

**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP PANE DI ALTAMURA**

Redatto  
Salvatore Sergi

Verificato RAQ  
Vito Russo

Approvato il Presidente  
Federico Di Biase

**ASSEGNATARIO**

Copia assegnata a: <b>Mipaaf</b>		Funzione: <b>Autorità competente</b>
Copie n°	Emessa il:	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità: Vito Russo

**STATO DELLE REVISIONI 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
SCOPO .....	3
CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO.....	7
RICONFERMA .....	8
MANTENIMENTO DEI REQUISITI .....	9
COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE .....	9
CESSAZIONE ATTIVITA' .....	9
OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO .....	10
OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO.....	10
REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI .....	11
IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME .....	15
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA' .....	16
RICHIESTA DI IDONEITA' DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO DOP PANE DI ALTAMURA.....	17
COMUNICAZIONE IDONEITÀ DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO DOP PANE DI ALTAMURA.....	17
CONFORMITA' ETICHETTA ED AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO PER IL PRODOTTO PANE DOP DI ALTAMURA .....	17
RILASCIO DELL' AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO .....	18
PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITA' .....	18
RISERVATEZZA.....	19
TARIFFARIO .....	19
TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE .....	19
PIANO DI CAMPIONAMENTO .....	20
MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE .....	22

**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 2), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto PANE e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione protetta "PANE DI ALTAMURA.

**SCOPO**

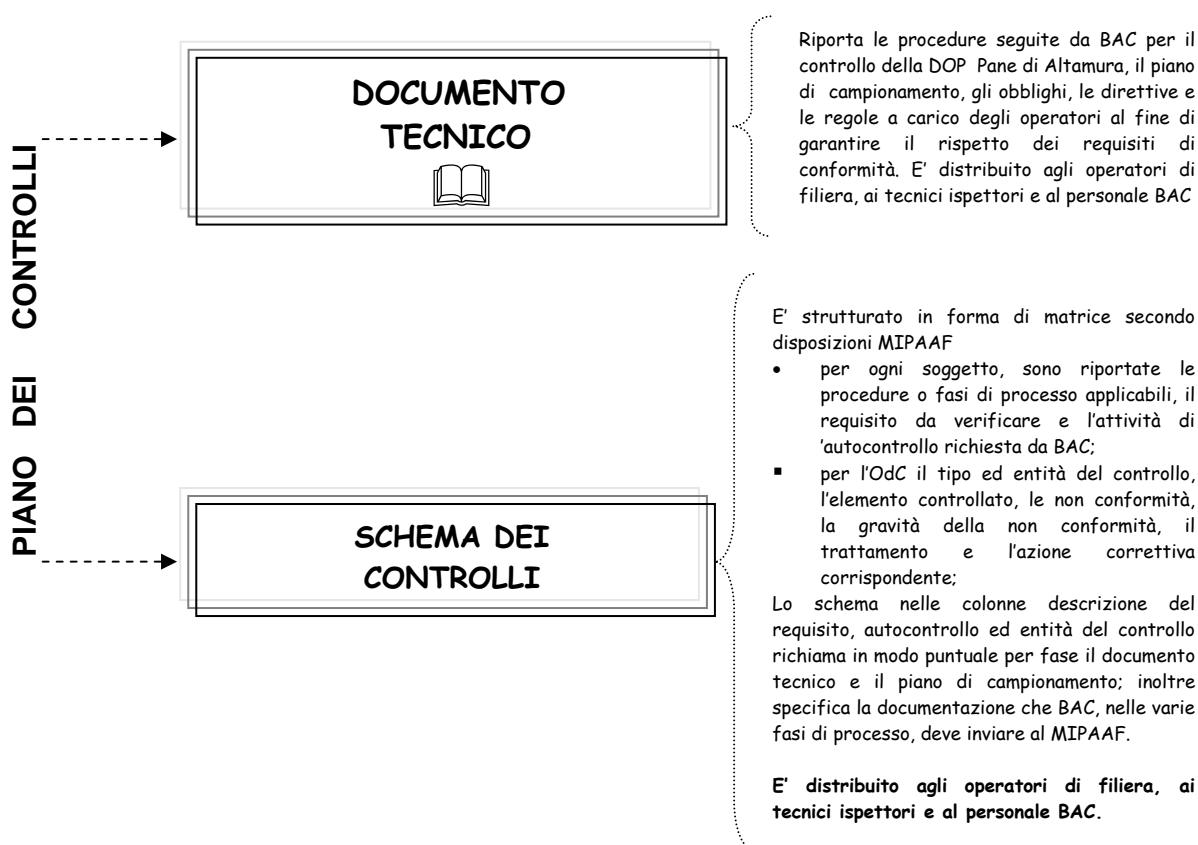
Assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

**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 PANE DI ALTAMURA.

**PIANO DEI CONTROLLI**

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



**DOCUMENTO TECNICO  
DOP PANE DI ALTAMURA**

<b>BIOAGRICERT s.r.l</b>	<b>DOCUMENTO TECNICO DOP PANE DI ALTAMURA</b>	Rev. 00	Approvazione del 10-11-2008
--------------------------	---	---------	-----------------------------

