviazioni riscontrate e la richiesta di adeguamento. BAC può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati. Solo gli operatori iscritti e idonei possono inviare la richiesta dell'autorizzazione all'immissione al consumo.

5.4 Approvazione¹ etichette

L'operatore che intende utilizzare etichette ha l'obbligo di chiedere l'approvazione, inizialmente ed ad ogni variazione, al Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o a Bioagricert. L'operatore deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e dal disciplinare di produzione, la seguente dicitura: "**Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf**"².

5.5 Richiesta di prima autorizzazione all'immissione al consumo

L'operatore dopo aver ricevuto la comunicazione di **iscrizione nell'elenco degli operatori controllati**, per ottenere l'autorizzazione all'immissione al consumo deve presentare a BAC il **Mod. RAC_DOP-IGP_06** e i documenti previsti.

5.6 Proposta, rilascio e delibera autorizzazione all'immissione al consumo

BAC, in seguito al ricevimento della richiesta, completa la valutazione del dossier di certificazione e avanza la proposta al CC. Con la delibera si ha l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo.

5.7 Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo

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

5.8 Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo

La nuova richiesta di rinnovo deve essere inoltrata a BAC, prima della scadenza riportata sull'autorizzazione precedentemente ottenuta. Gli operatori inseriti nel sistema dei controlli, devono presentare la richiesta di rinnovo con la stessa procedura descritta ai punti precedenti.

6 RICONFERMA

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema di controllo e mantenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a BAC, entro il **31 gennaio di ogni anno**, la richiesta di riconferma Mod. RA_TR_06 adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario.

6.1 Esame documentale della richiesta di riconferma

Al ricevimento della richiesta di riconferma, BAC provvede all'esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede come previsto al successivo punto 7;
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC informa l'operatore con le richieste di integrazione a rettifica e completamento della documentazione presentata;
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

6.2 Mancato invio della richiesta di riconferma ed esclusione dall'elenco degli operatori controllati

L'esclusione dall'elenco è applicata da BAC nei casi in cui un soggetto produttivo già riconosciuto non intenda riconfermare l'adesione al sistema dei controlli o qualora BAC non riceva la richiesta di riconferma entro i termini previsti.

¹ I documenti approvati da BAC riportano la data di approvazione e la firma del tecnico valutatore. La rispondenza delle indicazioni agli aspetti normativi cogenti è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore.

² Circolare Protocollo n° 0000289 del 02/10/2012. Si precisa inoltre che la dicitura potrà riportare il riferimento al Ministero sia utilizzando l'acronimo Mipaaf, o citando Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per esteso.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
-------------------	---	------------------------

7 SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

7.1 Verifiche ispettive in sorveglianza

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. BAC esegue un numero di verifiche in funzione del tipo di impresa di lavorazione:

Tipo impresa di lavorazione	Numero di verifiche annue	Tipo di verifica
Impresa di lavorazione che commercializza prodotto sfuso	Nell'arco del triennio, saranno ispezionati con una quota annuale minima del 33% alla quale si sommerà una quota del 2%, con criteri di casualità, su operatori già precedentemente controllati.	Documentale, ispettivo e analitico.
Impresa di lavorazione che commercializza prodotto confezionato/preimballato	Minimo 1	Documentale, ispettivo e analitico.

Le verifiche ispettive di controllo annuale in sorveglianza devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da BAC.

7.2 Verifiche ispettive aggiuntive all'ordinario piano annuale dei controlli

BAC attuerà delle ispezioni aggiuntive nei casi:

- Verifiche ispettive derivanti da rilevazione di NC, analisi non conformi e Verifiche Ispettive per accertamento attuazione azione correttiva
- Di reiterazione di NC;
- Di mancato invio dei dati richiesti a seguito di mancato adeguamento dopo sollecito;
- In cui l'operatore comunichi a BAC variazioni significative.

8 COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali, di processo, ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC entro 15 gg. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni significative BAC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore, diversamente in caso di variazioni non significative le variazioni intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive verifiche ispettive previste.

9 RINUNCIA

In caso di "rinuncia dell'attività" il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo a BAC, mediante l'invio del Mod. RA_TR_06 barrando la voce **rinuncia**. La rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione del prodotto IGP;
- B** sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP e quelli previsti dai regolamenti comunitari (Logo IGP).

10 AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori è aggiornato da BAC sulla base delle prime adesioni, riconferme e rinunce.

11 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che in seguito alla rinuncia dell'attività decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono presentare la richiesta di prima adesione e ripetere **l'iter previsto al punto 4 del presente documento tecnico.**

12 REGISTRAZIONI, FORMAZIONE, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI**12.1 Imprese di lavorazione che commercializzano prodotti preconfezionati/preimballati**

- A** Verificano e registrano in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** Registrano le lavorazioni, il carico, lo scarico, i dati relativi al confezionamento e la loro gestione sul registro (Mod. RCS_06) o equivalente;
- C** Garantiscono la corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita, mediante adeguate registrazioni;
- D** Registrano la composizione e le quantità utilizzate nella preparazione dell'impasto;
- E** Registrano ed archiviano la documentazione di sistema per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- G** Garantiscono il rispetto e la composizione della ricetta utilizzando esclusivamente gli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare;
- H** Inviano a BAC la documentazione richiesta;
- I** Comunicano³, annualmente **al 31 gennaio**, ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati venduti (Mod. DV_DOP-IGP) o equivalente;
- J** Si impegnano ad utilizzare la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo e conforme ad essere immesso sul mercato.

12.2 Imprese di lavorazione che commercializzano prodotti sfusi

- A** Verificano e registrano in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** Inviano a BAC la documentazione richiesta;
- C** Garantiscono la corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita, mediante adeguate registrazioni.
- D** Garantiscono il rispetto e la composizione della ricetta utilizzando esclusivamente gli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare;
- E** Registrano la composizione e le quantità utilizzate nella preparazione dell'impasto.
- F** Registrano i dati relativi alla quantità prodotta e venduta (Mod. RCS_06) o equivalente;
- G** Danno evidenza della quantità di **cantuccini toscani /cantucci toscani** IGP venduti mediante la gestione idonea documentazione (scontrini fiscali, registratore di cassa, registro dei corrispettivi, MOD. RCS_06 o equivalente ecc.).
- H** Comunicano, annualmente **al 31 gennaio**, ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati venduti (Mod. DV_DOP-IGP) o equivalente;
- I** Registrano ed archiviano la documentazione di sistema per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- J** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- K** Si impegnano ad utilizzare la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo e conforme ad essere venduto.

³ Circolare MIPAAF prot. 0001308 del 20/01/2011: Il mancato invio dei dati, dopo il sollecito, deve considerarsi una non conformità grave solo nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi delle NC ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, ovvero nei casi in cui non è possibile garantire la tracciabilità.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
-------------------	---	------------------------

13 REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono produrre **CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP** devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al piano dei controlli approvato dal MIPAAF e al disciplinare di produzione.



