

**PIANO DEI CONTROLLI
DOP MIELE DELLA LUNIGIANA**

Redatto
Salvatore Sergi

Verificato RAQ
Vito Russo

Approvato il Presidente
Federico Di Biase

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a: Mipaaf		Funzione: Autorità competente
Copie n° 3 di 3	Emessa il: 17/12/2008	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità: Vito Russo

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
10/11/2008	00	prima emissione per riconoscimento Bioagricert srl quale Organismo autorizzato ai sensi dell'Art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99

INDICE GENERALE

PREMESSA	3
NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
TERMINI E DEFINIZIONI	6
ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	8
RICONFERMA	9
MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE.....	10
CESSAZIONE ATTIVITA'.....	10
OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO	10
INDICAZIONI AGGIUNTIVE E SPECIFICHE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO.....	11
RINUNCIA	11
REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	12
IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME	15
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'	15
RICHIESTA DI IDONEITÀ DEL PRODOTTO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA.....	17
COMUNICAZIONE IDONEITÀ DEL PRODOTTO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA	17
RICHIESTA AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO E CONFORMITÀ	17
RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE	17
RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO	17
PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITA'	18
GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ RISCONTRATE DAGLI OPERATORI	18
RICORSI E RATIFICA DEI PROVVEDIMENTI	18
VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER LA CERTIFICAZIONE	19
RISERVATEZZA	19
TARIFFARIO.....	19
TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE DI CERTIFICAZIONE	19
PIANO DI CAMPIONAMENTO.....	20
MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE.....	23

1. PREMESSA

Il Reg. CE 510/2006 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. siano conformi ad un disciplinare di produzione (Art. 4) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

Il presente *Piano dei Controlli*, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 1), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto MIELE DELLA LUNIGIANA e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione "DOP MIELE DELLA LUNIGIANA.

SCOPO

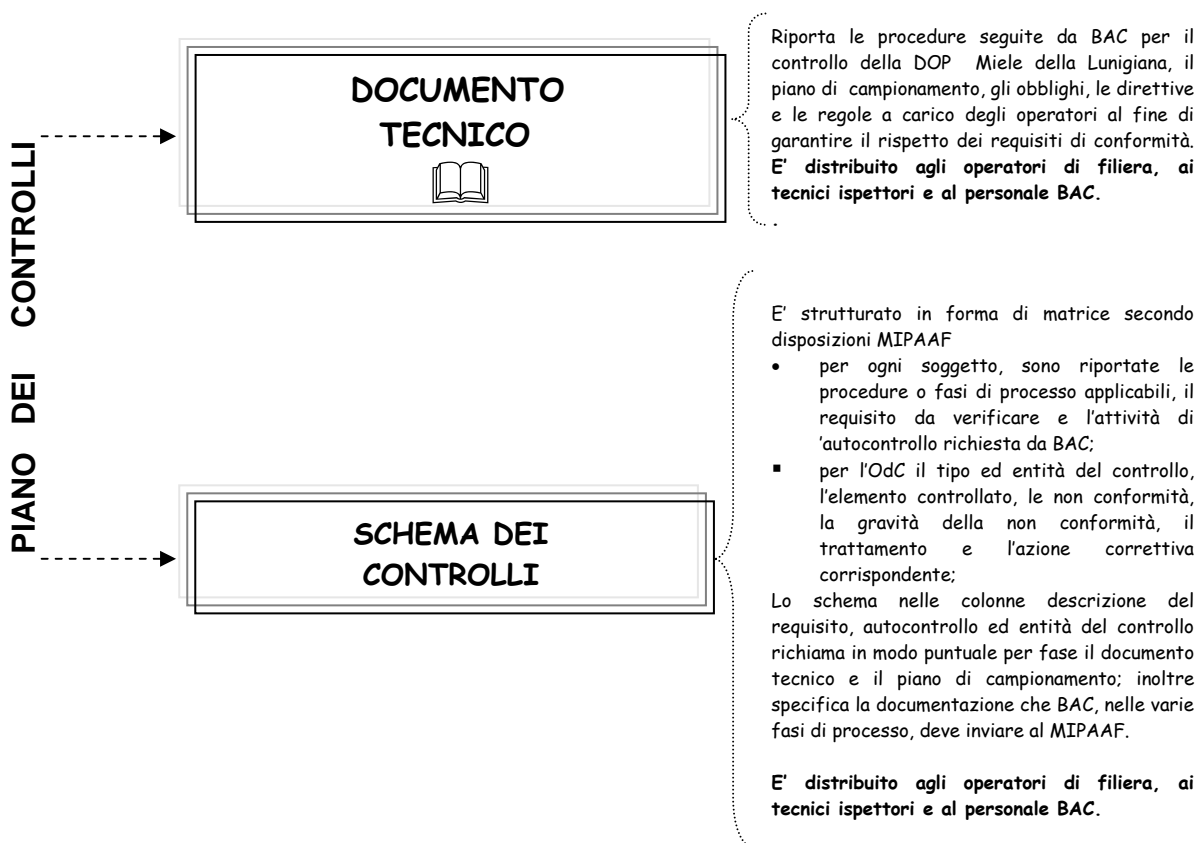
Assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP MIELE DELLA LUNIGIANA.

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli.



**DOCUMENTO TECNICO
DOP MIELE DELLA LUNIGIANA**

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	---	---------	-----------------------------

