

PIANO DEI CONTROLLI DOP MIELE DELLA LUNIGIANA

Redatto RS

Verificato RAQ

APPROVAZIONE CC 07/03/2018

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione:
Copie n° di	Emessa il:	Firma RS

STATO DELLE REVISIONI E APPROVAZIONI

Data approvazione CC Bioagricert	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
REV 01 del 07/03/2018	01	Revisione effettuata in seguito a note MIPAAF, Vigilanza ICQRF Bologna, valutazioni BAC, REG UE n° 1151 del 21/11/2012, commenti e osservazioni Accredia.

INDICE GENERALE

1.	PREMESSA	3
2.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
3.	TERMINI E DEFINIZIONI.....	6
4.	OPERATORI COINVOLTI E ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO	8
5.	RICONFERMA.....	9
6.	MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
7.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	10
7.1	COMUNICAZIONE VARIAZIONI SIGNIFICATIVE	10
8.	CESSAZIONE ATTIVITÀ	10
9.	OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
10.	OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI APICOLTORI.....	10
11.	OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI LABORATORIO DI SMIELATURA E CONFEZIONATORI.....	11
12.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	11
13.	APPROVVIGIONAMENTO	12
14.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	12
15.	RICHIESTA PRIMO RILASCIO ED ESTENSIONE DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO	13
16.	PROPOSTA RILASCIO E DELIBERA DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO	13
17.	APPROVAZIONE ETICHETTE.....	13
18.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE.....	13
19.	PROVE DI CONFORMITA' BAC E AUTOCONTROLLO AI REQUISITI CHIMICO-FISICI E ORGANOLETTICI.....	14
20.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI	15
21.	MODALITA' DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO BAC.....	15
22.	NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI E GESTIONE DEI LOTTI.....	15
23.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI	16
24.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI	16
25.	ISPEZIONI	16
26.	NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA	16
27.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC.....	17
28.	RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI	17
29.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE.....	17
30.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC	17
31.	RISERVATEZZA.....	18
32.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	18
33.	MODULI ALLEGATI.....	18

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) N. 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari siano conformi a un disciplinare di produzione e la verifica della conformità dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il *Piano dei Controlli*, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento di cui al paragrafo 2), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive i controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione protetta "DOP MIELE DELLA LUNIGIANA".

1.1 SCOPO

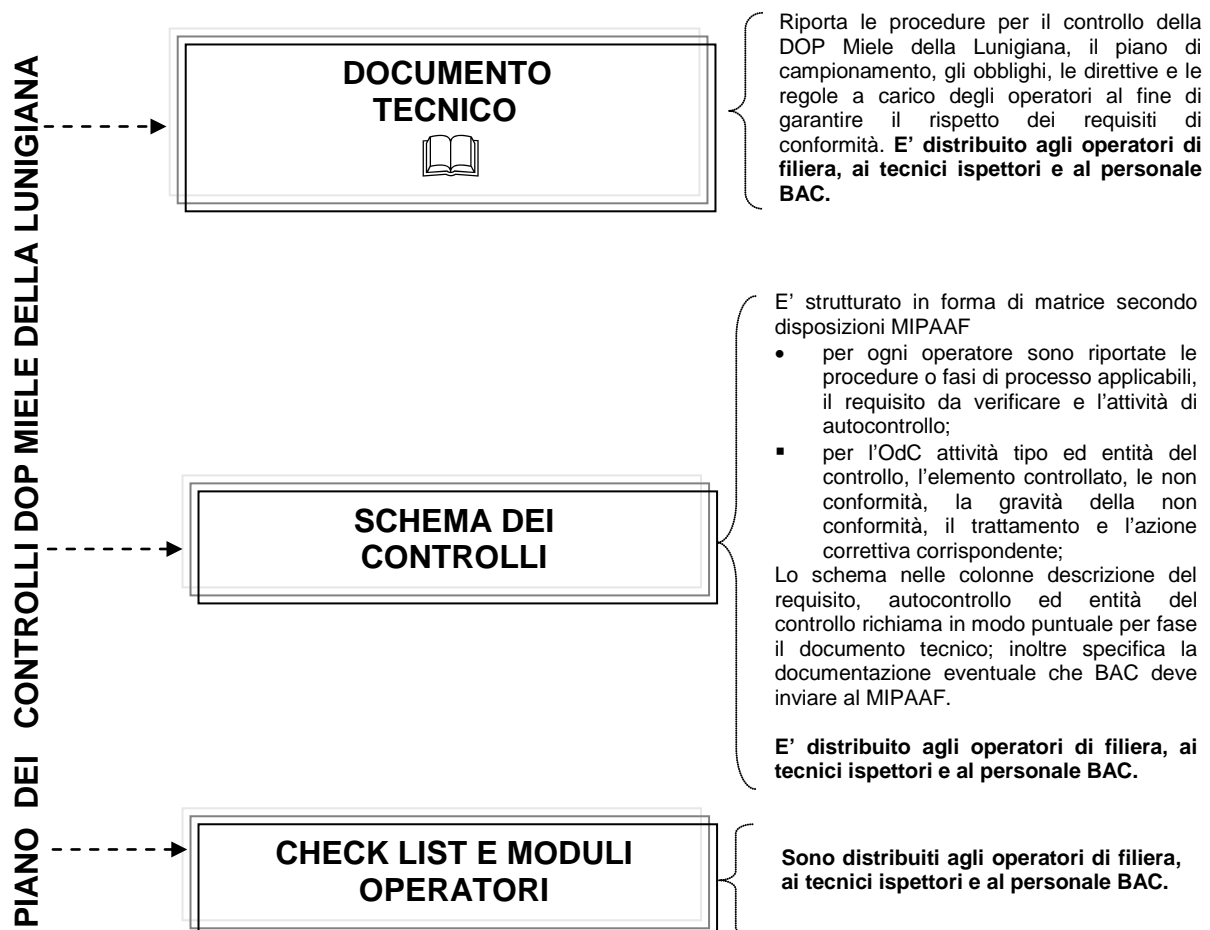
Assicurare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