Art	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
2	Descrizione del prodotto	<p>La denominazione "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" è il nome del prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, mandorle dolci naturali intere (non pelate), zucchero, uova, burro, miele, successivamente cotto in forno.</p> <p>Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta una forma tradizionale caratteristica semi - ovale, ottenuta dal taglio in diagonale del filone dopo la cottura ed un peso non superiore a 15 grammi al pezzo.</p> <p>Le dimensioni non sono superiori a 10 cm di lunghezza, 3 cm di altezza e 2,8 cm di larghezza, ossia spessore, derivante dal taglio dei filoni dopo la cottura.</p> <p>Il biscotto dopo la cottura si presenta, nella parte interna, di colore beige, caratterizzato da alveolatura lievemente irregolare dovuta alla lievitazione del prodotto, intarsiata da mandorle non pelate, distribuite casualmente, mentre la superficie esterna, derivante dalla cottura dei filoni, è dorata.</p> <p>La consistenza dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" è leggermente croccante, inizialmente granulosa, ma che si scioglie in bocca per l'utilizzo del burro, con un'umidità relativa compresa tra un minimo di 3% e un massimo di 7%.</p>	Impresa di lavorazione
3	Zona di produzione	La zona di produzione dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento del prodotto Ingredienti obbligatori (5.1)	<p>La preparazione dell'impasto dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, da utilizzare in quantità riferibili ad un Kg di impasto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • farina di frumento • mandorle dolci naturali intere (non pelate), con un'umidità relativa non superiore all'8,5%, in quantità minima del 17% e comunque tale da assicurare anche, dopo la cottura dell'impasto, una quantità minima del 20% di questo ingrediente caratterizzante rispetto ad un Kg di prodotto finito; • Uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, per non meno del 3% in tuorlo; • burro per non meno dell'1,5%; • zucchero semolato, cristallino o in granella dal 20% al 40%; • miele millefiori in aggiunta allo zucchero dallo 0,3% all'1,5% • agenti lievitanti q.b. 	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento del prodotto Ingredienti facoltativi (5.2)	È previsto l'impiego (q.b.) di sciroppo di glucosio o zucchero invertito (da utilizzarsi esclusivamente in fase di doratura), sale, latte intero, aromi o aromi naturali.	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento del prodotto Ingredienti non ammessi (5.2)	Non è ammesso l'impiego di uova e tuorli in polvere. Non è ammesso l'impiego di mandorle affettate, granella di mandorle o farina di mandorle.	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento del prodotto Lavorazione degli ingredienti (5.3)	Una volta pesati e miscelati gli ingredienti meccanicamente o manualmente, l'impasto, che lievita durante la cottura, viene modellato in forma di filoni su teglie o banda dei forni di cottura, eventualmente ingrassati per favorire il distacco del prodotto. La doratura, che conferisce ai "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" la caratteristica superficie croccante di colore più scuro rispetto all'interno, può avvenire prima (mediante spennellatura o aspersione di una miscela di acqua, uova e agenti dolcificanti) o durante la cottura in forno, mediante vaporizzazione di acqua sui filoni. La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra i 100 e i 300 °C per un massimo di 40 minuti.	Impresa di lavorazione

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
-------------------	---	------------------------

Art	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
5	Metodo di ottenimento del prodotto Ottenimento del prodotto finito e confezionamento (5.4)	<p>Al termine della cottura i filoni sono tagliati meccanicamente o manualmente, in direzione trasversale obliqua per conferire al prodotto la caratteristica forma. A questa fase può eventualmente seguire un secondo passaggio in forno per la durata massima di 20 minuti per favorire una maggiore essiccazione. Successivamente i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" sono avviati al confezionamento. Possono essere utilizzate le confezioni conformi alla normativa vigente atte a garantire la fragranza del prodotto al loro interno. Il prodotto così confezionato può essere alloggiato in scatole di cartone con coperchio richiudibile o in altre confezioni di accompagnamento realizzate con materiali anche diversi purché idonee a garantire le caratteristiche del prodotto. In tal caso, su tali confezioni sono riportate le informazioni previste dalle norme specifiche in materia di etichettatura, di cui al successivo articolo 8. Il confezionamento deve avvenire necessariamente nella zona individuata all'art. 3 del presente disciplinare di produzione, affinché sia impedito l'assorbimento dell'umidità e sia garantita la conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto, che si presenta come biscotto secco tanto che il suo consumo più affermato è quello di essere intinto "per ammorbidirlo" nel Vin Santo.</p> <p>Nel solo caso del prodotto venduto sfuso il confezionamento avviene secondo le esigenze del consumatore purché in conformità di quanto previsto all'articolo 8.</p>	Impresa di lavorazione
8	Etichettatura	<p>I "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" sono commercializzati in confezioni.</p> <p>È ammessa la commercializzazione del prodotto sfuso direttamente al consumatore presso l'impresa di produzione, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni, come sotto specificato.</p> <p>L'etichetta apposta sulle confezioni deve riportare le diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" per esteso o in acronimo (IGP) nonché le seguenti ulteriori informazioni: - il simbolo dell'Unione della Indicazione Geografica Protetta; - il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; - il logo del prodotto, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile⁴ con l'Indicazione Geografica Protetta. - Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf. <p>Possono altresì figurare nell'etichettatura la dicitura "alle mandorle" e altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Sulla confezione può essere apposta un'indicazione che evidenzia la percentuale di mandorle contenuta nel prodotto.</p> <p>Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Indicazione Geografica Protetta" nella lingua del paese di destinazione.</p> <p>È pure ammesso l'uso di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.</p> <p>La denominazione "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" è intraducibile.</p>	Impresa di lavorazione

⁴ Abbinamento inscindibile: Il logo del prodotto e il simbolo comunitario devono comparire nello stesso campo visivo.

BIOAGRICERT s.r.l.	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
--------------------	---	------------------------

Art	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
8	Simbolo dell'Unione di Indicazione geografica Protetta Reg. di esecuzione (UE) N. 668/2014	 <p>Il logo deve essere riprodotto in etichetta come previsto dall'allegato al Reg. (CE) N. 668/2014 della Commissione del 13/06/2014. Come previsto dall'allegato X la dimensione minima dei simboli dell'Unione è di 15 mm di diametro; tuttavia in caso di imballaggi o prodotti di piccole dimensioni, il diametro può essere ridotto a 10 mm.</p>	Impresa di lavorazione
8	Caratteristiche Logotipo del prodotto	<p>Il logotipo del prodotto consiste in un richiamo classico all'iconografia toscana: uno scudo con sfondo bianco al cui interno vi è un paesaggio collinare stilizzato con cipressi in giallo oro Pantone 872 sovrastato dalla scritta "CANTUCCINI TOSCANI" o "CANTUCCI TOSCANI" in carattere tipografico Copperplate Gothic in colore rosso Pantone 187. La stessa tonalità di rosso è ripresa nella parte inferiore dello scudo, nel quale campeggia, ben visibile, la scritta "IGP" dello stesso giallo oro del paesaggio. Il logotipo, può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sotto riportata.</p>	Impresa di lavorazione
8	Logotipo del prodotto		

14 APPROVVIGIONAMENTO

L'impresa di lavorazione deve predisporre un elenco delle aziende fornitrici degli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare di produzione. In particolare in accettazione su ogni lotto e per i seguenti ingredienti *uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo per non meno del 3%, miele millefiori, zucchero invertito, latte intero, mandorle intere non pelate con umidità non superiore all'8,5%, aromi e aromi naturali* deve essere disponibile adeguata documentazione (schede tecniche, certificazioni rilasciate dal fornitore, etichette apposte sul prodotto, documenti fiscali, analisi ecc.) al fine di verificare le caratteristiche chimico fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione.

15 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

15.1 Impresa di lavorazione che commercializza prodotto confezionato/preimballato

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e garantire durante le fasi di:

- Approvvigionamento e stoccaggio**, nel senso che l'operatore deve identificare i lotti degli ingredienti obbligatori e facoltativi che saranno impiegati nella produzione del prodotto **Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP in accettazione e durante lo stoccaggio**;
- Preparazione e impasto**, nel senso di permettere l'accertamento della rispondenza degli ingredienti obbligatori e facoltativi, riferibili ad un KG di prodotto, nelle quantità previste dal disciplinare di produzione (RICETTA). Le imprese di lavorazione durante la preparazione dell'impasto, la cottura, la doratura, il taglio dei filoni e l'eventuale seconda cottura in forno identificano adeguatamente il prodotto ed effettuano adeguate registrazioni (MOD. RCS_06 o equivalente) che consentono di garantire la tracciabilità e la rintracciabilità;
- Prodotto pronto per il confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare il prodotto **Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP** durante le fasi che precedono il confezionamento;
- Confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare il prodotto finito con etichetta, riportando tutte le indicazioni previste dal disciplinare di produzione;
- Commercializzazione e vendita del prodotto confezionato** nel senso che l'operatore deve riportare, sui documenti fiscali, al fine di garantire la rintracciabilità, l'indicazione Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP o diciture equivalenti. Inoltre deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante adeguata registrazione (MOD. RCS_06 o equivalente ecc.).