2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO CE/UE n° 510 del 20/03/2006	relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
REGOLAMENTO (CE) N. 1898/2006 DELLA COMMISSIONE del 14 dicembre 2006	recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
REGOLAMENTO (CE) N. 628/2008 DELLA COMMISSIONE del 2 luglio 2008	che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
Reg. CEE n. 1107/96	registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'Art.17 del Regolamento CEE n° 2081/92 del consiglio
Reg. (CE) 2037 del 27/07/1993	stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento CEE 2081/92 del consiglio relativo alle protezioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
Reg. CE n. 1236/96 della Commissione del 10 luglio 1996	completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 <i>Gazzetta ufficiale n. L 163 del 02/07/1996 PAG. 0019 - 0021</i>
DM 29-05 del 1998	Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli Organismi di controllo privato in materia di IGP e DOP
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 1999-526
Decreto 18 dicembre 1997	"strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
Nota Ministeriale del 24\09\2002 Prot. n° 65095	concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate
Nota Ministeriale del 06\12\2000 Prot. n° 64338	concernente obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura <i>Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali</i> ai sensi dell'Art.10 del Reg. (CEE) 2081/92
Nota Ministeriale del 29/05/2006 Prot. n° 64100	concernente obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura <i>Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali</i> ai sensi dell'Art.10 del Reg. (CE) n. 510/2006
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
Legge regionale 8 marzo 2000, n. 23	Istituzione dell'anagrafe regionale delle aziende agricole, norme per la semplificazione dei procedimenti amministrativi ed altre norme in materia di agricoltura"
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione	Esame documentale effettuato dal tecnico valutatore BAC
Autocontrollo	Verifica effettuata presso i propri siti produttivi, dei requisiti di conformità relativi alla materie prima, al semilavorato e al prodotto finito, attuata e registrata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP miele della Lunigiana
Azione correttiva	Si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Autorizzazione alla stampa e conformità delle etichette	Atto mediante il quale BAC valuta la conformità delle etichette, ad ogni variazione, e indica con sufficiente certezza che il lotto è l'operatore sono conformi ai requisiti specificati dal piano dei controlli.
BAC	Bioagricert srl
Disciplinare	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 4 del Reg. (CE) 510/2006 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF, ed approvato dal gruppo tecnico di valutazione; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Elenco degli operatori controllati	Elenco aggiornato annualmente da BAC in cui si dichiara la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e si attesta la conformità dell'operatore.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal piano dei controlli, ai fini dell'inserimento nell'elenco degli operatori controllati
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
Tecnico ispettore BAC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive, previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Tecnico valutatore BAC	Tecnico con la necessaria competenza relativa allo schema ed alla tipologia di prodotto di riferimento, che esegue la valutazione della documentazione inviata dagli operatori e dai tecnici ispettori
Trattamento della non conformità	Si intende l'insieme delle azioni intraprese da BAC al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto
Variazioni significative	Sono tutte quelle variazioni riguardanti il processo produttivo, il condizionamento, la trasformazione, il sistema di gestione e i requisiti strutturali che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le variazioni, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
BAC	BIOAGRICERT srl
Denominazione di origine protetta (DOP)	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 la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.

Alveare	si intende l'arnia contenente una famiglia di api
Apiario	si intende un insieme unitario di alveari; può essere stanziale o nomade
Apiario stanziale	si intende l'apiario la cui ubicazione in una determinata zona nettarifera e fissa e non subisce spostamenti nel corso della stagione produttiva
Apiario nomade	si intende l'apiario la cui ubicazione varia e quindi subisce uno o più spostamenti nel corso della stagione produttiva
Arnia	si intende il contenitore delle api
Arnia razionale	si intende l'arnia a favi mobili e a sviluppo verticale
Melari	Struttura contenente il miele prodotto dalle api
Favo	raggruppamento di celle esagonali di cera costruito dalle api nel loro nido per contenere le larve della covata e per immagazzinare miele e polline
Operatore	apicoltore, laboratorio di smielatura e confezionatore ubicato in zona di produzione che chiede a BAC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Apicoltore	operatore identificato che conduce apiari stanziali e nomadi ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora presso l'apicoltore sono svolte attività di smielatura e confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal laboratorio di smielatura e dal confezionatore
Laboratorio di smielatura	operatore identificato e ubicato nella zona delimitata che conduce una struttura in cui si applica la disopercolatura, estrazione, filtrazione, decantazione e maturazione del miele. Qualora il laboratorio di smielatura attua attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal confezionatore
Confezionatore	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di invasettamento del miele. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di smielatura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal laboratorio di smielatura
Lotto di trasferimento melari	Lotto omogeneo contenete miele di acacia e castagno prelevato dalle arnie costituenti un apiario unitario.
Lotto di trasferimento miele	Quantità omogenea, della stessa annata, di prodotto di acacia e castagno, identificato mediante una scheda di trasferimento miele per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di confezionamento miele	Lotto omogeneo di prodotto finito di acacia e castagno, da destinare al confezionamento, ottenuto da melari derivanti da apiari stanziali e nomadi riconosciuti idonei e ubicati nella zona di produzione

4 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP miele della Lunigiana sono gli apicoltori (stanziali e nomadi), i laboratori di smielatura e i confezionatori di seguito identificati come trasformatori.

Allo stato attuale non è prevista la figura dell'intermediario che non viene trattata nel piano dei controlli.

4.1 MODALITÀ DI ACCESSO

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

4.1.1.1 Apicoltori

Gli apicoltori stanziali e nomadi che intendono produrre per la DOP MIELE DELLA LUNIGIANA devono inviare a BAC, entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di prima adesione-riconferma-rinuncia ([mod. RA_AP_01](#)) adeguatamente compilata allegando:

- A copia della denuncia degli alveari inviata all'Asl di competenza riportante il codice di identificazione
- B copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa e della quota variabile.

4.1.1.2 Trasformatori

Gli operatori che intendono produrre per la DOP MIELE DELLA LUNIGIANA devono inviare a BAC, entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di prima adesione-riconferma-rinuncia ([MOD. RA_TR_06](#)) adeguatamente compilata allegando:

- C copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa
- D copia dell'autorizzazione sanitaria
- E certificato iscrizione CCIAA/DIA
- F potenzialità produttive degli impianti di smielatura e confezionamento
- G il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato in modo da consentire a BAC di valutare la conformità documentale degli impianti di trasformazione e confezionamento.

4.1.1.3 Accettazione della domanda

Con la sottoscrizione della Domanda di prima adesione, ciascun soggetto accetta integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la denominazione "Miele della Lunigiana.

4.1.1.4 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC provvede all'esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati. La domanda sarà accettata previa positiva valutazione della sua conformità. Nel caso in cui la domanda risultasse incompleta, il Richiedente verrà informato e saranno richieste le integrazioni a completamento della documentazione presentata. Nel caso in cui la domanda risultasse non conforme, il Richiedente verrà informato del motivo per cui la domanda è stata respinta.

Visita ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell'esame documentale, BAC pianifica l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:

- A valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel piano dei controlli per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B valuta la documentazione prevista;
- C segnala le carenze riscontrate;
- D registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore, ed esprime un parere sulla conformità;
- E consegna la documentazione prevista nel modulo consegna e accettazione.