1.2 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".

1.3 PIANO DEI CONTROLLI

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



**DOCUMENTO TECNICO
DOP MIELE DELLA LUNIGIANA**

2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012
Regolamento Delegato (UE) N. 664/2014 DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 2013	Integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
REGOLAMENTO 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
Nota Ministeriale del 20/01/2011 Protocollo n° 0001308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 04/10/2012 Protocollo n° 0025681	Smaltimento vesti grafiche superate
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP
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
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi
Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66)	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Schema tipo piano dei controlli	Schema predisposto dal MIPAAF approvato dal gruppo tecnico di valutazione di cui all'Art. 14 della legge 526/99
Nota Ministeriale del 19/03/2014 Protocollo n° 5982	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
DM 14/10/2013	Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP,IGP e STG.
Regolamento (CE) n. 1845/2004 del 22 ottobre 2004	Recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Miele della Lunigiana (DOP)
Provvedimento 22 novembre 2004. (pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 291 del 13 dicembre 2004)	Iscrizione della denominazione «Miele della Lunigiana» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Approvazione etichetta	Atto mediante il quale BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità dell'etichetta al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato d'iscrizione elenco operatori controllati	Attesta l'inserimento dell'azienda nel sistema di controllo e l'iscrizione dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati. È inviato solo su richiesta dell'operatore.
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione	Esame documentale eseguito dal tecnico valutatore BAC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della DOP MIELE DELLA LUNIGIANA che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e delle prescrizioni riportate nel piano dei controlli.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
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 (MIPAAF), Regioni interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF)
BAC	Bioagricert srl
Bilanci di materiali	Attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita
CC	Comitato di Certificazione: organo tecnico che ha competenza per la delibera di certificazione.
CSI	Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità: organo garante dell'imparzialità
Autorizzazione all'immissione al consumo	Atto mediante il quale BAC autorizza l'operatore all'immissione al consumo del prodotto conforme ai requisiti di conformità disciplinati. L'autorizzazione ha validità annuale.
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP "Miele della Lunigiana" e del procedimento necessario alla sua produzione.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da BAC e approvati dal MIPAAF.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi e inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente da BAC.
Etichettatura	Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale BAC attesta la rispondenza delle MP, SL e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF che fornisce requisiti, regole, direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati.
Requisito	Disposizione presente nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Rintracciabilità	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
Tracciabilità	Insieme di procedure predisposte dall'operatore al fine di documentare, per ogni lotto di prodotto, le singole fasi del processo produttivo.
Trattamento	Si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto
Verifica ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione, ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Verifica 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 disciplinare di produzione
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le modifiche intervenute, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
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. L'apiario 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 all'interno della zona di produzione delimitata.