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
-------------------	---	------------------------

15.2 Imprese di lavorazione che commercializza prodotto sfuso

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e garantire durante le fasi di:

- F. Approvvigionamento e stoccaggio**, nel senso che l'operatore deve identificare e tracciare gli ingredienti obbligatori e facoltativi che saranno impiegati nella produzione del prodotto Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP in accettazione e durante lo stoccaggio;
- G. Preparazione e impasto**, nel senso che l'operatore deve effettuare adeguate registrazioni (MOD. RCS_06 o equivalente) riportando la data di impasto, il lotto i kg di ingredienti obbligatori e facoltativi impiegati, l'impasto prodotto e utilizzato per la produzione del prodotto. Le registrazioni devono consentire l'accertamento della rispondenza degli ingredienti obbligatori e facoltativi, riferibili ad un KG di prodotto, nelle quantità previste dal disciplinare di produzione (RICETTA).
- H. Prodotto pronto per la vendita**, nel senso che l'operatore deve identificare il prodotto Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP durante le fasi che precedono la vendita;
- I. Commercializzazione e vendita prodotto sfuso**, nel senso che l'operatore deve mantenere separati e identificati Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP dalle altre produzioni in appositi scomparti o recipienti recanti un'etichetta posta bene in vista, che riporti le stesse indicazioni previste per il prodotto confezionato/preimballato. Inoltre deve essere garantita la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante idonea documentazione (scontrini fiscali, registratore di cassa, registro dei corrispettivi, MOD. RCS_06 o equivalente ecc.).

16 AUTOCONTROLLO SUI REQUISITI CHIMICO-FISICI E ORGANOLETTICI

Gli operatori devono implementare una procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati nel disciplinare di produzione e riportati nella seguente tabella. La procedura dovrà essere inviata a Bioagricert, per l'approvazione, al momento dell'invio della richiesta di prima adesione e ad ogni variazione del processo produttivo. Le verifiche in autocontrollo devono essere registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva. **Sono esclusi dalla predisposizione della procedura le imprese di lavorazione con vendita di prodotto sfuso.**

Matrice	Requisito	Operatori a cui si applica	Entità dell'autocontrollo
Cantuccini/cantucci Toscani IGP	Peso: non superiore a 15 grammi Lunghezza: non superiore a 10 cm Altezza: non superiore a 3 cm Larghezza: non superiore a 2.8 cm	Impresa di lavorazione	La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata: - 4 volte/anno per produzioni inferiori a 1 tonnellata; - 8 volte/anno per produzioni maggiori di 1 e fino a 4 tonnellate; - 12 volte/anno per produzioni superiori a 4 tonnellate
	Umidità relativa gr/100 gr parte edibile: compresa tra un minimo di 3% ad un massimo di 7%		
Mandorle	Umidità relativa gr/100 non superiore all'8.5% <i>Nota: da verificare in autocontrollo solo nel caso in cui non sia disponibile altra documentazione (esemp. schede tecniche, dichiarazione del fornitore, documenti di accompagnamento della materia prima, analisi ecc.) che attestino il requisito umidità.</i>	Impresa di lavorazione	Per ogni lotto in accettazione se la documentazione attestante il requisito non è disponibile. In assenza di documentazione Bioagricert eseguirà analisi sull'ingrediente mandorle a verifica del rispetto del requisito

Il volume annuo produttivo di riferimento, da prendere in considerazione, è quello dell'anno precedente. In prima adesione l'operatore si baserà, per l'entità dell'autocontrollo, su una stima della produzione annua.

16.1 Piano analitico rinforzato in autocontrollo in seguito ad analisi non conformi

Qualora le analisi in autocontrollo dei requisiti chimico-fisici evidenziassero situazioni di non conformità, l'operatore interessato oltre a gestire e declassare il lotto è tenuto ad attuare un piano rinforzato di analisi in relazione al solo requisito non conforme. Il piano analitico rinforzato prevede almeno 2 analisi aggiuntive, nel corso dei successivi lotti di produzione, rispetto a quelle ordinarie previste in autocontrollo e comunque fino a quando le analisi non risultino conformi e il processo risulta validato. I report analitici e l'attuazione del piano analitico rinforzato dovranno essere disponibili presso l'operatore durante la visita ispettiva Bioagricert.

16.2 Gestione dei lotti non conformi

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

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
--------------------------	---	------------------------

17 PIANO DELLE PROVE DI COMFORMITA' BAC

I campioni sottoposti a prova sono prelevati presso le sedi dell'operatore (produzione o magazzino) e le analisi sul prodotto (cantuccini Toscani/cantucci Toscani IGP) hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati. Premesso che nessuna tolleranza, in più o in meno, può essere applicata rispetto al valore analitico previsto dalla normativa vigente, per esprimere un giudizio definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova Bioagricert considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura), dovrà essere associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà considerato conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo dei valori indicati nel rapporto di prova⁵.

Matrice	Requisito	Operatori a cui si applica	Entità del controllo analitico	Tipologia di prodotto
Cantuccini/cantucci Toscani IGP	Lunghezza: non superiore a 10 cm Altezza: non superiore a 3 cm Larghezza: non superiore a 2.8 cm Peso: non superiore a 15 grammi	Impresa di lavorazione	Verifica ispettiva iniziale	Prodotto finito sfuso Prodotto finito preimballato
	Umidità relativa gr/100 parte edibile: compresa tra un minimo di 3% ad un massimo di 7%		Verifica ispettiva in sorveglianza	
	Aspetto: parte interna di colore beige, con alveolatura lievemente irregolare, intarsiata da mandorle non pelate e con superficie esterna dorata.			
	Consistenza* leggermente croccante, inizialmente granulosa, ma che si scioglie in bocca per l'utilizzo di burro e umidità compresa tra un minimo del 3% e un massimo di 7%.			

* Tale requisito è verificato in maniera indiretta basandosi sulla % di burro non meno dell'1.5 %, come ingrediente obbligatorio e su un'umidità relativa compresa tra un minimo di 3% ad un massimo di 7%. Se il bilancio di massa (per l'ingrediente burro) e le analisi (per il requisito umidità relativa) risultano conformi, anche il requisito consistenza sarà conforme. Il prelievo è eseguito secondo quanto previsto dall'Allegato 1 al presente documento. Per ulteriori dettagli riguardo la preparazione del campione globale, la chiusura, il sigillo, n° di aliquote ecc. si rimanda alla IO_03 revisione applicabile.

17.1 Piano analitico rinforzato BAC

Qualora l'entità delle prove da parte dell'impresa di lavorazione, non dovessero raggiungere la frequenza prevista in autocontrollo, BAC provvederà ad eseguire il numero delle prove mancanti per raggiungere il livello di conformità previsto. In aggiunta, dopo 2 analisi non conformi, relativamente ai parametri chimico-fisici disciplinati, alla rilevazione della terza analisi non conforme, BAC effettuerà una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata con prelievo.

18 GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI SUL PRODOTTO

18.1 Notifica conformità analisi

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

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

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

19 DIRITTI DELL'OPERATORE

L'operatore entro 10 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso un laboratorio Accreditato scelto dall'operatore stesso. Tale procedura è attivata dietro esplicita richiesta dell'operatore, mentre la mancata presentazione equivale alla rinuncia del diritto di sottoporre ad analisi la seconda aliquota e il lotto dovrà essere escluso dal circuito IGP. Questa eventuale seconda analisi sarà determinante al fine del giudizio di conformità:

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

⁵ Circolari MIPAAF N.0005385 del 06/03/2013 e N.0003028 del 11/02/2014

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO CANTUCCINI TOSCANI/ CANTUCCI TOSCANI IGP	Rev. 00 del 27/04/2016
--------------------------	---	------------------------

20 TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Tipo di richiesta	Giorni	A partire dalla
Valutazione documentale	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta
Approvazione etichetta	3 giorni lavorativi	Data invio etichetta
Rilascio e rinnovo autorizzazione all'immissione al consumo.	10 giorni lavorativi dalla richiesta	Data presentazione richiesta

21 ISPEZIONI ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero a intralciare o ostacolare l'attività di verifica dei documenti, necessari all'attività di controllo, è inadempiente.

BAC comunica tale inadempienza al MIPAAF. Ai fini dell'ispezione inoltre, l'operatore consente a BAC:

- L'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni e al personale coinvolto;
- La partecipazione alle diverse verifiche ispettive a osservatori di BAC e ai valutatori degli Enti di accreditamento, previo consenso dell'operatore, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di non conformità, di cui riceve copia integrale.