4.1.1.5 PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO PRIME ADESIONI
Apicoltore	100%
Laboratorio di smielatura	100%
Confezionatore	100%

4.1.2 ACCETTAZIONE DEGLI OPERATORI NEL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1.2.1 Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

Il rapporto di ispezione iniziale, redatto e inviato a BAC dal tecnico, viene sottoposto a valutazione. Il tecnico valutatore se riscontra la conformità, propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo. Se accolto, l'operatore viene inserito nel programma informatico e farà parte dell'elenco degli operatori controllati. Qualora dalla valutazione non sono soddisfatte tutte le condizioni per l'iscrizione nel suddetto elenco, il tecnico valutatore informa l'operatore delle NC riscontrate e comunica il rispettivo trattamento previsto dallo schema dei controlli. Se l'operatore può dimostrare che, entro determinati limiti di tempo, ha svolto le opportune azioni correttive per risolvere le NC riscontrate, il tecnico valutatore propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo e l'iscrizione nell'elenco. In caso contrario, la pratica è sottoposta al Consiglio di Certificazione che delibera in merito al respingimento per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati.

4.1.3 ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti previsti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Tutte le sedi dell'operatore assoggettate al controllo BAC, devono essere aperte al tecnico ispettore che si presenta per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento durante l'orario di lavoro, come pure deve essere sempre presente almeno un addetto che possa prestare la necessaria cooperazione.

4.1.3.1 visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

BAC effettua delle verifiche ispettive di sorveglianza, la cui entità diversa per ogni operatore di filiera, è quella riportata nello schema dei controlli alla voce **entità del controllo per anno (in %)**. La *tipologia del controllo* viene raggruppata in tre possibili categorie:

- documentale (indicata nello Schema con la lettera **D**);
- ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto (indicato nello Schema con la lettera **I**) che comprende anche un controllo a campione della documentazione aziendale;
- analitico sul prodotto (indicato nello Schema con la lettera **A**).

4.1.3.2 programma annuale dei controlli in sorveglianza

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO IN SORVEGLIANZA
Apicoltore	35% ¹
Laboratorio di smielatura	100%
Confezionatore	100%

4.1.3.3 visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

- Nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- Nei casi in cui si sospetta dell'affidabilità dell'operatore
- Nei casi in cui l'operatore comunica a BAC *variazioni significative*

5. RICONFERMA

5.1 Apicoltori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a BAC entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_AP_01) compilata in ogni sua parte barrando la voce riconferma. La denuncia alveari insieme alla richiesta deve essere inviata a BAC solo se ci sono state variazioni, rispetto all'anno precedente, del numero di alveari. In ogni caso la variazione o meno deve essere indicata nel (mod. RA_AP_01).

5.2 Trasformatori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a BAC entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_TR_06), compilata in ogni sua parte, barrando la voce riconferma, allegando la documentazione richiesta.

5.3 Mancato invio della richiesta di riconferma

In caso di mancato invio della richiesta di riconferma nei tempi indicati al punto 5, l'operatore verrà escluso dall'elenco degli operatori controllati.

¹ Tutti gli apicoltori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco del triennio saranno ispezionati con una quota annuale minima del 33% alla quale si somma una quota del 2%, con criteri di casualità, su operatori già precedentemente controllati.

6. MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

7. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC che valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito riservandosi la facoltà di valutare se le variazioni richiedano ispezioni, prove o altro tipo di indagini. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive verifiche ispettive di sorveglianza; viceversa se la comunicazione riguarda variazioni significative BAC procederà come previsto al punto 4.1.3.2 del presente piano.

7.1 Apicoltori

Sono tenuti a comunicare a BAC le variazioni intervenute, entro 15 giorni, mediante l'invio del modulo delle modifiche e spostamenti apiari nomadi ([mod. MM_02](#)) allegando idonea documentazione.

7.2 Trasformatori

Sono tenuti a comunicare formalmente a BAC, le modifiche intervenute, entro 15 giorni mediante l'invio del modulo delle modifiche aziende di trasformazione ([mod. MM_07](#)) allegando a supporto idonea documentazione.

8. CESSAZIONE ATTIVITÀ

8.1 apicoltori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_AP_01) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

8.2 Trasformatori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA_TR_06) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

Per tutti gli operatori che cessano l'attività viene riportata la data di fine controllo nel programma informatico con l'esclusione dall'elenco degli operatori controllati.

8.3 AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori viene aggiornato da BAC ogni anno in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

8.4 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono attenersi e ripetere l'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico.

9. OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

Al fine di mantenere l'iscrizione nell'elenco l'operatore deve:

- 9.1 Accertarsi dei requisiti di conformità e di processo previsti dal piano dei controlli ed effettuare adeguata registrazione su apposito registro fornito da BAC;
- 9.2 Mantenere la registrazione dei reclami con le relative azioni correttive e misure preventive adottate;
- 9.3 Mantenere le registrazioni delle non conformità rilevate e fornire evidenza oggettiva che i melari non conformi non siano destinati per la produzione del Miele DOP della Lunigiana;
- 9.4 Mantenere le registrazioni delle non conformità rilevate e fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non venga messo in commercio come Miele DOP della Lunigiana;
- 9.5 Gestire ed archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore BAC e dalle Autorità ufficiali preposte al controllo;

- 9.6 Conservare tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- 9.7 inviare la documentazione richiesta da BAC entro 15 giorni dalla notifica;
- 9.8 Comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

10. INDICAZIONI AGGIUNTIVE E SPECIFICHE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

10.1 apicoltori

- A compilano il [MOD. PAP_03](#) programma annuale di produzione trattamenti vari;
- B registrano, se conducono apiari nomadi, tutti gli spostamenti effettuati ed inviano, entro 15 giorni a BAC, copia della comunicazione di installazione di apiario nomade trasmesso all'Asl di competenza;
- C registrano, se conducono apiari nomadi, tutti gli spostamenti effettuati ed inviano, entro 15 giorni a BAC, la comunicazione di installazione di apiario anche se non risulta obbligatoria la comunicazione all'Asl di competenza mediante la compilazione e l'invio del mod. [MM_02](#);
- D la comunicazione, di installazione di apiario nomade, deve contenere oltre alle generalità dell'apicoltore il n° di apiari, alveari, il comune di provenienza e di destinazione.
- E Inviano le eventuali variazioni riguardanti il numero degli alveari già comunicati al 31/12 di ogni anno a BAC e All'ASL (denuncia) nel periodo compreso dall'1/11 e 31/12 mediante la compilazione e l'invio del mod. [MM_02](#);
- F effettuano, se conducono apiari nomadi, gli spostamenti solo all'interno della zona di produzione delimitata;
- G Inviano a BAC la scheda trasferimento produttori [mod. STP_04](#) dopo aver consegnato gli apiari ai laboratori di smielatura e ne conservano copia.