## 2. 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. 1263/96 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 06\12\2000 Prot. n° 64338	concernente obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 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 Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 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.
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 pane di Altamura
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 verifica l'approvazione delle etichette da parte del Consorzio di tutela e indica con sufficiente certezza, mediante ispezione e/o prove, che il lotto e 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
Operatore	agricoltore, centro di stoccaggio, molino e panificio che opera nella filiera del pane DOP di Altamura e chiede a BAC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
agricoltore	operatore identificato che conduce appezzamenti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'agricoltore attua attività di stoccaggio lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal centro di stoccaggio.
Centro di stoccaggio	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione delimitata che conduce una struttura di stoccaggio del grano duro conferito dagli agricoltori e destinato alla produzione della DOP pane di Altamura. Qualora presso il centro di stoccaggio siano attuate attività di molitura, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal molino.
Molino	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione delimitata che conduce una struttura di macinazione e rimacina di semola di grano duro destinata alla produzione del pane DOP di Altamura. Qualora presso il molino siano attuate attività di stoccaggio, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste centro di stoccaggio.
panificatore	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione delimitata che conduce una struttura di trasformazione e confezionamento del pane di Altamura.
Lotto di trasferimento grano duro	quantità omogenea di prodotto, derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante una scheda trasferimento, per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di trasferimento semola rimacinata	quantità omogenea, della stessa annata, di prodotto identificata mediante una scheda di trasferimento per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	partita omogenea di prodotto finito, da destinare al confezionamento, ottenuta dalla semola rimacinata
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.

#### 4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

##### 4.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP PANE DI ALTAMURA sono gli agricoltori, i centri di stoccaggio, i molini e i panifici.

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

##### 4.1.1 MODALITÀ DI ACCESSO

###### 4.1.1.1 Prima adesione Agricoltori

Gli agricoltori che intendono produrre grano duro per la produzione della DOP pane di Altamura devono inviare a BAC, entro e non oltre il 31-03 di ogni anno, la richiesta di prima adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA\_AP\_01) adeguatamente compilata in ogni sua parte, allegando:

- A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa e della quota variabile
- B la documentazione attestante l'origine del seme e le varietà seminate
- C la denuncia di coltivazione

###### 4.1.1.2 Prima adesione Centro di stoccaggio-Molino-panificatore

Gli operatori che intendono aderire alla DOP Pane di Altamura devono inviare a BAC, entro e non oltre il 31-03 di ogni anno, la richiesta di prima adesione-riconferma-rinuncia (MOD. RA\_TR\_06) adeguatamente compilata in ogni sua parte, allegando:

- A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa
- B copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA
- C il certificato iscrizione alla CCIAA
- D il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato

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

#### 4.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

##### 4.2.1 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.

##### 4.2.2 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 dal modulo di consegna e accettazione.

##### 4.2.3 programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO PRIME ADESIONI
Agricoltore	100%
Centro di stoccaggio	100%
Molino	100%
Panificio	100%

### 4.3 ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

#### 4.3.1 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.

### 4.4 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.

#### 4.4.1 visite ispettive in sorveglianza

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**).

#### 4.4.2 programma annuale dei controlli in sorveglianza

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO IN SORVEGLIANZA
Agricoltore	35% <sup>1</sup>
Centro di stoccaggio	100%
Molino	100%
Panificio	100%

### 4.5 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

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

## 5. RICONFERMA

### 5.1 Agricoltori

Gli operatori che intendono mantenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 31-03 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA\_PA\_01), barrando la voce riconferma.

### 5.2 Centro di stoccaggio-Molino-panificatore

Gli operatori che intendono mantenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 31-03 di ogni anno, la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (mod. RA\_TR\_06) barrando la voce riconferma.

<sup>1</sup> Gli agricoltori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, 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.

### 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.

## 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.

### 6.1 COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a notificarle formalmente a BAC che valuterà la documentazione pervenuta riservandosi la facoltà di valutare se le modifiche richiedano ispezioni o prove. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive visite ispettive in sorveglianza; viceversa se la comunicazione riguarda variazioni significative BAC procederà come previsto al punto 4.5.3 del presente documento.

#### 6.1.1 Agricoltori

Sono tenuti a comunicare a BAC le variazioni intervenute, entro 15 giorni, mediante l'invio del modulo delle modifiche aziende di produzione (Mod. MM\_04) allegando a supporto adeguata documentazione

#### 6.1.2 Centro di stoccaggio-Molino-panificatore

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\_15) allegando a supporto adeguata documentazione.

## 7 CESSAZIONE ATTIVITÀ

### 7.1 agricoltori

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\_PA\_01) compilata in ogni sua parte barrando la voce rinuncia.

### 7.2 Centro di stoccaggio-Molino-panificatore

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 la cancellazione dall'elenco degli operatori controllati.