Arnia	Si intende il contenitore delle api
Arnia razionale	Si intende l'arnia a favi mobili e a sviluppo verticale
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
Melari	Struttura contenente il miele prodotto dalle api
Miele	Si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.
Operatore	Apicoltore, laboratorio di smielatura e confezionatore ubicato in zona di produzione che chiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli
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 svolge attività di apicoltura e confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dall'apicoltore e dal confezionatore
Lotto	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.
Confezionatore miele	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di stoccaggio e invasettamento del miele. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di apicoltura e smielatura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dall'apicoltore e dal laboratorio di smielatura
Lotto di trasferimento melari	Lotto omogeneo contenete miele di acacia e castagno prelevato dalle arnie costituenti un apiario unitario identificato mediante una scheda di trasferimento prodotto per cui è possibile garantire la rintracciabilità.
Lotto di trasferimento miele	Quantità omogenea, della stessa annata, di miele di acacia e castagno identificato mediante una scheda di trasferimento prodotto per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di confezionamento miele	Lotto omogeneo di miele di acacia e castagno, da destinare al confezionamento, ottenuto da melari derivanti da apiari unitari, stanziali e nomadi riconosciuti idonei e ubicati nella zona di produzione
Zona di svernamento	La postazione dove abitualmente si conclude e si inizia il ciclo annuale di spostamenti nomadi; durante ed esclusivamente per il periodo di svernamento (periodo di non produzione) gli apiari possono essere ubicati al di fuori dei comuni previsti dall'art. 3
Ispezioni non annunciate	Svolte con preavviso di 24 ore all'operatore
Ispezioni annunciate	Svolte con preavviso di almeno 7 giorni all'operatore

4. OPERATORI COINVOLTI E ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO

Gli operatori coinvolti nella filiera della DOP Miele della Lunigiana sono gli apicoltori stanziali e nomadi, i laboratori di smielatura e i confezionatori.

4.1 MODALITÀ DI ADESIONE

La richiesta può essere redatta e presentata:

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

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

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

4.1.1.1 Apicoltori

Gli apicoltori stanziali e nomadi che intendono aderire al sistema di controllo devono inviare a BAC, entro il 31-01 di ogni anno, la richiesta di prima adesione (Mod. RA_AP_04) adeguatamente compilata allegando:

- A Copia della denuncia e consistenza degli alveari inviata all'Asl di competenza riportante il codice di identificazione;
- B Attestazione dell'avvenuto pagamento della quota fissa e della quota variabile.

4.1.1.2 Laboratorio di smielatura e Confezionatore

Gli operatori che intendono aderire al sistema di controllo devono inviare a BAC la richiesta di prima adesione (Mod. RA_TR_04) adeguatamente compilata allegando:

- C Attestazione dell'avvenuto pagamento della quota fissa;
- D Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i.;
- E Certificato iscrizione CCIAA;
- F Il modulo allegato alla richiesta di adesione adeguatamente compilato.

La richiesta di prima adesione può essere trasmessa in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei prodotti e dei processi attinenti alla DOP Miele della Lunigiana.

4.1.2 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione BAC provvede, nei tempi previsti dal presente documento, all'esame documentale per decidere sull'accettazione della domanda o meno di adesione. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC informa l'operatore con le richieste di integrazione a rettifica e completamento della documentazione presentata; sino all'invio della documentazione BAC non procederà ad effettuare la verifica ispettiva.
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

4.1.3 Verifiche ispettive iniziali

Durante la verifica ispettiva iniziale l'ispettore incaricato:

- A. Valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta di prima adesione, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità di prodotto e di processo riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B. Valuta la documentazione e le procedure disponibili;
- C. Consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
- D. Esprime un parere sulla conformità e segnala le eventuali carenze riscontrate registrando i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- E. Segnala l'eventuale mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore.

4.1.4 piano annuale dei controlli

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Apicoltore	100%	Documentale e ispettivo
Laboratorio di smielatura	100%	Documentale ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale ispettivo e analitico

4.1.4 Accettazione degli operatori nel sistema di controllo ed iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

I rapporti di ispezione, inviati da tecnico incaricato, sono valutati dai tecnici valutatori BAC.

Se la valutazione è positiva, BAC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 30gg *dalla data riportata sul rapporto d'ispezione inviato dal tecnico a BAC*.

Se la valutazione è negativa, BAC sospende l'operatore e comunica le deviazioni riscontrate con le richieste di adeguamento. BAC può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Gli operatori, fino ad adeguamento, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati; solo gli operatori iscritti e idonei possono inviare la richiesta di autorizzazione all'immissione al consumo.