10.2 trasformatori

- A Inviano il modulo dati confezionati ([Mod. DC 16](#)) o equivalente **entro e non oltre il 31-12 di ogni anno** ed ogni volta che viene richiesto da BAC;
- B Registrano le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento e i requisiti di conformità riportati nel presente piano dei controlli e nello schema allegato sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento ([Mod. RCS 14](#)) o equivalente;
- C Si accertano che i lotti utilizzati per la produzione del miele DOP della Lunigiana abbiano le evidenze oggettive che dimostrino il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- D Compilano ed inviano a BAC, inizialmente e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori ([MOD. PF_22](#)) o equivalente;
- E I laboratori di smielatura chiedono a BAC ogni anno l'elenco degli apicoltori inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico dei melari destinati alla smielatura per la produzione della DOP Miele della Lunigiana;
- F I confezionatori chiedono a BAC ogni anno l'elenco degli laboratori di smielatura inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico del miele destinato alla smielatura per la produzione della DOP Miele della Lunigiana;
- G I laboratori di smielatura si accertano prima della presa in carico dei melari della presenza della scheda trasferimento produttori [mod. STP_04](#);
- H I laboratori di smielatura inviano a BAC la scheda trasferimento miele sfuso [mod. STT_24](#) dopo aver consegnato il miele ai confezionatori e ne conservano copia;
- BAC verificherà, nel corso delle verifiche ispettive di sorveglianza, che quanto sopra riportato sia eseguito e rispettato;

11. RINUNCIA

La notifica di rinuncia oltre a comportare la cancellazione dall'elenco obbliga gli operatori a:

- 11.1 sospendere immediatamente la commercializzazione delle materie prime, semilavorati e del prodotto DOP miele della Lunigiana;
- 11.2 sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP miele della Lunigiana;
- 11.3 non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP miele della Lunigiana devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al Disciplinare e al presente piano approvato dal MIPAAF.

Si riportano successivamente i requisiti, evidenziati in grassetto e sottolineati, da rispettare per la produzione della DOP miele della Lunigiana.

Art.1 Nome del prodotto

La denominazione di origine controllata "MIELE DELLA LUNIGIANA", e' riservata al miele di acacia e al miele di castagno che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione

Art. 2 descrizione del prodotto

2.1 Si definisce MIELE DELLA LUNIGIANA di acacia, il miele prodotto su fioritura di Robinia Pseudacacia L.

2.1.1 si definisce MIELE DELLA LUNIGIANA di castagno, il miele prodotto su fioritura di Castanea sativa M.

2.2 Caratteristiche del prodotto**2.2.1 MIELE DELLA LUNIGIANA DI ACACIA****2.2.1.1 Caratteristiche organolettiche**

Il miele della Lunigiana di acacia deve:

- a. Mantenersi a lungo liquido e limpido. Si presenta quindi in questo stato durante tutto il periodo di commercializzazione. Può eventualmente presentare leggere opalescenze per la formazione di cristalli, senza tuttavia raggiungere una cristallizzazione completa.
- b. Il colore è molto chiaro, da pressoché incolore a giallo paglierino
- c. L'odore è leggero, poco persistente, fruttato, confettato simile a quello dei fiori.
- d. Il sapore è decisamente dolce, con leggerissima acidità e privo di amarezza.
- e. L'aroma è molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di gusto.

2.2.1.2 Caratteristiche chimico fisiche e microscopiche

oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il miele della Lunigiana di acacia a denominazione di origine protetta deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a. Contenuto in acqua non superiore al 18%
- b. Contenuto in idrossimetilfurfurale non superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento

2.2.1.3 Caratteristiche melissopalinologiche

Il sedimento del miele, si presenta in genere povero di polline sempre con un numero di granuli di polline di acacia inferiore a 20.000 ogni 10 g di miele

2.3.2 MIELE DELLA LUNIGIANA DI CASTAGNO**2.3.2.1 Caratteristiche organolettiche**

Il miele della Lunigiana di castagno:

- a. Si mantiene a lungo tempo allo stato liquido. Si presenta quindi in questo stato durante tutto il periodo di commercializzazione. Può tuttavia presentare una cristallizzazione molto ritardata e incompleta.
- b. Il colore è ambra scuro spesso con tonalità rossastra
- c. L'odore abbastanza forte e penetrante.
- d. Il sapore è persistente, con componente amara più o meno accentuata.

2.3.2.2 Caratteristiche chimico fisiche e microscopiche

oltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente, il miele della Lunigiana di Castagno a denominazione di origine protetta deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a. Contenuto in acqua non superiore al 18%
- b. Contenuto in idrossimetilfurfurale non superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento

2.3.2.3 Caratteristiche melissopalinologiche

Il sedimento del miele, si presenta in genere povero di polline sempre con un numero di granuli di polline di castagno superiore a 100.000 ogni 10 g di miele

Art. 3 Zona di produzione

3.1. La zona di produzione trasformazione, elaborazione e condizionamento del miele della Lunigiana di Acacia e di castagno è costituita dalla parte di territorio della Provincia di Massa Carrara individuato come segue: Comune di Pontremoli per intero, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano, Casola in Lunigiana. Tale areale in un unico corpo si estende per circa Ha 97000, così come da cartografia allegata.

Art. 4 Elementi che comprovano l'origine.

Gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da:

- Riferimenti storici che attestano l'origine ed il legame nel tempo con il territorio, quali il forte radicamento, il grande peso e la specializzazione dell'apicoltura in Lunigiana; utilizzo da secoli del miele in ricette tipiche e tradizionali della gastronomia locale, come medicinale e per la fabbricazione locale delle candele;
- Riferimenti culturali quali i numerosi successi riscossi dai mieli Lunigianesi in importanti concorsi a carattere nazionale e internazionale
- Riferimenti sociali ed economici quali la presenza nella zona da innumerevoli anni di produttori di miele; ai produttori residenti, da moltissimi anni si sono affiancati produttori provenienti da altre zone e Regioni Italiane, richiamati dalla possibilità di ottenere miele di elevata qualità.