### 7.3 RINUNCIA

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

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

### 7.4 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).

### 7.5 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.

## 8 OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

- 8.1 Registrano i requisiti di conformità;
- 8.2 registrano i reclami con le relative azioni correttive e misure preventive adottate;
- 8.3 Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e i semilavorati non conformi non vengano utilizzati per la produzione del Pane DOP di Altamura;
- 8.4 Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non venga messo in commercio come Pane DOP di Altamura;
- 8.5 Gestiscono ed archiviano 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;
- 8.6 Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP Pane di Altamura presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- 8.7 inviano la documentazione richiesta da BAC entro 15 giorni dalla notifica;
- 8.8 Si accertano in autocontrollo dei requisiti di conformità previsti dal piano;
- 8.9 Comunicano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

## 9 OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

### 9.1 **Agricoltori**

- 9.1.1 Conservano la documentazione attestante l'origine del seme (cartellini ENSE) e la denuncia di coltivazione;
- 9.1.2 Compilano e conservano le schede trasferimento cereali (Mod. STC\_03);
- 9.1.3 Compilano e conservano il registro varietà seminate (Mod. RVS\_02).

### 9.2 **Centro di stoccaggio**

- 9.2.1 Inviano a BAC insieme alla richiesta analisi, il modulo elenco fornitori (MOD. PF\_22);
- 9.2.2 Registrano le operazioni di carico e scarico sul registro fornito da BAC (Mod. RCS\_21) o equivalente;
- 9.2.3 Compilano e conservano le schede trasferimento cereali (Mod. STC\_16).
- 9.2.4 Inviano a BAC dopo ogni transazione le schede trasferimento cereali (Mod. STC\_16).

### 9.3 **Panificatori**

- 9.3.1 Comunicano, annualmente entro il 31/12/di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati confezionamento (Mod. DC\_25) o equivalente il tipo di confezione, i kg confezionati, il n° di confezioni, la data di confezionamento e il riferimento all'autorizzazione rilasciata da BAC;
- 9.3.2 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 (Mod. RCS\_21) o equivalente;
- 9.3.3 Si accertano che i lotti utilizzati per la produzione del pane DOP di Altamura, e il prodotto finale abbiano le evidenze oggettive e sia conforme ai requisiti di conformità previsti dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- 9.3.4 Chiedono annualmente le analisi (chimico.-fisiche e microbiologiche) dell'acqua, all'Ente gestore dell'acquedotto.

### 9.4 **Molini**

- 9.4.1 Registrano le operazioni di carico e scarico sul registro (Mod. RCS\_21) o equivalente;
- 9.4.2 Si accertano che i lotti utilizzati per la produzione del pane DOP di Altamura siano conformi ai requisiti di conformità previsti dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- 9.4.3 Compilano e conservano le schede trasferimento rimacinato di semola (Mod. STS\_12);
- 9.4.4 Inviano a BAC dopo ogni transazione le schede trasferimento rimacinato di semola (Mod. STS\_12);
- 9.4.5 Inviano a BAC insieme alla richiesta analisi, il modulo elenco fornitori (MOD. PF\_22).

BAC verificherà, nel corso delle verifiche ispettive di sorveglianza, che quanto sopra riportato sia eseguito e rispettato.

## 11 REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono far parte della filiera produttiva della DOP PANE DI ALTAMURA devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente piano dei controlli e allo schema allegato approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Si riportano successivamente i requisiti, evidenziati in grassetto e sottolineati, da rispettare per la produzione della materia prima, dei semilavorati del prodotto finito Pane DOP di Altamura

### Art. 1

La denominazione di origine protetta "PANE DI ALTAMURA", e' riservata al pane che risponde ai requisiti e alle condizioni poste da Reg. CE n. 510/2006 e alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare di produzione.

### Art. 2

La denominazione di origine protetta "PANE DI ALTAMURA" è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione (lievito madre o pasta acida o sale marino o acqua) e dall'impiego di semole rimacinate di varietà di grano duro coltivato nei territori dei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge

### Art. 3

La zona di produzione del pane di Altamura comprende il territorio amministrativo previsto dei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge. Gli impianti di produzione del pane devono essere alimentati preferibilmente a legna o a gas in maniera diretta o in maniera indiretta con le deroghe consentite dalla legge.

### Art. 4

La materia prima impiegata consiste in un rimacinato di semola di grano duro ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà, appulo, arcangelo, duilio, simeto da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l'80%, prodotte nel territorio delimitato dei comuni Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, mentre per la restante quota è prevista l'utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte sul territorio predetto.

Le caratteristiche chimico-fisiche dei grani e delle semole devono essere certificate e rispondere alla parametrizzazione della *tabella n°1*.

I rimacinati di semola devono essere ottenuti da processi di lavorazione molitori del tutto analoghi a quelli attualmente in uso nel territorio di Altamura di seguito descritti.