5. RICONFERMA**5.1 Apicoltori**

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a BAC non oltre il 31-01 di ogni anno, la richiesta di **riconferma** (Mod. RA_AP_01) adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota fissa e variabile. La denuncia alveari 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 del numero di alveari deve essere indicata nel mod. RA_AP_04.

5.2 Laboratorio di smielatura e Confezionatore

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a BAC non oltre il 31-01 di ogni anno, la richiesta di **riconferma** (Mod. RA_TR_04), adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota fissa.

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

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede alla pianificazione delle verifiche ispettive in sorveglianza.
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC informa l'operatore con le richieste di integrazione a rettifica e completamento della documentazione presentata.
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

5.3 Verifiche ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza 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.

BAC in sorveglianza applica annualmente il seguente piano dei controlli:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Apicoltore	35% ¹	Documentale e ispettivo
Laboratorio di smielatura	100%	Documentale ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale ispettivo e analitico

5.4 Verifiche ispettive aggiuntive all'ordinario piano annuale dei controlli

BAC attuerà delle ispezioni aggiuntive:

- Nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- In caso di reiterazione della medesima NC;
- Nei casi in cui l'operatore comunica a BAC variazioni significative.

5.5 Mancato invio della richiesta di riconferma

L'esclusione può essere applicata da BAC anche senza ricevimento di notifica di recesso in particolare nei casi in cui un soggetto produttivo, già riconosciuto, non intenda riconfermare l'adesione al sistema dei controlli. In caso di mancato invio della richiesta di riconferma BAC invierà all'operatore una comunicazione preventiva informandolo della possibilità di esclusione. Trascorsi 30 giorni senza che l'operatore esprima volontà contraria, BAC procederà all'esclusione del soggetto dall'elenco degli operatori controllati.

¹ Tutti gli apicoltori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco del triennio saranno ispezionati con criteri di casualità, con una quota annuale minima del 33%, alla quale si somma una quota del 2% 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 che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

7. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (postazioni nomadi, n° alveari, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali e qualsiasi variazione che riguarda i requisiti disciplinati) gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC (Mod_MM_DOP_IGP) o equivalente che valuterà la documentazione pervenuta.

7.1 COMUNICAZIONE VARIAZIONI SIGNIFICATIVE

Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni significative BAC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore, diversamente in caso di variazioni non significative le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive verifiche ispettive pianificate.

8. CESSAZIONE ATTIVITÀ

8.1 Apicoltori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (Mod. RA_AP_04) compilata in ogni sua parte barrando la voce **rinuncia**.

8.2 Laboratorio di smielatura e Confezionatore

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (Mod. RA_TR_04) compilata in ogni sua parte barrando la voce **rinuncia**.

La rinuncia obbliga gli operatori a:

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

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 in seguito alla rinuncia decidono di rientrare a far parte del sistema di controllo, devono presentare la richiesta di prima adesione e ripetere **l'iter previsto al punto 4 del presente documento tecnico**.

9. OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Gli operatori iscritti nell'elenco degli operatori controllati:

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione ed effettuano, in autocontrollo, adeguata registrazione;
- B** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto non conforme ai requisiti disciplinati non sia commercializzato come miele DOP della Lunigiana;
- C** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva della corretta gestione della 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;
- D** Conservano tutta la documentazione riguardante il processo produttivo della filiera della DOP Miele della Lunigiana presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- E** 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;
- F** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- G** Inviano a BAC la documentazione richiesta.

10. OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI APICOLTORI

- A** Registrando i requisiti disciplinati sul (Mod. RRD_04) o equivalente;
- B** Registrano, in caso di nomadismo, tutti gli spostamenti degli alveari di produzione sul (Mod. RSA_04) o equivalente;
- C** Inviano a BAC le eventuali variazioni riguardanti il numero degli alveari già comunicati al 31/12 di ogni anno;
- D** Effettuano, se conducono apiari nomadi, gli spostamenti per la produzione del miele DOP, solo all'interno della zona di delimitata dal disciplinare di produzione;
- E** Compilano la scheda trasferimento prodotto (Mod. STP_DOP-IGP) o equivalente, durante la consegna dei melari ai laboratori di smielatura, e ne conservano copia.

11. OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI LABORATORIO DI SMIELATURA E CONFEZIONATORI

- A Comunicano² annualmente entro il 31/01 di ogni anno, in riferimento all'anno precedente, i dati venduti a marchio (Mod. DV_DOP-IGP) o equivalente;
- B Compilano il registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. RCS_04) o equivalente;
- C Si accertano che i lotti utilizzati per la produzione del miele DOP della Lunigiana siano conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- D Aggiornano per tipologia miele, ad ogni variazione, l'elenco fornitori (Mod. PF_DOP-IGP) o equivalente indicando la quantità presa in carico;
- E Danno evidenza, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni, del rispetto degli obblighi e dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. In particolare nella contabilità deve esserci corrispondenza, *in funzione della resa di processo*, tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti a supporto (Fatture, DDT, schede trasferimento prodotto, registrazioni ecc.);
- F Utilizzano la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato;
- G Richiedono i sigilli di garanzia numerati al Consorzio/associazione proponente prima del confezionamento.

12. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono far parte della filiera produttiva della DOP MIELE DELLA LUNIGIANA devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico, allo schema dei controlli ed al disciplinare di produzione allegato al presente DT.

Art.	Requisiti	Operatori a cui si applicano
1	Nome del prodotto	-
2	Descrizione del prodotto	-
2.2	Caratteristiche del prodotto Miele della Lunigiana di Acacia	Laboratori di smielatura e confezionatori
2.2.2	Caratteristiche del prodotto Miele della Lunigiana di Castagno	Laboratori di smielatura e confezionatori
3	Zona di produzione	Apicoltori, Laboratori di smielatura e confezionatori
5	Metodo di ottenimento	Apicoltori
5.1	Alveari e postazioni	
5	Metodo di ottenimento	Apicoltori
5.2	Produzione	
5	Metodo di ottenimento	Laboratori di smielatura
5.3	Estrazione e lavorazione	
5	Metodo di ottenimento	Confezionatori
5.4	Confezionamento	
8	Etichettatura	Confezionatori

² Circolare MIPAAF Prof. 0001308 del 20/01/2011: Il mancato invio dei dati, dopo il sollecito, deve considerarsi una non conformità grave solo nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi delle NC ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

13. APPROVVIGIONAMENTO

Gli operatori della filiera DOP Miele della Lunigiana, prima di prendere in carico la materia prima e/o il semilavorato **devono** disporre dell'elenco degli operatori controllati e conformi a monte della filiera. BAC, invia l'elenco aggiornato agli operatori che lo richiedono.

13.1 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 disciplinati;
- B presso i confezionatori** al fornitore, alla data di ricevimento del miele, alla tipologia di miele e ai requisiti di conformità disciplinati.

13.2 Laboratorio di smielatura

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

- a. la presenza della scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente;
- b. la zona di produzione;
- c. la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
- d. la corretta identificazione dei melari di acacia e castagno.

13.3 Confezionatori

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

- e. la presenza della scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente;
- f. la zona di produzione;
- g. la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
- h. la corretta identificazione e tipologia di miele di acacia e castagno;

14. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

L'identificazione e la rintracciabilità devono essere garantite all'origine, nei trasferimenti e durante lo stoccaggio, estrazione, lavorazione, confezionamento e vendita. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera **o la vendita** del prodotto, la quantità e l'appartenenza al circuito DOP miele della Lunigiana.

14.1 Identificazione e rintracciabilità durante i trasferimenti in filiera

- 14.1.1 Durante il trasporto e la consegna dei melari ai laboratori di smielatura, gli apicoltori devono compilare adeguatamente la scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente;
- 14.1.2 La consegna del miele sfuso, ad altri operatori, deve obbligatoriamente avvenire mediante la compilazione della scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente. I recipienti utilizzati per il trasporto devono essere dedicati e identificati con riferimento alla DOP e la tipologia di miele;
- 14.1.3 Durante il trasporto deve essere assicurato che il prodotto DOP non sia mescolato o confuso con il prodotto convenzionale.

14.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, il processo produttivo e il confezionamento

14.2.1 Stoccaggio dei melari e del miele in seguito all'estrazione

I melari presi in carico, prima dell'estrazione del miele, devono essere depositati in aree dedicate e opportunamente identificati mediante cartellini, etichette, fascette ecc. con riferimento alla DOP e la tipologia di miele. La corretta identificazione deve essere garantita sul prodotto miele anche in seguito all'estrazione con smielatori centrifughi.