Art. 5 Metodo di ottenimento**5.1 alveari e postazioni**

Gli alveari di produzione possono essere stanziali, cioè permanere lungo l'arco dell'anno nella stessa postazione o nomadi con spostamenti nei comuni previsti dall'Art. 3, per tutto il periodo delle fioriture interessate; le postazioni devono essere comunque localizzate nell'ambito del territorio sopra individuato. In ogni caso all'inizio del raccolto i melari devono essere rigorosamente vuoti.

5.2 Produzione

Gli alveari destinati alla produzione sono condotti secondo le seguenti indicazioni:

- a. **Le famiglie devono essere contenute in arnie razionali, cioè favi mobili a sviluppo verticale**
- b. **Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie secondo le disposizioni del servizio sanitario nazionale**
- c. **L'eventuale nutrizione artificiale deve essere sospesa prima della posa dei melari e comunque deve essere effettuata con zucchero e acqua**
- d. **I favi dei melari devono essere vuoti e puliti e al momento dell'immissione nell'alveare e non devono mai aver contenuto covata;**
- e. **al momento dell'immissione dei melari bisogna utilizzare l'escludi regina o altro idoneo strumento per evitare l'ovideposizione nel melario**
- f. **Il prelievo dei melari avverrà dopo che le api saranno state allontanate dagli stessi con un metodo che preservi la qualità del prodotto (esemp. apiscampo o soffiatore);**
- g. **è vietato l'uso di sostanze repellenti**

5.3 Estrazione e lavorazione

Per beneficiare della denominazione di origine protetta il miele deve essere estratto e lavorato con le seguenti modalità:

- A **I locali destinati alla smielatura, lavorazione e conservazione del miele devono ricadere nei comuni previsti dall'Art. 3 e rispondere alle norme legislative vigenti**
- B **Tutta l'attrezzatura utilizzata per la smielatura, lavorazione e conservazione del miele deve essere fatta di materiale per uso alimentare e previsto dalla normativa**
- C **L'estrazione deve essere fatta con smielatori centrifughi;**
- D **la filtrazione deve essere fatta con filtro permeabile agli elementi figuranti del miele;**
- E **successivamente alla filtrazione il miele deve essere posto in recipienti per la decantazione.**
- F **Ove si renda necessario riscaldare il miele a fini tecnologici (trasferimento, invasettamento ecc.) il trattamento termico deve essere limitato al tempo effettivamente necessario per le operazioni suddette e la temperatura del prodotto non deve mai superare i 40°C**

5.4 Confezionamento

Sono consentite esclusivamente confezioni in vetro con chiusura twist-of nei seguenti formati: da 30 gr a 1000 gr. Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della zona di cui all'Art. 3.

Art. 6 Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Il miele della Lunigiana -castagno e Il miele della Lunigiana - acacia presentano un profondo legame con l'ambiente in tutte le fasi della loro produzione.

L'areale della zona di produzione è costituito da un corpo unico e corrisponde interamente al territorio dell'attuale Comunità montana della Lunigiana i cui confini geografici coincidono quasi interamente con quelli naturali, costituiti dagli spartiacque montani che delimitano la Lunigiana dalle altre valli limitrofe.

Il miele della Lunigiana è prodotto in un territorio complessivamente omogeneo caratterizzato da un ambiente naturale sostanzialmente intatto. Il territorio Lunigianese presenta un'ampia diffusione di essenze arboree spontanee e coltivate a castagno e di acacia prodotti in Lunigiana rispetto ai mieli analoghi di altre zone.

Il legame con l'ambiente è comprovato dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i produttori e/o confezionatori:

- Iscrizione ad apposito albo tenuto dall'Organismo di controllo di cui all'Art. 7
- Denuncia all'Organismo di controllo del numero di arnie possedute e della produzione annuale di miele
- Tenuta degli appositi registri di produzione e confezionamento

Art. 7 Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un Organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'Art. 10 del Reg. CEE n. 2081-92 del 14-07-1992

Art. 8 Etichettatura

Le indicazioni relative alla presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla legislazione vigente. Oltre a quelle previste in etichetta devono comparire le seguenti indicazioni:

- a. Miele della Lunigiana di "acacia" oppure Miele della Lunigiana di "castagno"
- b. D.O.P. denominazione di origine protetta
- c. Sigillo
- d. Logo della DOP, ai sensi del Reg. CEE 1726-98: il logo della DOP può essere inserito nella etichetta o nel sigillo da apporre alla confezione
- e. Eventuali informazioni a garanzia del consumatore e/o informazioni nutrizionali
- f. È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006".

13. IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME

13.1 Identificazione e qualifica dei fornitori

L'Operatore deve accertarsi, prima della presa in carico dei melari e/o del miele, che il fornitore:

- A sia assoggettato al sistema dei controlli e inserito nell'elenco degli operatori controllati;
- B rientri nella zona di produzione delimitata dall'Art. 3 del piano dei controlli.

BAC al fine di facilitare quanto previsto ai punti A e B, invia l'elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF, ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

13.2 Controlli in accettazione

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire durante le verifiche ispettive:

- A **presso i laboratori di smielatura** alla data di raccolta dei melari, al numero dei melari, alla tipologia di miele, al fornitore, alla tipologia di apiario (stanziale e/o nomade), alla sua ubicazione (comune di provenienza) e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli;
- B **presso i confezionatori** al fornitore, alla data di ricevimento del miele, alla tipologia di miele e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

13.2.1 Laboratorio di smielatura

Il responsabile all'accettazione aziendale deve prendere in carico i *melari* dopo avere verificato:

- a. la presenza della scheda trasferimento produttori ([MOD.STP_04](#))
- b. la zona di produzione
- c. la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
- d. la corretta identificazione dei melari sulla scheda con la tipologia di miele fornito

La scheda di trasferimento produttori deve essere firmata dal responsabile al ricevimento, adeguatamente archiviata e consegnata copia al fornitore dei melari. Una copia deve essere inviata a Bioagricert.