I molini operanti nella predetta zona sono attrezzati di macchine dotate di coppia di cilindri metallici di diametro differenziato e dotati di diverse asperità disposti in maniera da essere progressivamente sempre più vicini tra loro. La velocità di rotazione è di circa 300 giri al minuto, la temperatura di esercizio non superiore ai 40 °C. Una simile struttura, mediante le azioni di sfregamento, provoca la rottura della maggior parte delle cellule dello strato aleuronico del chicco, impregnando così del prezioso olio di germe la rimacinata di grano duro. I molini per la lavorazione dei rimacinati sono soltanto quelli ricadenti nei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge.

### Tabella 1

Il grano duro e il rimacinato di semola utilizzati per la panificazione devono avere i requisiti di seguito elencati:

<u>A) Grano duro</u>	<u>requisiti unità</u>
1. <u>Peso elettrolitico</u>	<u>≥ 78 kg/hl</u>
2. <u>Proteine (N tot × 5,70)</u>	<u>≥ 11 % s.s.</u>
3. <u>Ceneri</u>	<u>&lt; 2,2 % s.s.</u>
4. <u>Glutine secco</u>	<u>≥ 9,0 % s.s.</u>
<u>B) Semola di grano duro</u>	<u>requisiti unità</u>
1. <u>Indice di glutine</u>	<u>&lt; 80<sup>2</sup></u>
2. <u>Indice di giallo</u>	<u>≥ 20</u>

<sup>2</sup> Deroga MIPAAF protocollo n°66866 del 29/11/2005 sblocco lotti rimacinato di semola con indice di glutine ≥ 80%

Il pane prodotto é considerato di qualità unica, perché derivato da ottimi grani duri, ottenuti in un ambiente con specifici fattori geografico-ambientali, da cui é caratterizzato il territorio della Murgia nord-occidentale e dall'impiego di acqua potabile normalmente utilizzata sul territorio. Il territorio interessato é l'unica parte del territorio pugliese che conserva i caratteri strutturali, fisiografici e ambientali prossimi a quelli originari.

Tali caratteristiche sono:

- ⇒ territorio mai assoggettato a ingressione marina
- ⇒ forme e sistemi carsici epigei ed ipogei poco diffusi
- ⇒ idrografia autoctona
- ⇒ temperatura di immissione dell'acqua in sottosuolo con valore medio di 12 °C
- ⇒ clima mediterraneo umido mesotermico
- ⇒ astaticità dell'ambiente dovuta alle precipitazioni solide
- ⇒ permeabilità del suolo  $10^{-5} \sim 10^{-6}$  cm/sec
- ⇒ composizione chimica dei suoli

#### Art. 5

**Il territorio di produzione dei grani impiegati per ottenere le semole rimacinate comprende i territori dei Comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge ed è rappresentato nelle carte in scala 1:25000 dall'IGMI riprodotte nell'allegato K di seguito elencate:**

- ⇒ Foglio 175-tavolette:II NE Villaggio Gaudiano;
- ⇒ Foglio 176-tavolette:IV SO Canosa di Puglia III NO Lamalunga- III NE Minervino Murge III SO Montemilone; III SE fermata da acquatetta-II SO Montecaccia;
- ⇒ Foglio 188-tavolette:IV NO Palazzo San Gervasio-IV NE Spinazzola-I NO Stazione di Poggiorsini-I SO Poggiorsini- II NO Notargiacomo-I NE Serra Ficaia-I SE Murgetta-II NE Gravina in Puglia-II SE S. Maria D'Irsi;
- ⇒ Foglio 189-tavolette:IV NO Murgia del Ceraso-IV SO Stazione di Altamura-III NO Altamura-III SO Madonna di Picciano- IV NE Toritto-IV SE Masseria Pescariello-III NE Stazione di Casal Sabini-III SE Matera nord-I SO Cassano delle Murge-II NO Santeramo in colle;

#### Art. 6

Le fasi e le modalità di produzione del Pane di Altamura sono le seguenti:

##### Impasto

1. Il lievito madre viene ottenuto con minimo tre rinnovi per aumentare la massa fermentata mediante l'aggiunta di acqua e semola di grano duro, nella percentuale del 20% rispetto al quantitativo di semola rimacinata di grano duro da impastare.
2. Dosi e composizione dell'impasto: per q.li 1 di semola rimacinata di grano duro necessitano kg 20 (20%) di lievito naturale, kg 2 (2%) di sale marino, lt 60 (60%) circa di acqua alla temperatura di 18°C.
3. L'operazione d'impasto deve durare 20 minuti, utilizzando una impastatrice a bracci tuffanti.

4. L'acqua utilizzata per l'impasto deve essere potabile e distribuita sul territorio. L'acqua utilizzata per l'impasto è certificata in dettaglio dall'Ente gestore dell'acquedotto. Si prescrive che l'acqua venga analizzata con frequenza annuale<sup>3</sup> e che la relativa certificazione sia resa nota mediante affissione all'albo pretorio del comune di Altamura.