14.2.2 Stoccaggio miele confezionatori

Il miele preso in carico, prima del confezionamento e/o della vendita ad altri operatori in filiera, deve essere stoccato in recipienti per la decantazione dedicati e opportunamente identificati mediante cartellini, etichette, fascette ecc. con riferimento alla DOP e la tipologia di miele. La corretta identificazione deve essere garantita anche ove si renda necessario riscaldare il Miele a fini tecnologici (trasferimento, invasettamento, ecc.).

14.2.3 Processo produttivo

Durante le varie fasi del processo produttivo, a garanzia dell'identificazione e rintracciabilità, l'operatore deve registrare i dati sul registro carico e scarico scheda di produzione e confezionamento **Mod. RCS_14 o equivalente**.

14.2.4 Prodotto confezionato/preimballato

L'operatore deve identificare i prodotti conformi ai requisiti disciplinati con un'etichetta che riporta quanto previsto dalla legislazione cogente e **dall'Art. 8** del disciplinare di produzione DOP miele della Lunigiana.

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 PRIMO RILASCIO ED ESTENSIONE DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

Gli operatori mediante il Mod. RAC_DOP-IGP, adeguatamente compilato, chiedono a BAC l'immissione al consumo allegando i documenti di seguito elencati:

- A Copia dell'etichetta definitiva, del bollino o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al prodotto;
- B Elenco dei fornitori inseriti nel sistema dei controlli aggiornato (Mod. PF_DOP_IGP o equivalente);
- C Analisi in autocontrollo per tipologia di miele acacia e castagno.

Le analisi in autocontrollo per lotto e tipologia di miele di acacia e castagno devono essere inviate dall'operatore solo se la richiesta riguarda il primo rilascio e l'estensione all'autorizzazione.

16. PROPOSTA RILASCIO E DELIBERA DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

BAC, in seguito al ricevimento della richiesta, completa la valutazione del dossier di certificazione e avanza la proposta al CC. Con la delibera di certificazione si ha l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo, all'operatore richiedente. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) valutazione positiva dei fornitori, etichetta conforme.	BAC procede al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo.
2) valutazione positiva dei fornitori, etichetta non conforme.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, chiede all'operatore le opportune correzioni delle etichette.
3) etichetta conforme e fornitori non inseriti nell'elenco degli operatori controllati.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, contesta una NC e richiede all'operatore l'adeguamento e l'invio dell'elenco aggiornato dei fornitori e la segregazione del prodotto eventualmente acquisito dai fornitori non approvati. L'operatore deve ripresentare il nuovo elenco dei fornitori e gli adeguamenti richiesti da BAC.
4) mancato invio delle analisi di autocontrollo primo rilascio/estensione.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, richiede all'operatore l'adeguamento e l'invio delle analisi.

L'operatore per immettere il prodotto a marchio sul mercato deve avere a disposizione le analisi in autocontrollo conformi ai requisiti disciplinati, per tipologia di miele di acacia e castagno, su ogni lotto da destinare al confezionamento (paragrafo 19 del presente documento).

16.1 Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo

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

16.2 Richiesta di rinnovo annuale dell'autorizzazione all'immissione al consumo

La nuova richiesta di rinnovo annuale deve essere inoltrata a BAC prima della scadenza riportata sull'autorizzazione all'immissione al consumo. Gli operatori inseriti nel sistema di controllo, devono presentare la richiesta di rinnovo con la stessa procedura descritta ai punti precedenti, eccezion fatta per l'invio delle analisi in autocontrollo che saranno valutate dal tecnico in verifica ispettiva presso l'operatore.

17. APPROVAZIONE ETICHETTE

Tutte le etichette, comprese quelle già approvate qualora subissero variazioni, devono essere sottoposte a nuova approvazione³. Con l'approvazione delle etichette BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto valuta:

- La corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- Il corretto uso del logo comunitario;
- Le indicazioni rese obbligatorie dal *Mi.P.A.A.F.*;
- L'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la denominazione di origine protetta (DOP), costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

L'operatore sull'etichetta deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente, la seguente dicitura: "*Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf.*"⁴

18. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Tipo di richiesta	Giorni	A partire dalla
Richiesta integrazione valutazione documentale	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta
Approvazione etichetta	3 giorni lavorativi	Data invio etichetta
Rilascio attestato in seguito a richiesta	10 giorni lavorativi	Entro 30gg dalla data del rapporto di ispezione
Rilascio e rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta
Revisione analisi	10 giorni lavorativi	Data Notifica analisi inviata all'operatore

³ Le etichette devono essere approvate dal Consorzio di tutela solo se riconosciuto dal MIPAAF.