22 NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA

22.1 Non conformità

Sono previsti due livelli di non conformità:

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

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

22.2 Reiterazione

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

22.3 Recidiva

NC riguardanti il processo

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

23 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

23.1 Tempi per la gestione delle NC

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

23.2 Segnalazione esterna delle NC gravi

In caso di non accoglimento o mancata presentazione del ricorso, la NC diviene definitiva e oggetto di segnalazione al MIPAAF. Le sanzioni amministrative sono di esclusiva competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

23.3 Annullamento e revoca del provvedimento

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

24 RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI

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

24.1 RICORSI

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

24.2 RECLAMI

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

24.3 CONTENZIOSI

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

25 CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

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

26 MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC

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

27 RISERVATEZZA

BAC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di BAC (assistenza software, pulizia, consulenti, ecc.) sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni, ottenute durante lo svolgimento dell'attività. Tutti gli archivi BAC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati. BAC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità competenti e agli Enti d'accreditamento. Qualora l'operatore negasse l'uso dei dati personali, ai fini dell'attività di controllo e certificazione, BAC comunica tale inadempienza all'ICQRF.

28 PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet www.bioagricert.org BAC pubblica tutti i documenti destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
Imprese di lavorazione	riconoscimento iniziale/riconferma	ubicazione	Intero territorio amministrativo della Regione Toscana (Art. 3)	produrre specifica richiesta (4.2 e 6)	1	controllo certificato iscrizione CCIAA	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco operatori	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture e impianti	Le strutture e gli impianti utilizzati nel processo produttivo, devono garantire la conservazione, le caratteristiche del prodotto e possedere i requisiti igienico sanitari e disciplinati	inviare insieme alla richiesta di adesione idonea documentazione e il modulo allegato, adeguatamente compilato (4.2 e 6)	2	controllo documentazione allegata	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		carezza della documentazione inviata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
					3	controllo presenza e vigenza autorizzazione sanitaria DIA/SCIA ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		Autorizzazione , DIA/SCIA assenti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
					4	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		non corrispondenza dei dati dichiarati nella richiesta di adesione, strutture e impianti non idonei ai requisiti disciplinati		sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentale verifica ispettiva aggiuntiva
					5	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		inadeguatezza degli impianti e/o mancata capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e il piano dei controlli		sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Qualora non sia possibile verificare la risoluzione documentale verifica ispettiva aggiuntiva
Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Intero territorio amministrativo della Regione Toscana (Art. 3)	produrre specifica richiesta (4.2 e 6)	6	controllo certificato iscrizione CCIAA	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco operatori	fuori zona		Diniego riconoscimento		
		adeguatezza strutture e impianti	l'operatore deve garantire la conformità dei requisiti disciplinati e cogenti in continuo e nel tempo (7)	comunicare a BAC le eventuali variazioni/modifiche intervenute (8)	7	valutazione modifiche inviate	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carezza della documentazione inviata	lieve	invio documentazione e completa a BAC	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva aggiuntiva
			8	verifica ispettiva	I	ad ogni variazione significativa	soggetti riconosciuti		inadeguatezza strutture e impianti a seguito delle modifiche apportate	Grave	esclusione prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.		