#### LA CARATTERIZZAZIONE DELL'ACQUA DOVRÀ RISPONDERE AI SEGUENTI PARAMETRI:

- ⇒ incolore, insapore, inodore;
- ⇒ temperatura compresa fra 12 ° e 15C °C
- ⇒ pH compreso fra 7 e 8,5
- ⇒ durezza totale compresa fra 14,5 e 15,5 GF.
- ⇒ contenuto calcio (Ca++) compreso fra 46 e 55 mg/l
- ⇒ alcalinità (CaCO3) compresa fra 130 e 160 mg/l.
- ⇒ ione nitroso assente.
- ⇒ contenuto sodio minore di 5-6 mg/l.
- ⇒ contenuto potassio compreso fra 1,5 e 2,5 mg/l
- ⇒ coliformi-fecali-enterococchi-spore 0 nct/100 ml

#### Lievitazione e prima fase di riposo

A ultimazione dell'operazione dell'impasto è necessario coprire la massa con un telo di cotone di un certo spessore per poter ottenere una lievitazione a temperatura omogenea. In questa condizione l'impasto deve riposare per almeno novanta minuti.

#### Modellatura e seconda fase di riposo

A conclusione della precedente fase di lavorazione, si procede con la pesatura e la prima modellatura che vengono effettuate manualmente per consentire alla massa di essere raccolta nel suo naturale involucro fibroso. In questa condizione la pasta resta per trenta minuti.

#### Rimodellatura e terza fase di riposo

Si esegue una ulteriore modellatura manuale, seguita da un periodo di riposo di almeno quindici minuti.

#### Infornata e cottura

Prima di essere infornata la pagnotta viene capovolta e con una leggera pressione della mano, esercitata su un lato, viene accompagnata nel forno. Il forno è alimentato preferibilmente a legna o a gas, a riscaldamento indiretto, e deve raggiungere la temperatura di 250 °C. I forni a riscaldamento diretto utilizzati per la cottura Pane di Altamura devono essere alimentati con legna del genere quercia. La prima parte della cottura avviene a forno aperto. Dopo quindici minuti, si procede a chiudere la bocca del forno e si lascia cuocere per altri quarantacinque minuti.

#### Sfornatura

La bocca del forno viene lasciata aperta per almeno cinque minuti per consentire la fuoriuscita del vapore e per favorire, di conseguenza, l'asciugamento della crosta che diventa croccante. Si procede, quindi, a sfornare le pagnotte di pane, che vengono adagiate su assi di legno.

#### Art. 7

Il pane di Altamura all'atto dell'immissione al consumo corrisponde alla seguenti caratteristiche;

- a) pagnotta in pezzatura non inferiore a 0,5 Kg nella tradizionale forma accavallata (denominato localmente skuanète) con baciature ai fianchi, o bassa (denominato localmente a cappidd d'prèvte) senza baciature;
- b) spessore della crosta almeno 3 mm
- c) mollica di colore giallo paglierino caratterizzato da alveolazione omogenea
- d) profumo caratteristico
- e) umidità non superiore al 33 %.

<sup>3</sup> Le analisi saranno valutate esclusivamente sulla base delle certificazioni rilasciate dall'ente gestore dell'acquedotto in riferimento alla normativa cogente.

**Art. 8**

Al conferimento della DOP saranno istituiti:

- ⇒ elenchi, depositati presso i rispettivi comuni dei produttori di grano duro nel territorio di interesse
- ⇒ elenchi, depositati presso i rispettivi comuni, degli imprenditori-molitori impegnati a trasformare in semole rimacinate, destinate alla panificazione, la materia prima proveniente dai produttori di grano nel territorio
- ⇒ elenco dei panificatori impegnati a produrre Pane di Altamura secondo i criteri del disciplinare di produzione depositato presso il Comune di Altamura.

Tutti i suddetti elenchi dovranno essere depositati presso la Regione Puglia e presso l'organo designato o autorizzato a svolgere le attività di controllo ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

**Art. 9**

L'immissione al consumo avverrà nelle pezzature non inferiori a 0.5 Kg sia nella tradizionale forma di cui all'Art. 7 sia nella forma bassa, con un contrassegno identificativo riportante la dicitura pane di Altamura.

Il prodotto finito è confezionato in termoretraibile microforato con etichetta riportante:

1. elenco degli ingredienti
2. ditta di produzione
3. data di scadenza
4. logo come descritto al successivo Art. 11
5. In alternativa senza alcun involucro, con la sola apposizione sul prodotto finito di un bollino in materiale biologico riportante le caratteristiche prima elencate e la dicitura Pane di Altamura.
6. "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/2006.

**Art. 10**

I controlli di cui all'Art. 10 del Regolamento n. 2081/92, saranno effettuati da un'autorità pubblica designata o un organismo privato designato, in possesso dei requisiti di cui alle Norme EN 45011

**Art. 11**

Sulle etichette dovrà comparire il contrassegno, riportato nell'allegato 1, da utilizzare in modo inscindibile con la denominazione di origine protetta facente parte integrante del presente disciplinare. Il simbolo grafico é composto da Scudo sannitico sormontato da corona-arma a quattro quarti a due a due rossi e bianchi. Al centro dell'ovale compare in orizzontale, su tre allineamenti, la scritta Pane DOP di Altamura.

