

BIOAGRICERT	RICHIESTA DI ADESIONE - RINUNCIA IMPRESE DI LAVORAZIONE IGP PIADINA DI ROMAGNA	Mod. RA_TR_07
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 03 del 07/03/2018

La Sottoscritta azienda chiede

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

Azienda: _____

Indirizzo: _____

Tel: _____ **Fax:** _____ **E-mail:** _____

Cod. Fiscale: _____ **Partita IVA:** _____

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

NOME	QUALIFICA
_____	_____
_____	_____

Nome del rappresentante legale: _____

Nome del responsabile dell'impianto: _____

- IMPRESA DI LAVORAZIONE CON VENDITA DI PRODOTTO CONFEZIONATO ;
- IMPRESE DI LAVORAZIONE CON VENDITA DIRETTA ESCLUSIVA ;
- IMPRESE DI LAVORAZIONE CON VENDITA DIRETTA NON ESCLUSIVA ;

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

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

Riconferma annuale al sistema di controllo:

Gli operatori devono far pervenire a BAC, entro il **31 gennaio di ogni anno**, la presente richiesta barrando la voce riconferma, allegando l'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota fissa con indicazione "quota relativa al controllo IGP Piadina Romagnola.

Rinuncia al sistema di controllo:

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare la cessazione dell'attività mediante l'invio del Mod. RA_TR_06 barrando la voce rinuncia.

QUOTE

Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa

IMPRESE DI LAVORAZIONE CON VENDITA DIRETTA	Quota fissa annuale € 100 + IVA
IMPRESE DI LAVORAZIONE CON VENDITA DI PRODOTTO PRECONFEZIONATO	Quota fissa annuale € 315 + IVA
	Quota variabile € 0,5 ogni 1000 kg di piadine controllate + IVA

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.

BIOAGRICERT	RICHIESTA DI ADESIONE - RINUNCIA IMPRESE DI LAVORAZIONE IGP PIADINA DI ROMAGNA	Mod. RA_TR_07
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 03 del 07/03/2018

ALLEGATO al Mod. RA_TR_07¹

1. PRODOTTI REALIZZATI

Piadina Romagnola" IGP rese di produzione in % su prodotto finito _____; su impasto _____

Piadina Romagnola" IGP alla Riminese rese di produzione in % su prodotto finito _____; su impasto _____

2. COMPOSIZIONE ED INGREDIENTI SU 1000 Gr DI SFARINATO

L'operatore oltre alle materie prime obbligatorie (farina, acqua, sale e grassi), utilizza le seguenti materie prime opzionali:
carbonato acido di sodio SI NO ; difosfato disodico SI NO ; amido di mais o frumento SI NO fino a 20 gr

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

4. LA PORZIONATURA AVVIENE: Manualmente; Meccanicamente.

5. LA LAMINATURA AVVIENE Mediante laminatrici meccaniche; Manualmente.

6. IL RIBALTAMENTO DEL DISCO, DURANTE LA COTTURA AVVIENE: Manualmente; Meccanicamente.

7. LA COTTURA AVVIENE: Manualmente su piastra; Meccanicamente su piastra. T°C _____ Tempo _____

8. LA PIADINA VIENE VENDUTA: In sacchetti; buste termosaldate; avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati; in atmosfera modificata; con aggiunta di alcool;

9. IL PRODOTTO VIENE CONSERVATO IN REGIME: Di refrigerazione; Di congelazione.

10. NELLA SOLA FASE DI CONFEZIONAMENTO: l'operatore utilizza l'atmosfera modificata e/o l'aggiunta di alcool etilico naturale nella misura massima del 2% in peso espresso in sostanza secca

SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI¹

Le produzioni generiche e a indicazione protetta sono separate spazialmente SI

Nel caso in cui le produzioni generiche e a indicazione protetta sono separate spazialmente (linee di produzioni diverse per produzioni generiche e IGP) gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC.

Linea di lavorazione	Locale utilizzato
Specificare come sono identificate le linee: linea 1, linea A, linea IGP, ecc.	

Le produzioni generiche e a indicazione protetta sono separate temporalmente SI

Nel caso in cui le produzioni generiche e a indicazione protetta sono separate temporalmente (orari e tempi diversi sulla stessa linea di produzione), gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Giorni della settimana	Orario/turni delle lavorazioni	Periodo di lavorazione (esemp. da luglio a dicembre, tutto l'anno) Giorni della settimana di lavorazione (esemp. da lunedì a venerdì)	Mattina (M) Pomeriggio(P)

Data ____/____/____

Per accettazione l'Azienda
firma (eventuale timbro) _____

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

¹ Deve essere compilata da tutti gli operatori che inviano la richiesta di adesione e successivamente in caso di variazione del processo produttivo.