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
	Cessazione attività	cessazione attività	invio del modulo rinuncia (9)	comunicare ev. rinuncia (9)	9	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco operatori	mancata comunicazione		accettazione dall'elenco operatori controllati	
	Accettazione materia prima	Approvvigionamento	l'impresa deve predisporre un elenco delle aziende fornitrici degli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare di produzione delle quali intende approvvigionarsi	accertarsi di aver predisposto l'elenco aziende fornitrici (14)	10	Presenza elenco delle aziende fornitrici delle materie prime delle quali intende approvvigionarsi	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		elenco fornitori ingredienti obbligatori e facoltativi incompleto.	Lieve	predisposizione elenco	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
in accettazione su ogni lotto e per i seguenti ingredienti: uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo per non meno del 3%, miele millefiori, zucchero invertito, latte intero, mandorle intere non pelate con umidità non superiore all'8,5% e aromi naturali deve essere disponibile adeguata documentazione (schede tecniche, certificazioni rilasciate dal fornitore, etichette apposte sul prodotto, documenti fiscali, analisi, ecc.) al fine di verificare le caratteristiche chimico fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione. (14)			accertarsi di avere a disposizione la documentazione degli ingredienti al fine di verificare le caratteristiche chimico fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione. (14)	11	verifica documentazione che consente di valutare le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		documentazione incompleta che consente di verificare le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione	Lieve	richiesta adeguamento	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi	
			accertarsi di avere a disposizione la documentazione necessaria degli ingredienti al fine di verificare le caratteristiche chimico fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione. (14)	12	verifica documentazione che consente di valutare le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche in conformità al disciplinare di produzione	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		documentazione assente che non consente di verificare le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche previste dal disciplinare di produzione	Grave	esclusione prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.	
Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici BAC, durante le verifiche ispettive, di verificare la tracciabilità dei lotti e dei requisiti disciplinati degli ingredienti obbligatori e facoltativi che sono impiegati nella produzione del prodotto. (15,1 A e 15,2 F)			accertarsi della corretta identificazione e registrazione dei lotti degli ingredienti in accettazione. (15,1 A e 15,2 F)	13	controllo corretta identificazione e registrazione dei lotti	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		registrazione incompleta che consente di tracciare lotti degli ingredienti e dei requisiti disciplinati che sono impiegati nella produzione del prodotto	Lieve	completare in modo adeguato le registrazioni al fine di facilitare la tracciabilità dei lotti	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
				accertarsi della corretta identificazione e registrazione dei lotti degli ingredienti in accettazione. (15,1 A e 15,2 F)	14	controllo corretta identificazione e registrazione dei lotti	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		registrazione incompleta o assente che non consente di tracciare lotti degli ingredienti e dei requisiti disciplinati che sono impiegati nella produzione del prodotto	Grave	esclusione prodotto/lotto.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
	Fasi di processo (preparazione) imprese di lavorazione prodotti preconfezionati e prodotto sfuso	identificazione e rintracciabilità	Le impese di lavorazione durante la preparazione dell'impasto, la cottura, la doratura, il taglio dei filoni e l'eventuale seconda cottura in forno identificano adeguatamente il prodotto	accertarsi di identificare il prodotto, attuare tutte le misure per prevenire possibili miscele. (15.1 B)	15	controllo idoneità identificazione	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		identificazione carente tale da non pregiudicare la rintracciabilità	Lieve	identificare il prodotto in modo adeguato ed evitare possibili miscele.	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					16	controllo idoneità identificazione	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		identificazione assente tale da pregiudicare la rintracciabilità	Grave	esclusione prodotto/lotto non conforme.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
	Fasi di processo (impasto) imprese di lavorazione prodotti preconfezionati e prodotto sfuso	identificazione e rintracciabilità	L'operatore deve effettuare adeguate registrazioni (MOD. RCS_06 o equivalente) riportando la data di impasto, i kg di ingredienti obbligatori e facoltativi impiegati, l'impasto prodotto e utilizzato.	accertarsi di registrare i dati relativi all'impasto	17	controllo idoneità registrazione dati identificativi	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		incompleta registrazione che non pregiudica la identificazione e rintracciabilità	Lieve	completare le registrazioni richieste	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					18		ND				mancanza o incompleta registrazione che pregiudica la identificazione e rintracciabilità	Grave	esclusione prodotto/lotto non conforme.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
conformità disciplinare imprese di lavorazione prodotti confezionati e prodotto sfuso	requisiti disciplinati di processo e di prodotto		utilizzare solol gli ingredienti obbligatori e facoltativi su 1000 g di impasto previsti dal disciplinare di produzione (Art. 5.1 e 5,2)	accertarsi del rispetto del requisito disciplinato e edella ricetta (Art. 5.1 e 5,2)	19	controllo del rispetto degli ingredienti utilizzati su 1000 gr di impasto	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		Mancato rispetto dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione preparato e/o prodotto/lotto non conforme	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Estensione della verifica almeno su un altro lotto di produzione. Verifica ipettiva aggiuntiva nel caso di ulteriore NC riscontrata sul secondo lotto oggetto del controllo
			È previsto l'impiego (q.b.) di sciroppo di glucosio o zucchero invertito da utilizzarsi esclusivamente in fase di doratura). (Art. 5,2)	accertarsi del rispetto del requisito disciplinato (Art. 5,2)	20	controllo dell'utilizzo di sciroppo di glucosio o zucchero invertito solo nella fase prevista dal disciplinare	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		Mancato rispetto dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione impasto preparato e/o prodotto/lotto non conforme	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Estensione della verifica almeno su un altro lotto di produzione. Verifica ipettiva aggiuntiva nel caso di ulteriore NC riscontrata sul secondo lotto oggetto del controllo
			Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti. Non è ammesso l'impiego di uova e tuorli in polvere. Non è ammesso l'impiego di mandorle affettate, granella di mandorle o farina di mandorle. (Art. 5,2)	accertarsi del rispetto del requisito disciplinato (Art. 5,2)	21	controllo utilizzo ingredienti non ammessi	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		utilizzo di ingredienti non ammessi	Grave	Esclusione preparato e/o prodotto/lotto non conforme	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Estensione della verifica almeno su un altro lotto di produzione. Verifica ipettiva aggiuntiva nel caso di ulteriore NC riscontrata sul secondo lotto oggetto del controllo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
			Conformità ricetta (Art. 5,2)	accertarsi di utilizzare gli ingredienti previsti e nelle quantità indicate dal disciplinare di produzione (Art. 5,2)	22	controllo della ricetta con riferimento alle quantità, agli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare di produzione rispetto ad 1 kg di impasto.	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		utilizzo di ingredienti non previsti dal disciplinare e ricetta non conforme.	Grave	esclusione prodotto/lotto non conforme.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Estensione della verifica almeno su un altro lotto di produzione. Verifica ipettiva aggiuntiva nel caso di ulteriore NC riscontrata sul secondo lotto oggetto del controllo
			Conformità ricetta (Art. 5,2)	accertarsi di utilizzare gli ingredienti previsti nelle quantità indicate dal disciplinare di produzione (Art. 5,2)	23	controllo della ricetta con riferimento alle quantità, agli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare di produzione rispetto ad 1 kg di impasto.	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		utilizzo di ingredienti previsti dal disciplinare, ricetta conforme ma con registrazioni incomplete tale da non pregiudicare la conformità della ricetta	Lieve	completare le registrazioni richieste	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
			Una volta pesati e miscelati gli ingredienti meccanicamente o manualmente, l'impasto, che lievita durante la cottura, viene modellato in forma di filoni su teglie o banda dei forni di cottura, eventualmente ingrassati per favorire il distacco del prodotto (Art. 5.3)	accertarsi del rispetto del requisito disciplinato (Art. 5.3)	24	verifica del rispetto dei requisiti disciplinati (pesatura e miscela, lievitazione, modellatura, utilizzo di grasso).	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		mancato rispetto dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione impasto preparato e/o prodotto/ lotto interessato alla NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Estensione della verifica almeno su un altro lotto di produzione. Verifica ipettiva aggiuntiva nel caso di ulteriore NC riscontrata sul secondo lotto oggetto del controllo
			La doratura, può avvenire prima (mediante spennellatura o aspersione di una miscela di acqua, uova e agenti dolcificanti) o durante la cottura in forno, mediante vaporizzazione di acqua sui filoni. (Art. 5.3)	accertarsi del rispetto del requisito disciplinato (Art. 5.3)	25	controllo conformità a requisiti disciplinati fase di doratura	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		Modalità di doratura non conforme ai requisiti disciplinati	Grave	Esclusione impasto preparato e/o prodotto/ lotto interessato alla NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Estensione della verifica almeno su un altro lotto di produzione. Verifica ipettiva aggiuntiva nel caso di ulteriore NC riscontrata sul secondo lotto oggetto del controllo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
			La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra i 100 e i 300 °C per un massimo di 40 minuti (Art. 5.3).	accertarsi del rispetto dei tempi e dalla temperatura di cottura in monitoraggio e autocontrollo (Art. 5.3).	26	controllo impostazione e monitoraggio tempi e temperature di cottura	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		tempi e temperatura di cottura non conformi ai requisiti disciplinati	Grave	Esclusione impasto preparato e/o prodotto/ lotto interessato alla NC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Estensione della verifica almeno su un altro lotto di produzione. Verifica ispettiva aggiuntiva nel caso di ulteriore NC riscontrata sul secondo lotto oggetto del controllo
			registrazione dei requisiti disciplinati (12)	Accertarsi di avere registrato in modo adeguato requisiti di conformità previsti dal disciplinare (Mod. RCS_06) o equivalente (12)	27	controllo idoneità registrazione requisiti disciplinati	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		Mancata registrazione che pregiudica la verifica dei requisiti disciplinati di processo e di prodotto	Grave	esclusione prodotto/lotto.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
					28	controllo idoneità registrazione requisiti disciplinati	ND	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		incompleta registrazione che non pregiudica la verifica dei requisiti disciplinati di processo e di prodotto	Lieve	completare in modo adeguato le registrazioni al fine di facilitare il controllo dei requisiti disciplinati	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
		verifica di processo e di prodotto (chimico-fisica) in autocontrollo (17)	- Peso: non superiore a 15 grammi - Lunghezza: non superiore a 10 cm - Altezza: non superiore a 3 cm - Larghezza: non superiore a 2.8 cm (Art. 2)	La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata: - 4 volte per produzioni inferiori a 1 tonnellata; - 8 volte per produzioni maggiori di 1 e fino a 4 tonnellate; - 12 volte per produzioni superiori a 4 tonnellate	29	verifica del rispetto della frequenza rapportata al volume annuo	I/D	come previsto in DT paragrafo 16	soggetti riconosciuti		mancato rispetto dell'entità dell'autocontrollo rapportata al volume annuo produttivo	Lieve	esecuzione del numero di prove mancanti per raggiungere il livello di conformità previsto. Attenersi alla frequenza prevista dal piano. Attenersi alla frequenza prevista dal piano.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
			Umidità relativa gr /100 gr parte edibile: compresa tra un minimo di 3% ad un massimo di 7% (Art. 2)	La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata: - 4 volte per produzioni inferiori a 1 tonnellata; - 8 volte per produzioni maggiori di 1 e fino a 4 tonnellate; - 12 volte per produzioni superiori a 4 tonnellate	30	verifica del rispetto della frequenza rapportata al volume annuo	I/A	come previsto in DT paragrafo 16	soggetti riconosciuti		mancato rispetto dell'entità dell'autocontrollo rapportata al volume annuo produttivo	Lieve	esecuzione da parte di BAC del numero di prove mancanti per raggiungere il livello di conformità previsto. Attenersi alla frequenza prevista dal piano.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