**Allegato 1**

- ⇒ puntinato: 100 % pantone 323 cv.
- ⇒ pane DOP di Altamura: carattere arial, dimensione 71,1 puntistile grassetto, spessore linea ovale 0,040.
- ⇒ asse maggiore ovale 17,5 cm.
- ⇒ asse minore ovale 13 cm.
- ⇒ le dimensioni del logotipo non dovranno essere inferiori a 10 cm × 7 cm.
- ⇒ giallo: 100 % pantone yellow cv.
- ⇒ viola: 100 % pantone 228 cv.
- ⇒ bianco: 100 % pantone trans. White cv.
- ⇒ verde: 100 % pantone 334 cv.
- ⇒ rosso: 100 % pantone warm red cv.
- ⇒ bordo ovale: 100 % pantone violet cv.

## 11. IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME

### 11.1 Identificazione dei fornitori

L'Operatore deve accertarsi, prima della presa in carico della materia prima e/o semilavorato, 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, ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

### 11.2 Controlli in accettazione

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

- A *presso il centro di stoccaggio: all'appezzamento e sua ubicazione, alle varietà, al fornitore, alla data di ricevimento, ai kg pesi in carico, ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli ed alla notifica conformità analisi rilasciata da BAC per il lotto oggetto di transazione;*
- B *presso i molini al fornitore, alla data di ricevimento del grano, ai kg pesi in carico, ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli ed alla notifica conformità analisi rilasciata da BAC per il lotto oggetto di transazione.*
- C *presso i panifici al fornitore, alla data di ricevimento della semola rimacinata, ai kg pesi in carico, all'aspetto della merce, ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli ed alla notifica conformità analisi rilasciata da BAC per il lotto oggetto di transazione.*

#### 11.2.1 Centro di stoccaggio

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il grano duro dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati ;
- B la presenza della scheda trasferimento cereali azienda agricola adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STC\_03);
- C la corretta identificazione, anche varietale, della materia prima acquistata

#### 11.2.2 Molino

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il grano duro, per la produzione di rimacinato di semola, dopo avere verificato e registrato:

- A la presenza del centro di stoccaggio nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC
- B la presenza della scheda trasferimento cereali stoccatore adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STC\_16);
- C la notifica conformità analisi, per il lotto in entrata, rilasciata da BAC dove risulta la conformità ai requisiti tecnologici e merceologici previsti dal piano dei controlli
- D la corretta identificazione, anche varietale, della materia prima in entrata

#### 11.2.3 Panificatore

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il rimacinato di semola dopo avere verificato:

- A la presenza del molino nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC
- B la presenza della scheda trasferimento rimacinato di semola molino adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STS\_12);
- C la notifica conformità analisi, per il lotto in entrata, rilasciata da BAC dove risulta la conformità ai requisiti tecnologici e merceologici previsti dal piano dei controlli
- D la corretta identificazione del semilavorato in entrata.

## 12 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 confezionato la quantità del prodotto, l'appartenenza del prodotto al circuito DOP e il numero di lotto.

### 12.1 Identificazione del prodotto durante i trasferimenti

- 12.1.1 L'agricoltori deve identificare ogni lotto di trasferimento di grano duro mediante la compilazione della scheda trasferimento (Mod. STC\_03);
- 12.1.2 Il centro di stoccaggio deve identificare ogni lotto di trasferimento di grano duro mediante una scheda trasferimento (Mod. STC\_16) adeguatamente compilata;
- 12.1.3 Il molino deve identificare ogni lotto di trasferimento di rimacinato di semola mediante una scheda trasferimento (Mod. STS\_12) adeguatamente compilata. Sui sacchi di semola rimacinata deve essere riportato ai fini dell'identificazione, oltre agli obblighi previsti dalla legislazione cogente, la dicitura rimacinato di semola destinato alla produzione del Pane DOP di Altamura.
- 12.1.4 Durante il trasporto deve essere assicurato che il prodotto DOP non sia mescolato o confuso al prodotto convenzionale. I documenti fiscali devono riportare il n° progressivo della scheda trasferimento, la denominazione di origine protetta e il codice aziendale assegnato da BAC all'operatore.
- 12.1.5 Tutti i trasferimenti devono essere registrati sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento.

### 12.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione e la commercializzazione

#### 12.2.1 stoccaggio della materia prima

Le varietà di grano duro prese in carico appulo, simeto, arcangelo e duilio devono essere stoccate, da sole o congiuntamente, in silos numerati, identificati e separati dalle altre varietà sempre prodotte nel territorio delimitato.