13.2.1.1 Tutti i melari presi in carico devono essere adeguatamente identificati

13.2.2 Confezionatori

Il responsabile all'accettazione aziendale deve prendere in carico il *miele* dopo avere verificato:

- a. la presenza della scheda trasferimento miele sfuso ([MOD. STT_24](#))
- b. la zona di produzione
- c. la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
- e. la corretta identificazione e tipologia del miele sulla scheda

La scheda di trasferimento miele sfuso deve essere firmata dal responsabile al ricevimento, adeguatamente archiviata e consegnata copia al fornitore.

13.2.2.1 Tutto il miele preso in carico deve essere adeguatamente identificato

14 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione. **Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT)** occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto preconfezionato la quantità del prodotto, il codice assegnato da BAC all'operatore, il n° progressivo della scheda trasferimento, l'appartenenza del prodotto al circuito DOP Miele della Lunigiana e il numero di lotto.

14.1 Identificazione e rintracciabilità durante le transazioni

- 14.1.1 Gli apicoltori devono accompagnare e identificare i melari, ai laboratori di smielatura, mediante la compilazione della scheda trasferimento (MOD.STP_04).
- 14.1.2 I laboratori di smielatura e gli intermediari devono accompagnare ed identificare ogni transazione di miele sfuso, ad altri operatori, mediante la compilazione della scheda trasferimento (MOD. STT_24).
- 14.1.3 Il trasporto del miele sfuso, ad altri operatori, deve obbligatoriamente avvenire in recipienti dedicati e identificati con etichetta o equivalente sulla quale verranno annotati il riferimento alla DOP, la tipologia di miele la e data di smielatura.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA	Rev. 00	Approvazione del 10/11/2008
-------------------	---	---------	-----------------------------

- 14.1.4 Durante il trasporto deve essere assicurato che il prodotto DOP non sia mescolato o confuso al prodotto convenzionale.
- 14.1.5 Sulle schede trasferimento devono essere adeguatamente registrati, a i fini dell'identificazione, tutti i dati relativi alla transazione
- 14.1.6 Tutti i trasferimenti/vendite devono essere registrati sul registro fornito da BAC o equivalente

14.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione e la distribuzione

14.2.1 Stoccaggio dei melari

I laboratori ricevuti i melari li depositano in aree delimitate e prive di umidità. L'identificazione dei melari deve essere adeguata e riportare le seguenti informazioni " Melari destinati alla produzione del MIELE DOP DELLA LUNIGIANA, nome del produttore, numero progressivo della scheda trasferimento e la tipologia di miele (acacia e castagno).

14.2.2 Stoccaggio miele

Successivamente all'estrazione e alla filtrazione, prima del confezionamento e/o della vendita all'ingrosso, il miele deve essere stoccato in recipienti per la decantazione dedicati e identificati. L'identificazione deve essere adeguata e riportare le seguenti informazioni " DOP MIELE DELLA LUNIGIANA, la data di smielatura e la tipologia di miele. Per ogni contenitore identificato l'operatore deve essere in grado di risalire ai singoli fornitori che hanno conferito il prodotto e registrare i dati identificativi su apposito registro fornito da BAC.

14.2.3 Processo produttivo

Durante le varie fasi di processo l'operatore deve registrare i dati sul registro carico e scarico scheda di produzione e confezionamento ([Mod. RCS 14](#)) o equivalente.

L'identificazione e la rintracciabilità di origine dovrà essere garantita durante gli eventuali travasi, con l'identificazione dei contenitori interessati all'operazione, e sul miele pronto per il confezionamento.

14.2.4 prodotto confezionato

L'azienda deve identificare i prodotti con un etichetta dove oltre a riportare quanto previsto dalla legislazione cogente, devono comparire tutte le indicazioni previste dall'Art. 8 del presente piano dei controlli. Al fine di garantire la rintracciabilità dell'unità di vendita il confezionatore compila la scheda di lavorazione predisposta dall'azienda e il registro carico e scarico scheda di trasformazione, produzione e confezionamento ([Mod. RCS 14](#)) o equivalente. In caso di non conformità gravi l'operatore deve essere in grado di rintracciare e ritirare dal mercato il prodotto venduto. I documenti di vendita del prodotto confezionato e venduto devono riportare chiaramente la denominazione di origine protetta DOP Miele della Lunigiana e la tipologia di miele.

14.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP Miele della Lunigiana, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC. Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

15 RICHIESTA DI IDONEITÀ DEL PRODOTTO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA

Una volta formato il lotto per cui deve essere chiesta l'idoneità, l'operatore invia preliminarmente a BAC il modulo "[Richiesta analisi Mod. RA 12](#)" che la autorizza a prelevare un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal piano di campionamento. Si raccomanda all'azienda di prelevare, identificare e conservare dei campioni per un periodo pari alla vita commerciale dei prodotti immessi sul mercato. Tali misure precauzionali permettono di poter gestire eventuali non conformità riscontrate sui prodotti aziendali in seguito ad analisi non conformi.

15.1 COMUNICAZIONE IDONEITÀ DEL PRODOTTO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA

BAC ricevuta copia del rapporto di analisi, dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e notifica al richiedente l'esito.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene 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 specifici previsti dal piano dei controlli	BAC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito/i non conformi, il trattamento e l'azione correttiva che l'operatore deve attuare.

16 RICHIESTA DELL'AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO E CONFORMITÀ ETICHETTA

Per il prodotto DOP miele della Lunigiana destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso della conformità delle etichette da apporre sulle confezioni. In mancanza di un Consorzio di tutela riconosciuto tutte le nuove etichette, comprese quelle già approvate qualora subissero variazioni, devono essere sottoposte a verifica ed approvazione da parte di BAC.

Sono escluse dal campo di applicazione tutte le altre indicazioni poste in etichetta, in riferimento alle quali, BAC fornisce raccomandazioni non vincolanti per l'operatore. La rispondenza delle etichette non rientranti nel campo di applicazione dei requisiti previsti dal piano dei controlli alla voce etichettatura, è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore, in quanto rientranti nella normativa generale sull'etichettatura (es. D.lgs 109/92 successivi) e soggetta al controllo delle Autorità competenti (ICQ, NAS, etc.).