			Umidità relativa gr/100 non superiore all'8.5%	accertarsi in autocontrollo delle documentazione che attesti il requisito umidità per ogni lotto	31	verifica documentazione attestante il requisito umidità	I/D	come previsto in DT paragrafo 7,1	soggetti riconosciuti		mancata documentazione attestante il requisito umidità per ogni lotto	grave	esclusione prodotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi con prelievo campione mandorle a verifica del requisito umidità
			verifica requisiti come da paragrafo 17 del DT		32	Verifica analitica requisiti disciplinati	A	come previsto in DT paragrafo 17	soggetti riconosciuti		Prodotto non conforme ai requisiti disciplinati	grave	esclusione prodotto/lotto	Campionamento su un altro lotto di prodotto fino all'accertamento del ripristino delle condizioni di conformità, come da paragrafo 18,1.
		piano analitico rinforzato in autocontrollo (16.1)	Qualora le analisi in autocontrollo dei requisiti chimico-fisici evidenziassero situazioni di non conformità, l'operatore interessato oltre a declassare il lotto è tenuto ad attuare un piano rinforzato per il solo requisito non conforme.	attenersi e attuare un piano analitico rinforzato per il solo requisito non conforme 16,1	33	verifica del rispetto dell'attuazione del piano analitico rinforzato	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		mancata attuazione del piano analitico rinforzato .	Grave	esclusione prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
		Gestione dei lotti non conformi da parte dell'operatore (16.2)	Qualora si rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato (16.2)	Accertarsi di escludere dal circuito tutelato il lotto risultante non conforme e tenere traccia dell'esclusione (16.2)	34	verifica dell'evidenza del declassamento, mantenendo in copia la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		mancata evidenza del declassamento e della documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto	grave	esclusione del lotto non conforme;	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
					35		D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		dati non completi che comunque consentono il declassamento e la destinazione e del prodotto	lieve	invio della documentazione e e/o dati completi a BAC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
	prodotto finito pronto per il confezionamento/ vendita	identificazione e rintracciabilità	il prodotto pronto per il confezionamento deve essere idoneamente identificato (15,1 C)	accertarsi della corretta identificazione (18,1 C)	36	Controllo idoneità identificazione	I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		manaca, errata o incompleta identificazione tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	esclusione prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
				accertarsi della corretta identificazione (18,1 C)	37	Controllo idoneità identificazione	I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		incompleta identificazione tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	identificare il prodotto in modo adeguato.	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	Inviano a BAC la richiesta di autorizzazione e immissione al consumo (5,6)	accertarsi di aver ricevuto l'autorizzazione e immissione al consumo prima della commercializzazione	38	verifica presenza autorizzazione e immissione al consumo	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti			vendita senza aver ricevuto l'autorizzazione e immissione al consumo	Lieve	richiesta di adeguamento	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
			allegare alla richiesta di autorizzazione e immissione al consumo copia dell'etichetta	39	verifica presenza della documentazione richiesta	D	100%	soggetti riconosciuti		documentazione allegata alla richiesta incompleta	lieve	invio della documentazione e e/o dati completi a BAC	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi	
			accertarsi di aver inviato la nuova richiesta di autorizzazione e immissione al consumo a BAC, prima della scadenza riportata sull'autorizzazione all'immissione al consumo precedentemente ottenuta (5,9)	40	verifica richiesta rinnovo	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		mancato rinnovo della richiesta di autorizzazione e immissione al consumo	Lieve	richiesta di adeguamento	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.	
		Approvazione etichetta	accertarsi di aver ottenuto da BAC l'approvazione delle etichette allegando la documentazione richiesta (5,5)	41	verifica presenza etichetta approvata	I/D	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		utilizzo etichette non approvata e conformi ai requisiti disciplinati	lieve	blocco prodotto fino ad invio e approvazione etichette.	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi	
		Approvazione etichetta	accertarsi di aver ottenuto da BAC l'approvazione delle etichette allegando la documentazione richiesta (5,5)	42	verifica presenza etichetta approvata	I/D	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		utilizzo etichette non approvate e non conformi ai requisiti disciplinati	Grave	esclusione del lotto/prodotto interessato alla nc; invio etichette per l'approvazione a BAC.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.	
		Etichettatura prodotto sfuso elementi disciplinati (ART.8)	Per ogni confezione/vendita di prodotto sfuso di "Cantuccini Toscani IGP" accertarsi di riportare, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi: - il simbolo grafico comunitario; - la denominazione "cantuccini toscani o cantucci toscani seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP. - il logotipo e il simbolo comunitario - certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF (ART.8)	43	controllo corretta indicazione in etichetta degli elementi disciplinati	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		non corrispondenza tra gli elementi disciplinati e quelli riportati in etichetta	Grave	Esclusione prodotto sfuso interessato alla NC, correzione ed eliminazione etichette non conformi.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)								
		Categoria	Descrizione																			
			Etichettatura prodotto confezionato elementi disciplinati (ART.8)	Per ogni confezione/vendita di prodotto sfuso di "Cantuccini Toscani IGP accertarsi di riportare, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi: - il simbolo grafico comunitario; - la denominazione "cantuccini toscani o cantucci toscani seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP. - il logotipo e il simbolo comunitario - certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF (ART.8)	44	controllo corretta indicazione in etichetta degli elementi disciplinati	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		non corrispondenza tra gli elementi disciplinati e quelli riportati in etichetta	Grave	Esclusione prodotto/ lotto interessato alla NC, eliminazione etichette non conformi.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.								
			utilizzare la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato e venduto (12)	accertarsi dell'idoneità del prodotto sul quale si utilizza la denominazione protetta (autocontrollo e registrazioni) (12)	45	controllo dell'utilizzo della denominazione esclusivamente su prodotto conforme	I/D	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		utilizzo della denominazione su prodotto non conforme	Grave	Esclusione prodotto/ lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.								
vendita prodotti confezionati	identificazione e rintracciabilità		garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante la compilazione di registri cartacei e/o informatici (12)	accertarsi di effettuare le registrazioni delle quantità vendute (12)	46	controllo idoneità registrazione	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		Mancata registrazione che non consente di risalire alla quantità venduta	Grave	Esclusione prodotto/ lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente..								
					47										incompleta registrazione che consente di risalire alla quantità venduta	lieve	completare modo adeguato le registrazioni al fine di facilitare il controllo delle quantità vendute	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi				
					48										controllo a campione documenti di vendita	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti	riferimenti incompleti senza perdita di rintracciabilità	lieve	riportare sui documenti fiscali l'indicazione IGP	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
					49																	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
			invio dati di venduti (12)	Comunicano a BAC, i dati di confezionamento, mediante l'invio del modulo dati venduti (Mod. DV_DOP-IGP) o equivalente nella data prevista (12 e 7.2)	50	verifica dell'invio della documentazione	D	100%	soggetti riconosciuti		mancato invio entro i termini previsti	Lieve	richiesta invio comunicazione	attesa invio dati e verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancato adeguamento dopo sollecito.
					51	verifica dell'invio della documentazione	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1 e in caso di mancato adeguamento ID 50	soggetti riconosciuti		assenza dati/registrazioni	grave	Esclusione prodotto/ lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
					52	verifica dell'invio della documentazione	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1 e in caso di mancato adeguamento ID 50	soggetti riconosciuti		assenza dati/registrazioni tali da non pregiudicare la conformità del prodotto	Lieve	richiesta adeguamento	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
vendita del prodotto sfuso	identificazione e rintracciabilità	l'operatore deve mantenere separati e identificati Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP dalle altre produzioni in appositi scomparti o recipienti recanti un'etichetta posta bene in vista, che riporti le stesse indicazioni previste per il prodotto confezionato/preimballato. Inoltre deve essere garantita la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante idonea documentazione (cantuccini Toscani)	Accertarsi della separazione e identificazione del prodotto sfuso	53	controllo della corretta identificazione e separazione	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		manca, errata o incompleta identificazione tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	esclusione del lotto/prodotto interessato alla n;	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.	
				Accertarsi della separazione e identificazione del prodotto sfuso	54	controllo della corretta identificazione e separazione	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		incompleta identificazione tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Lieve	identificare il prodotto in modo adeguato	Richiesta gestione non conformità con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
			invio dati di venduti (12)	Comunicano a BAC, i dati di confezionamento, mediante l'invio del modulo dati venduti (Mod. DV_DOP-IGP) o equivalente (12)	55	verifica dell'invio della documentazione	D	100%	soggetti riconosciuti		mancato invio entro i termini previsti	Lieve	richiesta invio comunicazione	attesa invio dati e verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancato adeguamento dopo sollecito.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											
					56	verifica dell'invio della documentazione	I	come previsto in DT paragrafo 7.1 e in caso di mancato adeguamento ID 55	soggetti riconosciuti		assenza dati/registrazioni	grave	Esclusione prodotto/ lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
					57	verifica dell'invio della documentazione	I	come previsto in DT paragrafo 7.1 e in caso di mancato adeguamento ID 55	soggetti riconosciuti		assenza dati/registrazioni tali da non pregiudicare la conformità del prodotto	Lieve	richiesta adeguamento	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.
carico e scarico imprese di lavorazione con vendita di prodotto sfuso	identificazione e rintracciabilità	deve essere garantita la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta. (15)	Gli operatori devono dare evidenza della quantità di cantuccini Toscani IGP venduti mediante idonea documentazione (scontrini fiscali, registratore di cassa registro dei corrispettivi, MOD. RCS_06 o equivalente ecc.) (15)	58	controllo delle quantità prodotte e vendite mediante la documentazione predisposta dall'operatore	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		incompleta registrazione e/o documentazione predisposta che consente di risalire alla quantità venduta	lieve	completare modo adeguato le registrazioni al fine di facilitare il controllo delle quantità vendute	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi	
				59							incompleta registrazione e/o documentazione predisposta che non consente di risalire alla quantità venduta	Grave	Esclusione prodotto segnalazione agli organi di vigilanza (qualora il prodotto sia stato immesso sul mercato)	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.
carico-scarico imprese di lavorazione con vendita di prodotti confezionati	deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante adeguata registrazione (15)	le registrazioni devono consentire a Bioagricert di effettuare il controllo di carico-scarico in modo agevole ed efficace (bilancio di massa) (15, 12)	accertarsi di effettuare le registrazioni in modo adeguato sul registro BAC (MOD. RCS_06) o equivalente	60	controllo idoneità congruenza tra quantità in entrata, resa di produzione e quantità venduta.	D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		Mancata registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che non consente di effettuare il bilancio di massa. incongruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute)	Grave	Esclusione prodotto/lotto	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva qualora non fosse sanabile documentalmente.	
				61				D/I	come previsto in DT paragrafo 7.1	soggetti riconosciuti		incompleta registrazione e/o gestione e archiviazione dei documenti che consente di effettuare il bilancio di massa con congruenza tra Q.tà scaricate e Q.tà vendute)	lieve	completare modo adeguato le registrazioni al fine di facilitare il bilancio di massa