#### 12.2.2 stoccaggio della semola rimacinata

L'operatore deve garantire che il semilavorato, da utilizzarsi per la produzione del pane di Altamura, consista in un rimacinato di semola ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà, appulo, arcangelo, duilio, simeto prodotte nel territorio delimitato da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l'80%; per la restante quota é prevista l'utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte nel territorio delimitato. Il rimacinato di semola, da utilizzarsi per la produzione del pane di Altamura, deve essere stoccato in silos numerati e identificati.

#### 12.2.3 Panificatore

il rimacinato di semola, destinato alla produzione del Pane di Altamura DOP, preso in carico deve essere stoccato in aree adeguatamente identificate per lotto di produzione. Il pane sfornato e destinato alla produzione DOP, poggiato su assi in legno, deve essere adeguatamente identificato fino al momento dell'etichettatura.

#### 12.2.4 Processo produttivo e vendita

Nelle varie fasi di processo gli operatori devono registrare i dati sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. RCS\_21) o equivalente.

Qualora gli operatori trattino materie prime e semilavorati sia per la produzione del Pane di Altamura DOP, sia per altre produzioni devono assicurare, durante il processo, che vi sia la separazione spazio-temporale evitando promiscuità tra i lotti.

##### 12.2.4.1 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 Pane di Altamura, 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.

**12.2.5 prodotto preconfezionato**

L'operatore deve identificare i prodotti con un'etichetta dove oltre a riportare quanto previsto dalla legislazione cogente, devono comparire tutte le indicazioni previste dall'Art. 9 del presente piano dei controlli. Al fine di garantire la rintracciabilità del lotto il confezionatore compila il registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. RCS\_21) o equivalente. I documenti di vendita del prodotto confezionato devono riportare chiaramente la denominazione di origine protetta DOP Pane di Altamura e il codice aziendale assegnato da BAC all'operatore assoggettato al controllo.

**13 RICHIESTA DI IDONEITÀ DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO DOP PANE DI ALTAMURA**

Una volta formato il lotto, l'operatore invia preliminarmente a BAC il modulo "Richiesta analisi" (Mod. RA\_13) che la autorizza a prelevare un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti nel 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 e comunque non inferiore a 45 giorni. Tali misure precauzionali, raccomandate, permettono di poter meglio gestire eventuali non conformità riscontrate sul prodotto finito in seguito ad analisi non conformi.

**13.1 COMUNICAZIONE IDONEITÀ DELLE MATERIE PRIME, SEMILAVORATI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEL PRODOTTO DOP PANE DI ALTAMURA**

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.

**14 CONFORMITÀ ETICHETTA E AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO PER IL PRODOTTO DOP PANE DI ALTAMURA****14.1 VERIFICA CONFORMITÀ ETICHETTE**

Per il prodotto DOP pane di Altamura destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso di etichette, da apporre sulle confezioni, approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF; le etichette già approvate qualora subissero variazioni, devono essere sottoposte a nuova verifica ed approvazione.

**14.2 RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE**

L'operatore, 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 DOP Pane di Altamura approvata dal Consorzio di tutela;
- B la scheda tecnica del bollino attestante la biologicità<sup>4</sup> del materiale
- C l'elenco dei fornitori (Mod. PF\_22)
- D la notifica conformità analisi rilasciata da BAC al Fornitore

Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti da presente piano dei controlli

<sup>4</sup> Biologicità: adeguato a venire a contatto con i prodotti alimentari.

#### 14.2.1 RICHIESTA PER SUCCESSIVA RISTAMPA

La richiesta deve essere inviata a BAC, per la successiva ristampa, prima dell'esaurimento delle etichette precedentemente dichiarate conformi, allegando quanto previsto al punto 14.2. Qualora l'etichetta da utilizzarsi non subisce variazione, il richiedente deve indicare nel Mod. RE\_11 la data di verifica conformità etichetta.

#### 15 RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

BAC ricevuta la richiesta predisporre 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 di 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.
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.

- 15.1 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"**
- 15.2 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.*

#### 16 PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ

##### 16.1. 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 Pane di Altamura. 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.

##### 16.2 SEGNALEZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

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.*

### 16.3 RICORSO ALLE NON CONFORMITA' GRAVI DA PARTE DEGLI OPERATORI

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.

### 16.4. VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLO

- 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

### 17 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.

### 18 TARIFFARIO

Le tariffe applicate ai richiedenti sono quelle previste dal Tariffario BAC (TF\_PA) 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.

#### 18.1 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.

### 22. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

TIPO DI PRATICA	TEMPI DI EVASIONE	A PARTIRE DALLA
verifica ispettiva iniziale agricoltori	prima della raccolta	///
verifica ispettiva iniziale trasformatori	prima della lavorazione	///
prelievo campioni	10 giorni lavorativi	data presentazione richiesta
approvazione e autorizzazione etichette	10 giorni lavorativi	data presentazione richiesta
invio notifica conformità analisi	10 giorni lavorativi	data di ricevimento rapporto analisi

## 23. PIANO DI CAMPIONAMENTO DOP PANE DI ALTAMURA

### 23.1 SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DEL PRODOTTO FINITO

- Il grano duro destinato alla produzione della semola rimacinata deve rispondere alle caratteristiche previste dall'articolo 4 tabella 1 lettera A) del presente documento;
- La semola rimacinata destinata alla produzione del pane di Altamura deve rispondere alle caratteristiche previste dall'articolo 4 tabella 1 lettera B) del presente documento;
- Il pane di Altamura all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 7 del presente documento.

Tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa cogente.

### 23.2 PRELIEVI EFFETTUATI DA BAC PRESSO IL CONFEZIONATORE, PERIODO DI CAMPIONAMENTO, REQUISITI DI CONFORMITA' ED ENTITA' DEL CONTROLLO

#### 23.2.1 Analisi presso il centro di stoccaggio

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Verifica analitica	Entità del controllo
A) Lotto di Grano duro	Durante lo stoccaggio e prima di essere destinato alla vendita per la produzione del Pane DOP di Altamura	Peso ettolitrico $\geq 78$ kg/hl	Su ogni lotto destinato alla vendita
B) Lotto di Grano duro	Durante lo stoccaggio e prima di essere destinato alla vendita per la produzione del Pane DOP di Altamura	Proteine (N tot $\times 5,70$ ) $\geq 11$ % s.s.	Su ogni lotto destinato alla vendita
C) Lotto di Grano duro	Durante lo stoccaggio e prima di essere destinato alla vendita per la produzione del Pane DOP di Altamura	Ceneri $< 2,2$ % s.s.	Su ogni lotto destinato alla vendita
D) Lotto di Grano duro	Durante lo stoccaggio e prima di essere destinato alla vendita per la produzione del Pane DOP di Altamura	Glutine secco $\geq 9,0$ % s.s.	Su ogni lotto destinato alla vendita

#### 23.2.2 Analisi presso il molino

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Verifica analitica	Entità del controllo
E) Lotto di Rimacinato di semola	Durante lo stoccaggio e prima di essere destinato alla panificazione	Indice di glutine $< 80$	Su ogni lotto destinato alla vendita
F) Lotto di Rimacinato di semola	Durante lo stoccaggio e prima di essere destinato alla panificazione	Indice di giallo $\geq 20$	Su ogni lotto destinato alla vendita

#### 23.2.3 Analisi presso il panificio

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Verifica analitica	Entità del controllo
G) Pagnotte di pane destinato alla DOP Pane di Altamura	All'atto dell'immissione al consumo	Umidità non superiore al 33 %	35% degli operatori controllati sul lotto di pane pronto alla vendita

## 24. AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI

**Caratteristiche del prodotto finito pane:** L'operatore deve effettuare delle verifiche, lotto per lotto, sulle caratteristiche del pane pronto al confezionamento (profumo, peso, colore della mollica, alveolazione e spessore della crosta) registrando l'autocontrollo. Le caratteristiche sono quelle riportate al punto 7 lettere A, B C e D del presente documento.

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

Per quanto riguarda la verifica delle caratteristiche, 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, due sono inviate al laboratorio per le analisi chimico-fisiche e una viene trattenuta da BAC come contro campione.

**26 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI**

Il lotto di farro 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.

**27.. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI*****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, dovranno essere inviate a BioAgriCert entro 30 giorni dal ricevimento della presente. Trascorso tale periodo, il trattamento della NC diverrà definitivo.

## PIANO DEI CONTROLLI DOP PANE DI ALTAMURA

### Modulo di Consegna e Accettazione

Io sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di responsabile  
dell'azienda \_\_\_\_\_

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 DI PRODUZIONE

- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA PRODUTTORI AGRICOLI (Mod. RA\_PA\_01)
- REGISTRO DELLE VARIETA' SEMINATE (RVS\_02)
- SCHEDA TRASFERIMENTO CEREALI (Mod. STC\_03)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM\_04)
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARIFFARIO DOP PANE DI ALTAMURA (TF\_PA)

#### AZIENDE DI TRASFORMAZIONE

- RICHIESTA DI ADESIONE TRASFORMATORI (Mod. RA\_TR\_06)
- RICHIESTA AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA DELLE ETICHETTE (Mod. RE\_11)
- SCHEDA TRASFERIMENTO RIMACINATO DI SEMOLA (Mod. STS\_12)
- RICHIESTA ANALISI (Mod. RA\_13)
- MODULO DELLE MODIFICHE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE (Mod. MM\_15)
- SCHEDA TRASFERIMENTO CEREALI (Mod. STC\_16)
- REGISTRO AZIENDALE DI GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA'(Mod. GRNC\_17)
- REGISTRO AZIENDALE DI CARICO E SCARICO SCHEDA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO (Mod. RCS\_21)
- MODULO ELENCO FORNITORI (Mod. PF\_22)
- DATI CONFEZIONATI (Mod. DC\_25)
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARIFFARIO DOP PANE DI ALTAMURA (TF\_PA)

Data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Firma e timbro del responsabile aziendale \_\_\_\_\_