L'operatore, per ogni lotto e prima di ogni confezionamento mediante il [Mod. RE 11](#), chiede a BAC l'autorizzazione alla stampa e la conformità delle etichette allegando:

- A copia dell'etichetta definitiva, del bollino o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al prodotto;
- B l'elenco dei fornitori ([Mod. PF 22](#))

17. RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

BAC ricevuta la richiesta predispone le attività di valutazione.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti potenziali situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) valutazione positiva con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema, sul processo e sulla documentazione presentata a corredo della richiesta di autorizzazione; <i>etichetta conforme.</i>	BAC procede al rilascio dell'autorizzazione con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione.
2) valutazione positiva, con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema e sul processo; - carenze sulla documentazione presentata a corredo della richiesta; - <i>etichetta non conforme.</i>	prima di procedere all'autorizzazione, con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione, chiede all'operatore le opportune correzioni dell'etichetta sottoposta ad approvazione e le integrazioni a completamento della documentazione presentata.

segue

Situazioni	Provvedimento
3) valutazione positiva della documentazione, a corredo della richiesta e dell'etichetta sottoposta ad approvazione; per l'operatore al momento della richiesta risultano delle non conformità aperte sul prodotto e/o sul sistema, e/o sul processo.	prima di procedere all'autorizzazione, con l'invio dell'etichetta approvata e la data dell'approvazione, chiede all'operatore di intraprendere le opportune azioni correttive previste dal piano dei controlli e qualora lo ritiene opportuno, effettua una verifica ispettiva aggiuntiva per la valutazione delle azioni correttive intraprese.

- L'operatore sull'etichetta deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e quanto indicato da BioAgriCert, la seguente dicitura: **"Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/2006"**
- Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli. *In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (ICQ e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.*

18. PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ

18.1. TERMINI E DEFINIZIONI

Non Conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Miele della Lunigiana.

Sono previsti due livelli di non conformità: gravi e lievi.

Lievi

Consiste nel mancato rispetto degli aspetti formali e documentali previsti dal piano dei controlli, che non comportino effetti prolungati e che comunque non alterino l'affidabilità dell'operatore.

Gravi

Consiste in una inadempienza degli obblighi e dei requisiti prescritti dal piano dei controlli, compreso il mancato rispetto degli obblighi contrattuali assunti nei confronti di BAC

18.2 Segnalazione e gestione delle non conformità

Le NC sono notificate all'operatore, dal tecnico ispettore e/o dal valutatore con il rapporto di non conformità, nel quale gli stessi riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti, secondo quanto previsto dallo schema dei controlli. I rapporti di NC sono trasmessi alla sede centrale BAC che provvede alla loro gestione.

Le non conformità gravi, sono gestite da BAC secondo quanto previsto dal [D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1\) piano di controllo.](#)

19 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ RISCOstrate DAGLI OPERATORI

Gli operatori devono mantenere registrazione di tutti i reclami di cui sono a conoscenza e la documentazione delle azioni correttive intraprese per la loro gestione ed evitarne la ripetizione. Le registrazioni possono essere mantenute sul registro fornito da BAC o, in alternativa, su propri registri.

Nel caso in cui la non conformità non permette il ripristino delle condizioni di conformità previste dal piano dei controlli gli operatori devono evitare, dandone evidenza, che la materia prima e i semilavorati non vengano immessi nel circuito DOP e il prodotto non sia commercializzato con la denominazione di origine protetta DOP Miele della Lunigiana.

20 RICORSI E RATIFICA DEI PROVVEDIMENTI

Gli Operatori possono presentare al MIPAAF ricorso contro le NC gravi, previste dallo schema dei controlli, accertate da BAC. In assenza di ricorso avverso dell'accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, l'operatore è sottoposto alla sanzione amministrativa prevista dal *D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1).* Oltre alla sanzione amministrativa si applica la sospensione del diritto di utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

21. VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLE E LA CERTIFICAZIONE

- Le modifiche possono riguardare le norme di riferimento, il Piano dei controlli, il tariffario e le eventuali disposizioni Ministeriali. Le variazioni, insieme ai nuovi documenti verranno sottoposti alla valutazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e una volta approvati saranno forniti, entro tre mesi dalla loro approvazione, agli operatori. La comunicazione agli operatori, avviene tramite lettera inviata da BAC o per e-mail. I nuovi documenti, sono inoltre inviati in copia a tutto il personale tecnico che provvede alla loro distribuzione durante le verifiche ispettive.
- Le aziende sono tenute ad applicare le modifiche approvate nei tempi definiti di volta in volta, al fine di rispettare i requisiti previsti dal piano dei controlli revisionato.
- L'operatore ha la facoltà di adeguarsi ai nuovi requisiti, entro i termini indicati, o rinunciarvi. Nel caso di riconferma, BAC verificherà la conformità e l'operatore è tenuto a restituire il modulo di consegna e accettazione datato, timbrato e firmato

22 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 da trasmettere alle Autorità competenti.

23 TARIFFARIO

Le tariffe applicate ai richiedenti sono quelle previste dal Tariffario [BAC \(TF_ML\)](#) e 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 sottoposti all'approvazione del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali.

23.1 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 pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato.

24 TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE APICOLTORI	PRIMA DEL PRELIEVO E TRASFERIMENTO DEI MELARI	////
VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE TRASFORMATORI	PRIMA DELLA SMIELATURA E CONFEZIONAMENTO DEL MIELE	////
PRELIEVO CAMPIONI	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA PRESENTAZIONE RICHIESTA
CONFORMITA' E AUTORIZZAZIONE ETICHETTE	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA PRESENTAZIONE RICHIESTA
INVIO NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA DI RICEVIMENTO RAPPORTO ANALISI

25. PIANO DI CAMPIONAMENTO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA

SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Il miele DOP "Miele della Lunigiana", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere, in base alla tipologia, alle seguenti caratteristiche:

25.1 MIELE DELLA LUNIGIANA DI ACACIA

Si definisce MIELE DELLA LUNIGIANA di acacia, il miele prodotto su fioritura di Robinia Pseudacacia L.

Caratteristiche organolettiche

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Mantenersi a lungo liquido e limpido. Si presenta quindi in questo stato durante tutto il periodo di commercializzazione. Può eventualmente presentare leggere opalescenze per la formazione di cristalli, senza tuttavia raggiungere una cristallizzazione completa	Su ogni lotto
B) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Il colore è molto chiaro, da pressoché incolore a giallo paglierino	Su ogni lotto
C) Lotto di miele	Prima del confezionamento	L'odore è leggero, poco persistente, fruttato, confettato simile a quello dei fiori	Su ogni lotto
D) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Il sapore è decisamente dolce, con leggerissima acidità e privo di amarezza. L'aroma è molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di gusto	Su ogni lotto

Caratteristiche chimico fisiche e microscopiche

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Contenuto in acqua non superiore al 18%	Su ogni lotto
B) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Contenuto in idrossimetilfurfurale non superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento	Su ogni lotto

Caratteristiche melissopallinologiche

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Numero di granuli di polline di acacia inferiore a 20.000 ogni 10 g di miele	Su ogni lotto

25.2 MIELE DELLA LUNIGIANA DI CASTAGNO

Si definisce MIELE DELLA LUNIGIANA di castagno, il miele prodotto su fioritura di *Castanea sativa* M.

Caratteristiche organolettiche

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Mantenersi a lungo tempo allo stato liquido. Si presenta quindi in questo stato durante tutto il periodo di commercializzazione. Può tuttavia presentare una cristallizzazione molto ritardata e incompleta	Su ogni lotto
B) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Il colore è ambra scuro spesso con tonalità rossastra	Su ogni lotto
C) Lotto di miele	Prima del confezionamento	L'odore abbastanza forte e penetrante	Su ogni lotto
D) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Il sapore è persistente, con componente amara più o meno accentuata	Su ogni lotto

Caratteristiche chimico fisiche e microscopiche

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Contenuto in acqua non superiore al 18%	Su ogni lotto
B) Lotto di miele	Prima del confezionamento	Contenuto in idrossimetilfurfurale non superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento	Su ogni lotto

Caratteristiche melissopalinologiche

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di miele	Prima del confezionamento	numero di granuli di polline di castagno superiore a 100.000 ogni 10 g di miele	Su ogni lotto

Tutti gli altri parametri non previsti dal disciplinare devono essere conformi alla normativa vigente

26. MODALITA' DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO BAC

Il campionamento di miele avviene nei maturatori. Per quanto riguarda la verifica dei requisiti, il prelievo dei campioni si effettua quanto previsto dalla procedura IO_03 tecniche di campionamento. Il campione é prelevato in 3 aliquote, di cui una viene lasciata al richiedente, una é inviata al laboratorio, una viene trattenuta da BAC come contro campione.

27. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Il lotto di miele DOP miele della Lunigiana risultante non conforme, relativamente ai requisiti sopra riportati, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato con comunicazione a BAC; inoltre deve essere mantenuta in azienda, in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme.

E' cura dell'operatore fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

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

DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI**A) Procedimento di appello all'esame organolettico**

L'esito negativo dell'esame organolettico è definitivo. L'operatore non può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi l'aliquota di campione in suo possesso presso un laboratorio con prova Accreditata.

B) Procedimento di appello all'esame chimico-fisico

L'operatore può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi l'aliquota di campione in suo possesso presso un laboratorio, purché sia accreditato a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche previste dal disciplinare di produzione. L'aliquota identificata e sigillata viene lasciata in custodia sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto ove è avvenuto il prelievo. L'aliquota non deve essere manomessa e in nessun caso aperta se non presso il laboratorio di revisione prescelto. Le aliquote di revisione i cui sigilli o il cui involucro presentassero manomissioni sono da considerare non più utilizzabili ai fini della revisione dell'analisi.

Il campione inviato al laboratorio dovrà essere identificato con il codice identificativo assegnato dal Tecnico BAC e il rapporto di prova, a conclusione, dovrà essere inviato per conoscenza a BioAgriCert.

Qualora l'esito dovesse contrastare con quanto rilevato nella prima analisi, verrà analizzata la terza aliquota di campione che sarà determinante nel confermare, in caso di analisi non conformi, o revocare, in caso di analisi conformi, il trattamento delle non NC comminate.

La documentazione richiesta e l'eventuale ricorso alle sanzioni comminate, dovranno essere inviate a BioAgriCert entro 30 giorni dal ricevimento della presente. Trascorso tale periodo, le NC diverranno definitive.

PIANO DEI CONTROLLI
DOP MIELE DELLA LUNIGIANA**Modulo di Consegna e Accettazione**

Io sottoscritto _____ in qualità di responsabile

dell'azienda _____

Tel _____ / _____ Cap _____ Comune _____

Provincia _____

DICHIARA DI ACCETTARE E DI ATTENERSI A QUANTO RIPORTATO NEL PRESENTE PIANO DEI CONTROLLI E DI AVER RICEVUTO LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (*CONTRASSEGNARE CON UNA X LA CASELLA CORRISPONDENTE AL DOCUMENTO CONSEGNATO*):

AZIENDE APISTICHE

- RICHIESTA APICOLTORI (Mod. RA_AP_01)
- MODULO DELLE MODIFICHE E SPOSTAMENTI APIARI NOMADI (Mod. MM_02)
- PROGRAMMA ANNUALE DI PRODUZIONE E TRATTAMENTI VARI (MOD. PAP_03)
- SCHEDA TRASFERIMENTO PRODUTTORI DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (MOD. STP_MASTER_04)
- PIANO DEI CONTROLLI (PC_04)
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARIFFARIO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (TC_ML)

AZIENDE DI TRASFORMAZIONE

- RICHIESTA DI ADESIONE TRASFORMATORI (Mod. RA_TR_06)
- MODULO DELLE MODIFICHE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE (MOD. MM_07)
- RICHIESTA CONFORMITA' AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA DELLE ETICHETTE (Mod. RE01_11)
- RICHIESTA ANALISI (Mod. RA_12)
- REGISTRO AZIENDALE DI CARICO E SCARICO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (Mod. RCS_14)
- REGISTRO AZIENDALE DI GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA' (Mod. GRNC_15)
- DATI CONFEZIONAZIONE (Mod. DC_16)
- MODULO ELENCO FORNITORI (Mod. PF_22)
- MODULO ACCETTAZIONE FORNITURE (Mod. AF01_23)
- MODULO TRASFERIMENTO TRASFORMATORI DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (Mod. STT_24)
- PIANO DEI CONTROLLI
- [SCHEMA DEI CONTROLLI](#)
- TARIFFARIO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (TC_ML)

Data ____/____/____ Firma del responsabile aziendale _____