NOTA : NEL TRATTAMENTO DELLE NC, BAC PROVVEDERA' AD ESCLUDERE IL PRODOTTO/LOTTO SOLO SE PRESENTE AL MOMENTO DEL RILIEVO.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA EFFETTUATA DA BIOGRICERT (11)
		Categoria	Descrizione											

MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE IMPRESA DI LAVORAZIONE

Io sottoscritto _____

in qualità di _____

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

DICHIARA:

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

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

Data _____

Firma del Responsabile Aziendale _____

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

La Sottoscritta azienda chiede

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

Azienda: _____

Indirizzo: _____

Tel: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Cod. Fiscale: _____

Partita IVA: _____

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

NOME _____

QUALIFICA _____

Nome del rappresentante legale: _____

Nome del responsabile dell'impianto: _____

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

PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA

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

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

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

inviare la richiesta di adesione, barrando la voce riconferma al sistema di controllo, **(entro e non oltre il 31-01 di ogni anno)** allegando copia del versamento (secondo le quote sotto riportate) su bollettino postale c.c.p. N.24943409 intestato a Bioagricert srl via Dei Macabracchia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) "con indicazione "quota relativa al controllo IGP indicando l'anno di riferimento" o con Bonifico bancario intestato a Bioagricert s.r.l., Banca di Bologna fil. Calderara, c/c n° CC0240240572 Cod. ABI 08883, cod. CAB 36650, cod. cin D IBAN IT66X0888336650024000240572.

Rinuncia al sistema di controllo

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

Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa

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

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

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

ALLEGATO al Mod. RA TR 06¹

1. RODOTTI REALIZZATI

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

2. COMPOSIZIONE ED INGREDIENTI SU 1000 Gr DI IMPASTO

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

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

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

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

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

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

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

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

Con la sottoscrizione della presente richiesta l'operatore dichiara di conoscere e accettare, per le parti di propria competenza, il piano dei controlli e il disciplinare di produzione consultabili sul sito del MIPAAF www.politicheagricole.it e sul sito Bioagricert www.bioagricert.org.

Data _____/_____/_____

Per accettazione l'Azienda
firma (eventuale timbro) _____

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

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

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

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

Conformità prodotto: Primo rilascio; Rinnovo annuale; estensione.

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

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

Tipografia che realizza la stampa: _____

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

Operatore c/o il quale il prodotto é realizzato: _____

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

Allegati alla richiesta:

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

L'AZIENDA SI IMPEGNA:

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

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

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

Data _____ In fede Il Responsabile dell'azienda _____

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

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

BAC COMUNICA

Che il lotto di:

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

Stoccato presso:

Identificativo lotto n° _____

Di kg _____

Data analisi _____

Rapporto di prova n° _____

Risulta:

- Conforme ai requisiti disciplinati
- Non conforme ai requisiti disciplinati

Il Valutatore

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

Valutate le analisi sul campione prelevato dal tecnico:

in data:

Presso l'operatore:

BAC DICHIARA IL LOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DISCIPLINATI.

A) DIRITTI DELL'OPERATORE

L'operatore entro 10 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso laboratorio Accreditato scelto dall'operatore stesso. Tale procedura è attivata dietro esplicita richiesta dell'operatore, mentre la mancata presentazione equivale alla rinuncia del diritto di sottoporre ad analisi la seconda aliquota e il lotto dovrà essere escluso dal circuito IGP.

Questa eventuale seconda analisi sarà determinante al fine del giudizio di conformità:

- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota si conferma come non conforme, il lotto dovrà essere escluso dal circuito tutelato.
- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota risulterà conforme, BAC revoca la misura cautelativa e il prodotto può essere immesso nel circuito tutelato.

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

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


Bioagricert Inoltre accertata la NC anche a seguito della procedura di revisione se richiesta, oltre all'esclusione del lotto dal circuito tutelato, dispone un campionamento su un altro lotto di prodotto fino all'accertamento del ripristino delle condizioni di conformità.

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

Il Valutatore

il Responsabile del controllo

IDENTIFICAZIONE DEL CAMPIONE DI LABORATORIO E RICHIESTA ANALITICA
(da applicare sul campione destinato al Laboratorio)


	Materiale campionato: _____
	Codici campione di laboratorio: /A
	Codice sigillo: _____

Data _____

Firma dell'ispettore BAC: _____



IDENTIFICAZIONE DEI CONTROCAMPIONI DI BIOAGRICERT
(da applicare sui controcampioni B1 e B2)


	Materiale campionato: _____
	Codici campioni: B1/B2
	Codice sigillo B1: _____ Codice sigillo B2: _____

Data _____

Firma dell'ispettore BAC: _____



IDENTIFICAZIONE DEL CONTROCAMPIONE DELL'OPERATORE
(da applicare sul controcampione C)

	Materiale campionato: _____
	Codici campione di laboratorio: /C
	Codice sigillo: _____

L'Operatore dovrà garantire la conservazione dei controcampioni secondo le modalità sottoriportate:

TIPO DI PRODOTTO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Materiali non deperibili	Conservare il campione a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, protetto da fonti di calore e da luce solare diretta
Materiali deperibili	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)
	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)
	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)
	Minore o uguale a - 18° C (in freezer)

Nel caso si intenda sottoporre ad analisi il controcampione, le presenti istruzioni dovranno essere consegnate al Laboratorio che eseguirà le analisi, insieme alla richiesta analitica dell'Operatore.

Il **laboratorio**, dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- accreditamento della prova a fronte della norma ISO/IEC 17025 per il prodotto da analizzare ;
- i limiti di quantificazione per le prove non dovranno essere superiori a 0.010 mg/kg per i presidi fitosanitari e almeno di 0.01% per le analisi quantitative di OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

Il **campione** dovrà essere identificato dal laboratorio con il codice identificativo del campione assegnato dal Tecnico BAC e si dovrà specificare sul rapporto di prova, lo stato del campione al momento dell'arrivo presso il laboratorio.

Il **rapporto di prova** del controcampione dovrà essere inviato per conoscenza a Bioagricert.

Data _____

Firma dell'ispettore BAC: _____

REGOLAMENTO (UE) N° 1151/2012

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

AUTORIZZAZIONE N° *Cod Op/anno*

Revisione 00

SULLA BASE DEI CONTROLLI EFFETTUATI

BIOAGRICERT SRL

AUTORIZZA:

NOMINATIVO AZIENDA

CODICE OPERATORE

INDIRIZZO OPERATORE

AD IMMETTERE IL PRODOTTO SUL MERCATO A MARCHIO IGP

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

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

Data di prima emissione:

Data di rinnovo:

Data di scadenza:

Dr. Federico di Biase

BioAgriCert srl

BIOAGRICERT SRL

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

tel. 051 / 562158 fax 051 / 564294

Sito Internet WWW.bioagricert.org

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

REGISTRO AZIENDALE DI CARICO-SCARICO PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Nome Azienda _____ Codice Operatore: _____

Firma del Tecnico Ispettore _____

Firma del Responsabile aziendale _____

Pagina N° _____ Di _____

Firma del tecnico _____

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

SCHEDA PREPARAZIONE IMPASTO IMPRESE DI LAVORAZIONE PRODOTTO PRECONFEZIONATO

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

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

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

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

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

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

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

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

SCHEDA COTTURA E AUTOCONTROLLO DEI REQUISITI DI CONFORMITA' DISCIPLINATI

T° Cottura e temperature di cottura	Parte interna, di colore beige, caratterizzato da alveolatura lievemente irregolare, intarsiata da mandorle non pelate, distribuite casualmente, mentre la superficie esterna, derivante dalla cottura dei filoni, è dorata	Peso non superiore a 15 grammi	Lunghezza non superiore a 10 cm	Altezza non superiore a 3 cm	Larghezza non superiore a 2.8 cm	Umidità relativa compresa tra un minimo di 3% ad un massimo di 7%	Data analisi/prova	Umidità relativa Mandorle*	Data analisi/prova

**da verificare in autocontrollo solo nel caso in cui non sia disponibile altra documentazione (esemp. schede tecniche del fornitore che attestino il requisito umidità).*

Pagina N° _____

Di _____

Firma del tecnico _____

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

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

RACCOMANDAZIONI

.....
.....
.....