⁴ Circolare Protocollo n° 0000289 del 02/10/2012. Si precisa inoltre che la dicitura potrà riportare il riferimento al Ministero sia utilizzando l'acronimo Mipaaf, o citando Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per esteso.

19. PROVE DI CONFORMITA' BAC E AUTOCONTROLLO AI REQUISITI CHIMICO-FISICI E ORGANOLETTICI

19.1 Analisi autocontrollo operatori

Le analisi in autocontrollo, per tipologia di miele acacia e castagno, devono essere eseguite sul 100% dei lotti da destinare al confezionamento posti in recipienti per la decantazione/maturazione. Ove si renda necessario riscaldare il Miele a fini tecnologici, il prelievo e le analisi in autocontrollo saranno effettuate successivamente all'operazione di riscaldamento del miele. In sede di verifica ispettiva il tecnico valuta la conformità delle analisi, per ciascun lotto, eseguite in autocontrollo e si accerta che siano state eseguite da un laboratorio accreditato in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura).

19.2 Prove di conformità Bioagricert

I campioni, per tipologia di miele acacia e castagno, sottoposti a prova possono riguardare il prodotto sfuso o preimballato stoccato in magazzino. Il prelievo è eseguito dal tecnico durante la verifica ispettiva iniziale e in sorveglianza presso il confezionatore.

19.2.1 Chiarimenti inerenti le analisi chimico-fisiche

I campioni sottoposti a prova sono prelevati presso le sedi dell'operatore (produzione o magazzino) e hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati. Bioagricert utilizza laboratori di analisi, ai fini della certificazione del prodotto, accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Si precisa che nell'ipotesi in cui i valori da verificare rientrino nel range determinato dall'incertezza di misura e si approssimano a quelli "limite" stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione, si dovrà procedere con almeno una ripetizione dell'analisi del valore riscontrato ed il risultato dovrà essere espresso come media dei due dati e relativa incertezza associata⁵.

19.3 Miele della Lunigiana di acacia

Il prodotto DOP "*Miele della Lunigiana*", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche e ai requisiti sotto riportati. Si definisce Miele della Lunigiana di acacia, il miele prodotto su fioritura di Robinia Pseudacacia L.

Caratteristiche organolettiche

Matrice	Requisiti disciplinati
Miele acacia	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.
	Il colore è molto chiaro, da pressoché incolore a giallo paglierino.
	L'odore è leggero, poco persistente, fruttato, confettato simile a quello dei fiori.
	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.

Caratteristiche chimico-fisiche

Matrice	Requisiti disciplinati
Miele acacia	Contenuto in acqua non superiore al 18%
	Contenuto in idrossimetilfurfurale HMF non superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento

Caratteristiche melissopalinologiche

Matrice	Requisiti disciplinati
Miele acacia	Numero di granuli di polline di acacia inferiore a 20.000 ogni 10 g di miele

⁵ Prot. Uscita N. 0002734 del 20/ 02/ 2018

19.4 Miele della Lunigiana di castagno

Il prodotto DOP "Miele della Lunigiana", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche e ai requisiti sotto riportati. Si definisce Miele della Lunigiana di castagno, il miele prodotto su fioritura di *Castanea sativa* M.

Caratteristiche organolettiche

Matrice	Requisiti disciplinati
Miele castagno	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
	Il colore è ambra scuro spesso con tonalità rossastra
	L'odore abbastanza forte e penetrante
	Il sapore è persistente, con componente amara più o meno accentuata

Caratteristiche chimico-fisiche

Matrice	Requisiti disciplinati
Miele castagno	Contenuto in acqua non superiore al 18%
	Contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) non superiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento

Caratteristiche melissopallinologiche

Matrice	Requisiti disciplinati
Miele castagno	Numero di granuli di polline di castagno superiore a 100.000 ogni 10 g di miele

20. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

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

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

Il prelievo è eseguito secondo quanto previsto dall' **IO_03** campionamento e analisi, revisione applicabile.

22. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI E GESTIONE DEI LOTTI

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

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui è riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	BAC notifica l'esito delle analisi indicando il requisito e/o i requisiti non conformi. Con la notifica si chiede in prima istanza, in caso in cui l'operatore voglia avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota, l'identificazione e il confinamento del lotto.

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

23. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Se in seguito alle prove di conformità BAC e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto risultante non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza dell'esclusione, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto. In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalarlo agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e al Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal (MIPAAF).

24. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

Procedimento di appello all'esame chimico-fisico e organolettico (panel)

L'operatore entro 15 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso un laboratorio Accreditato scelto dall'operatore stesso. Tale procedura è attivata dietro esplicita richiesta dell'operatore, mentre la mancata presentazione equivale alla rinuncia del diritto di sottoporre ad analisi la seconda aliquota e il lotto dovrà essere escluso dal circuito DOP. Questa eventuale seconda analisi sarà determinante al fine del giudizio di conformità:

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

25. ISPEZIONI

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni e/o a impedire il prelievo di campioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti, necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. BAC comunica tale inadempienza al MIPAAF, che potrà emanare ordinanze ai sensi del **DLgs 19/11/2004 n. 297**.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a BAC:

- L'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- La partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori di BAC e ai valutatori degli Enti di accreditamento i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo. Nel caso in cui l'operatore non consenta il libero accesso a tutte le aree valutate ed a tutta la documentazione aziendale, BAC deduce da tale comportamento elementi di valutazione;
- Ai fini dell'ispezione l'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione, di prelievo campioni e di non conformità, di cui riceve copia o sintesi.

26. NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA

Non conformità'

Sono previsti due livelli di non conformità:

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

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

26.1 Reiterazione

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

26.2 Recidiva

NC riguardanti il processo

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

26.3 NC riguardanti i requisiti chimico-fisici:

Dopo 2 analisi non conformi, relativamente ai parametri chimico-fisici disciplinati, alla rilevazione della terza analisi non conforme, BAC effettua una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata con prelievo presso l'operatore.

27. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC

27.1 Tempi per la gestione delle NC

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

27.2 Annullamento e revoca del provvedimento

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

28. RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI

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

RICORSI

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

RECLAMI

La politica per la qualità di Bioagricert considera con estrema importanza la fiducia nella certificazione presso clienti e consumatori, e si prefigge quindi l'obiettivo di una risoluzione tempestiva dei reclami. La gestione dei reclami è affidata direttamente alla Presidenza BAC, coadiuvata per gli aspetti tecnici dall'ufficio qualità. La procedura di gestione del reclamo comprende una prima risposta circa la presa in carico del reclamo o il rigetto dello stesso, un'indagine per individuare le cause e le possibili azioni correttive che possono evitare il ripetersi del problema che ha condotto al reclamo, l'invio al reclamante e a tutti i soggetti coinvolti di una comunicazione scritta comprendente gli esiti finali delle indagini relative al reclamo e le motivazioni per le decisioni prese in merito. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte di BAC. La mancata chiusura del reclamo entro i predetti termini può essere condizionata esclusivamente dall'attesa di riscontro da eventuali altri soggetti interpellati.

CONTENZIOSI

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

29. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

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

30. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di Bioagricert. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento. Qualora l'operatore non si attiene a quanto prescritto, Bioagricert comunica l'inadempienza al MIPAAF. Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l'applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli 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. *Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

31. RISERVATEZZA

BAC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di BAC (assistenza software, pulizia, consulenti, ecc.) sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni, ottenute durante lo svolgimento dell'attività. Tutti gli archivi BAC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

BAC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità competenti e agli Enti d'accreditamento. BAC, ha notificato agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i, detta informativa è pubblicata sul sito internet BAC. Qualora l'operatore negasse l'uso dei dati personali, ai fini dell'attività di controllo e certificazione, BAC comunica tale inadempienza all'ICQRF.

32. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

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

33. MODULI ALLEGATI

SCHEMA DEI CONTROLLI

RICHIESTA ADESIONE/RICONFERMA/RINUNCIA APICOLTORI (Mod. RA_AP_04)

MODULO REGISTRAZIONE REQUISITI DISCIPLINATI (Mod. RRD_04)

REGISTRO SPOSTAMENTI APIARI (Mod. RSA_04)

RICHIESTA ADESIONE/RICONFERMA/RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA_TR_04)

MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_DOP-IGP)

RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO (RAC_DOP-IGP)

REGISTRO AZIENDALE DI CARICO E SCARICO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (Mod. RCS_04)

DATI VENDUTI (Mod. DV_DOP_IGP)

MODULO ELENCO FORNITORI (Mod. PF_DOP_IGP)

SCHEDE TRASFERIMENTO PRODOTTO (Mod. STP_DOP-IGP)

TARIFFARIO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (TC_ML_04)