

BIOAGRICERT	RICHIESTA FRANTOI-IMBOTTIGLIATORI D.O.P. COLLINA DI BRINDISI	Mod. RA_TR_06 Annata_____
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

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 BIOAGRICERT:

NOME _____

QUALIFICA _____

Nome del rappresentante legale: _____

(D2) FRANTOIO;

(D3) IMBOTTIGLIATORE ;

PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA

Prima adesione al sistema di controllo l'azienda:

- deve ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare
- deve compilare l'allegato alla presente richiesta in modo da consentire a BAC di verificare la conformità documentale degli impianti di trasformazione, confezionamento e stoccaggio
- deve allegare copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA
- deve allegare copia dell'iscrizione alla camera di commercio (CCIAA)
- deve inviare la richiesta di adesione, **(entro e non oltre il 30-06)**, barrando la voce prima adesione al sistema di controllo, allegando copia del versamento (secondo le quote sotto riportate) su bollettino postale c.c.p. N. 24943409 intestato a Bioagricert srl via Dei Macabraccia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) con indicazione "quota relativa al controllo DOP" indicando l'anno di riferimento.

Requisiti che verranno valutati durante la prima adesione:

- zona di produzione;
- modalità di oleificazione (resa, processi di estrazione, temperatura di lavaggio, tempo di oleificazione);
- idoneità locali, impianti e attrezzature ai requisiti previsti dal disciplinare;
- processo di lavorazione
- separazione spazio-temporale delle lavorazioni-linee dedicate;
- idoneità locali di stoccaggio delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- confezionamento ed etichettatura;
- controlli in accettazione;
- identificazione, rintracciabilità e gestione dei lotti.

BIOAGRICERT	RICHIESTA FRANTOI-IMBOTTIGLIATORI D.O.P. COLLINA DI BRINDISI	Mod. RA_TR_06 Annata_____
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

Per la riconferma al sistema di controllo l'azienda:

- deve inviare la richiesta di adesione, (**entro e non oltre il 30-06**), barrando la voce riconferma al sistema di controllo, 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 DOP" indicando l'anno di riferimento.

La Bioagricert verificata la conformità incarica il tecnico:

1. ad effettuare in caso di prima adesione la verifica ispettiva iniziale (relazione tecnica)
2. ad effettuare in caso di riconferma le verifiche successive come predisposto dal piano dei controlli inviato ed approvato dal MIPAAF

Rinuncia al sistema di controllo

l'azienda verrà cancellata dall'elenco degli operatori controllati nei seguenti casi:

- compilazione e invio del seguente modulo barrando la voce Rinuncia al sistema di controllo
- Se entro il 30-GIUGNO di ogni anno non invierà il presente modulo, adeguatamente compilato in ogni sua parte.

TARIFFARIO

BAC stabilisce, quale compenso per l'attività di attestazione e controllo qualità per le aziende di trasformazione le seguenti somme:

FRANTOI

191 EURO come quota fissa annuale
0,23 EURO al quintale di olive molite

Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa

CONFEZIONATORI

382 EURO come quota fissa annuale
0.023 EURO per litro di olio imbottigliato

Per accettazione l'Azienda

data ____/____/____

firma (eventuale timbro)_____

BIOAGRICERT	RICHIESTA FRANTOI-IMBOTTIGLIATORI D.O.P. COLLINA DI BRINDISI	Mod. RA_TR_06 Annata_____
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	REV. 00 DEL 10-11-2008

ALLEGATO Mod. RA_FI_06
(da compilare solo per la richiesta di prima adesione)

FRANTOI

- **Stoccaggio olive** esterno: tettoia; Appositi locali;
 - **Modalità stoccaggio olive** cassette; cassoni; sacchi; cumuli; altro;
 - **Durata media di stoccaggio olive** < 12 ore; 12 ore; 24 ore; < 48 ore;
- Lavaggio e Mondatura olive: Lavatrice; Defogliatore; Spietratore.
- **Metodo di estrazione:**
 Pressione (processo discontinuo) Centrifugazione (processo continuo); Percolamento (sinolea); Altro;
 - **Frangitura:**
 Molazza Capacità lavorativa (Kg/h) _____; Durata media dell'operazione (minuti) _____
 Frangitore: A martelli; A denti; Capacità lavorativa (Kg/h) _____; Altro (specificare) _____
 - **Gramolatura:**
Numero di gramolatrici: _____ Tipo gramolatrice: semplice; dosatrice.
Capacità lavorativa (Kg/h) _____; Durata media dell'operazione (minuti) _____
- Intercapedine per lavorazione a caldo: SI; NO; Temperatura di lavorazione (°C) _____
- IMPILATRICE AUTOMATICA: SI; NO.
- **Estrazione del mosto oleoso**
 Presse n° _____ Capacità lavorativa (Kg/h) _____; Durata media dell'operazione (minuti) _____; Pressione di esercizio (atm.) _____
- Lavaggio finale della torre: si; no.
Periodo medio di utilizzo diaframmi filtranti _____
- Decanter o Estrattore centrifugo
 Sistema a 2 fasi; Sistema a 3 fasi. Capacità lavorativa (Kg/h) _____; Durata media dell'operazione (minuti) _____
- Quantità di acqua aggiunta (litri/Kg di pasta) _____ Temperatura dell'acqua (°C) _____
- Sinolea
- **Separazione**
Separatore centrifugo: modello _____ capacità lavorativa (l/h) _____ n° giri/min _____

CONFEZIONATORI

- **Stoccaggio olio:**
 posture interrate kg _____ N° _____; acciaio kg _____ N° _____; vasconi porcellanati con T° di stoccaggio comprese tra 15 e 18° C kg _____ N° _____; altro _____
 - silos fuori terra acciaio in acciaio sotto battente di azoto con T° di stoccaggio comprese tra 13 e 15° C in vetroresina
 - **Cure dell'olio durante lo stoccaggio:**
 filtrazione allontanamento delle morchie brillantatura altro specificare _____
- ⇒ CAPACITA' PRODUTTIVA IMPIANTO IMBOTTIGLIAMENTO (**PEZZI/ORA**) _____