VERIFICA (a cura del Tecnico BAC):

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

Esito della verifica:

- Esito soddisfacente/NC chiusa Esito insoddisfacente/NC aperta

.....
.....

Data:..... Per BAC:

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

BIOAGRICERT	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA IGP CANTUCCINI TOSCANI	TF_CT
Rev. 00 del 27/04/2016	Validazione CSI	Redazione CdA

TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA IGP CANTUCCINI TOSCANI

BIOAGRICERT	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA IGP CANTUCCINI TOSCANI	TF_CT
Rev. 00 del 27/04/2016	Validazione CSI	Redazione CdA

1. PARTE GENERALE

Le Tariffe riportate nel presente tariffario si riferiscono al controllo della IGP Cantuccini Toscani come dettagliato nel documento tecnico e nello schema dei controlli; le seguenti tariffe applicate ai richiedenti sono quelle riportate nel protocollo di intesa che l'operatore sottoscrive in sede di prima adesione. I compensi per il controllo, prima di diventare definitivi ed essere applicati agli operatori di filiera, sono stati sottoposti ad approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. **Tutte le tariffe sono IVA esclusa.**

2. QUOTE IMPRESE DI LAVORAZIONE PER ANNO

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

La suddetta Tariffa è a copertura delle seguenti attività:

- Istruzione Pratica;
- Procedura di riconoscimento e valutazione (prima adesione e riconferma);
- Accettazione ed iscrizione nell'Elenco degli operatori controllati;
- Visite ispettive iniziali e di sorveglianza.

3. TARIFFE A COPERTURA DI ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO NON COMPRENSIVE NELLA QUOTA

- A) **Verifiche ispettive aggiuntive:** Il costo per le suddette attività è pari a 200 €;
- B) **Attività di prelievo a scopo analitico effettuate al di fuori delle visite ispettive previste dal Piano dei Controlli:** Il costo per le suddette attività è pari a 100 €;
- C) **Eventuali Spese di viaggio e vitto:** spese auto in base al tariffario ACI e vitto al costo;
- D) **Analisi di laboratorio:** Le spese relative al campionamento ed alla esecuzione delle prove analitiche previste, con le frequenze pianificate come da piano dei controlli, saranno addebitate al costo.

4. MODALITÀ DI PAGAMENTO

- 8.1** Il pagamento della quota fissa di cui al punto 2 verrà corrisposta inizialmente (prima adesione al sistema di controllo) e negli anni successivi (riconferma al sistema di controllo) al momento dell'invio e sottoscrizione da parte dell'operatore della richiesta di adesione.
- 8.3** Il pagamento delle attività non comprensive nella quota di cui al punto 2 verranno corrisposte successivamente previa presentazione da parte di BAC dell'estratto conto all'operatore/fattura.

9. MANCATO ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI PECUNIARI NEI CONFRONTI DI BAC

Come previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve agli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria, da parte del Mipaaf.

10. COSTI RELATIVI AL RICORSO

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

11. RINUNCIA

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività, che cessano definitivamente l'attività o recedano dal sistema nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e/o quella variabile sino a quel momento eventualmente maturata.

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

SEZIONE 1. INFORMAZIONI GENERALI
CODICE OPERATORE:
1 SEDE AZIENDALE

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

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

--

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

--	--

1.3. RIFERIMENTI

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

1.4. TIPOLOGIA VERIFICA

PRIMA VISITA PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER LA VERIFICA DELLE MODIFICHE INVIATE A BAC	<input type="checkbox"/>
VERIFICA AGGIUNTIVA NON ANNUNCIATA	<input type="checkbox"/>
VERIFICA REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI DURANTE LE LAVORAZIONI	<input type="checkbox"/>
PRELIEVO CAMPIONI (COMPILARE PRIMA DEL PRELIEVO I PUNTI 3, 4, 7, 8)	<input type="checkbox"/>

1.5 AGENDA DELLA VERIFICA

Orario inizio e fine	Attività	Figure aziendali coinvolte

TECNICO: NOME
CODICE

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

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

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

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

2. MANTENIMENTO DEI REQUISITI	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
		Gravi	Lievi	
<p>Rispetto all'ultima visita effettuata ci sono state delle modifiche/variazioni significative su strutture e impianti?</p> <p>Le modifiche sono state comunicate a BAC?</p> <p>Riportare le eventuali variazioni intervenute dopo aver visionato le strutture e gli impianti ed allegare eventuale notifica inviata alle autorità competenti.</p>				
<p>Le eventuali variazioni intervenute sono conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione?</p>				
3. APPROVVIGIONAMENTO	SI/NO/NA	Non Conf.		Notes
<p>L'impresa di lavorazione ha predisposto un elenco delle aziende fornitrici degli ingredienti obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare di produzione?</p> <p>L'operatore identifica i lotti degli ingredienti obbligatori e facoltativi che saranno impiegati nella produzione del prodotto Cantucci Toscani/Cantucci Toscani IGP?</p>				
4. STOCCAGGIO E SEPARAZIONE MP/SL/PF	SI/NO/NA	Non Conf.		Notes
<p>Le materie prime (MP) e i semilavorati (SL) in stoccaggio, con requisiti caratterizzanti dal punto di vista chimico-fisico, sono adeguatamente identificati?</p> <p>I prodotti finiti DOP/IGP sono adeguatamente identificati e separati dagli altri prodotti agricoli e/o alimentari (Per i prodotti DOP/IGP confezionati, adeguatamente protetti ed etichettati è sufficiente delimitare e/o identificare le aree destinate all'interno dello stesso magazzino)?</p> <p>Specificare in note come sono identificate le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti.</p>				
6. PRODOTTI MARCHIO E LORO DESTINAZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Notes
<p>Tutte le etichette, incarti utilizzate sul prodotto finito sono state approvate da BAC o dal Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF?</p> <p>il tecnico con dei controlli a campione sulle etichette in giacenza e/o sui prodotti preconfezionati verifichi se l'operatore ha utilizzato solo etichette approvate.</p> <p>il punto precedente è soddisfatto?</p> <p>Il prodotto a marchio immesso sul mercato è coperto dall'autorizzazione all'immissione al consumo rilasciata da BAC all'operatore?</p> <p>Riportare l'ultima autorizzazione all'immissione al consumo rilasciata da BAC</p>				
<p>I documenti di vendita (DDT, Fatture) del prodotto a marchio (DOP/IGP) riportano la DOP/IGP di riferimento. (riportare i riferimenti in note dei Documenti oggetto di verifica).</p>				

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

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

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

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

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

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

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

VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	SI/NO/NA	Non Conf.		Note
Le verifiche in autocontrollo sono registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva.				
L'operatore rispetta l'entità del controllo previsto dal documento tecnico e rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti è così calcolata: - 4 volte per produzioni inferiori a 1 tonnellata; - 8 volte per produzioni maggiori di 1 e fino a 4 tonnellate; - 12 volte per produzioni superiori a 4 tonnellate <i>Qualora l'entità delle prove non dovessero raggiungere la frequenza prevista in autocontrollo, l'ispettore provvederà ad effettuare il campionamento per coprire il numero delle prove mancanti e raggiungere il livello di conformità previsto dal piano di autocontrollo</i>				
Qualora le analisi in autocontrollo dei parametri chimico-fisici hanno evidenziato situazioni di non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati, l'operatore interessato ha attuato un piano rinforzato di analisi in relazione al solo requisito non conforme. Il piano analitico rinforzato ha previsto almeno 2 analisi aggiuntive, nel corso dei successivi lotti di produzione, rispetto a quelle ordinarie previste in autocontrollo.				
Eventuali lotti non conformi ai requisiti disciplinati sono esclusi dal circuito tutelato. I soggetti hanno evidenza del declassamento, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto.				
I report analitici e l'attuazione del piano analitico rinforzato sono disponibili presso l'operatore;				

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

BILANCIO DI MASSA

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

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

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

NOTE

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

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

Da non compilare per gli operatori che commercializzano prodotto sfuso.

ESITO DELLA PROVA

POSITIVO NEGATIVO

Firma del tecnico _____

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

OPERATORE CONTROLLATO _____ CODICE OPERATORE _____

Calcolo ingredienti Kg impasto

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

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

 conforme
 non conforme

Note:
