

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	Rev. 03 del 13/04/2017
-------------------	--	------------------------

PIANO DEI CONTROLLI PIADINA ROMAGNOLA IGP

Redatto RS Sergi Salvatore	Verificato RAQ Russo Vito	APPROVAZIONE CC
-------------------------------	------------------------------	-----------------

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione:
Copie n° ____ di ____	Emessa il:	Visto RAQ:

STATO DELLE REVISIONI BIOAGRICERT

Data approvazione MIPAAF	Revisione	Motivo della revisione
01/07/2013	00	Prima emissione
24/01/2014	01	Entrata in vigore del DM 14/10/2013 Art. 12 comma 4 etichettatura in protezione transitoria
28/11/2014	02	Reg. di esecuzione (UE) N. 1174/2014 della Commissione del 24 ottobre 2014 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Piadina Romagnola/Piada Romagnola IGP.
13/04/2017	03	Modifica in merito alla comunicazione dei dati confezionati per uniformare la richiesta ai dati richiesti dal consorzio di tutela relativamente ai periodi di riferimento.

PREMESSA

Il Reg. CE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente *Piano dei Controlli*, redatto sulla base di Leggi, Norme, Regolamenti e documenti di riferimento identificati al paragrafo 1), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto PIADINA o PIADA e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con l'indicazione protetta "**PIADINA/PIADA ROMAGNOLA IGP**".

SCOPO

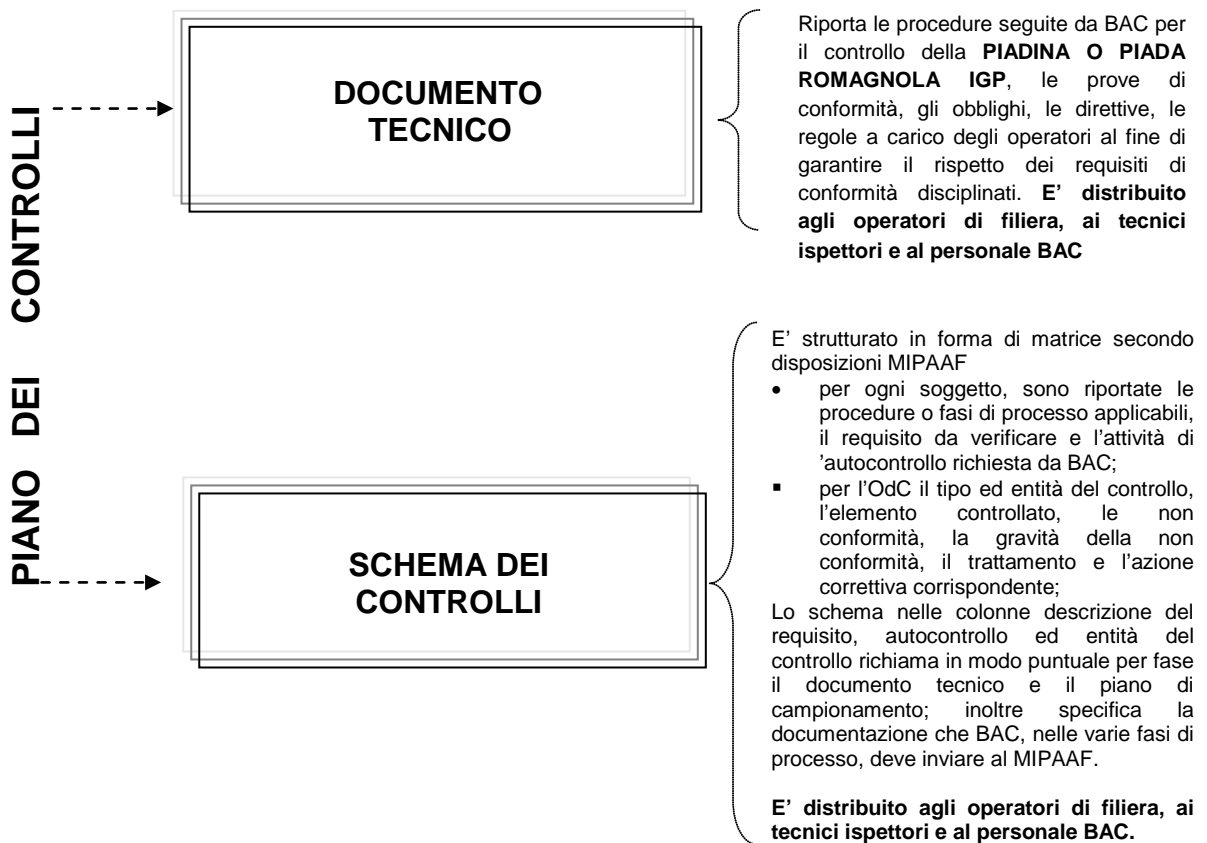
Assicurare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a tutti i soggetti della filiera di produzione della "PIADINA ROMAGNOLA IGP".

PIANO DEI CONTROLLI

Il Piano dei controlli è composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli, secondo il seguente schema.



BIOAGRICERT s.r.l

**DOCUMENTO TECNICO
PIADINA ROMAGNOLA IGP**

Rev. 03 del 13/04/2017

**DOCUMENTO TECNICO
PIADINA O PIADA ROMAGNOLA IGP**

INDICE GENERALE

1	NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
2	TERMINI E DEFINIZIONI	5
3	OPERATORI COINVOLTI	7
4	MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	7
4.1	Presentazione della richiesta di adesione	7
4.2	Prima adesione	7
5	RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE	7
5.1	Esame documentale della richiesta di prima adesione	7
5.2	Verifiche ispettive iniziali	7
5.3	Verifiche ispettive	7
5.4	Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo	7
5.5	Approvazione etichette, diciture affiancate all'insegna del locale e involucri cartacei	8
5.6	Richiesta di autorizzazione all'immissione al consumo	8
5.7	Proposta, rilascio e delibera autorizzazione all'immissione al consumo	8
5.8	Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo	8
5.9	Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo	8
6	RICONFERMA	8
6.1	Esame documentale della richiesta di riconferma	8
6.2	Mancato invio della richiesta di riconferma ed esclusione dall'elenco degli operatori controllati	8
7	SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	8
7.1	Verifiche ispettive in sorveglianza	8
7.2	Ispezioni aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli	9
8	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	9
9	RINUNCIA	9
10	AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI	9
11	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	9
12	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	9
12.1	Imprese di lavorazione prodotti preconfezionati	9
12.2	Imprese di lavorazione con vendita diretta	9
13	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	10
14	APPROVVIGIONAMENTO	13
15	AUTOCONTROLLO SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE	13
16	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ BAC SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE	13
17	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI	14
18	IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ	14
18.1	Imprese di lavorazione prodotti preconfezionati	14
18.2	Imprese di lavorazione con vendita diretta e non esclusiva	14
18.3	Imprese di lavorazione con vendita diretta ed esclusiva	14
19	SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI	14
20	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	14
21	ISPEZIONI ED ESAME DOCUMENTALE	15
22	NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA	15
22.1	Non conformità	15
22.2	Reiterazione	15
22.3	Recidiva	15
23	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC	15
23.1	Tempi per la gestione delle NC	15
23.2	Segnalazione esterna delle NC gravi	15
23.3	Annullamento e revoca del provvedimento	15
24	RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI	15
24.1	RICORSI	16
24.2	RECLAMI	16
24.3	CONTENZIOSI	16
25	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	16
26	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC	16
27	RISERVATEZZA	16
28	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	16

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	Rev. 03 del 13/04/2017
--------------------------	--	------------------------

1 NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

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 UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012
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 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
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	Con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 1999-526
Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66)	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Nota Ministeriale del 20/01/2011 Protocollo n° 0001308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
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
Schema tipo piano dei controlli	Schema predisposto dal MIPAAF approvato dal gruppo tecnico di valutazione di cui all'Art. 14 della legge 526/99
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN 45011	Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti".
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi
Decreto 27 dicembre 2012 pubblicato in GU n. 13 del 16 gennaio 2013	Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «"Piadina Romagnola/Piada Romagnola"» per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta (IGP).
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.
Reg. di esecuzione (UE) N. 1174/2014 della Commissione del 24 ottobre 2014	Recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Piadina Romagnola/Piada Romagnola IGP.
Provvedimento 4 novembre 2014 (G.U. n. 271 del 21.11.2014)	Autorizzazione all'organismo denominato "BioAgriCert srl" ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta "Piadina Romagnola", registrata in ambito Unione europea

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	Rev. 03 del 13/04/2017
-------------------	--	------------------------

2 TERMINI E DEFINIZIONI

Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 8 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attesta l'inserimento dell'azienda nel sistema di controllo e l'iscrizione dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati.
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione	Esame documentale effettuato dal tecnico valutatore BAC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della IGP PIADINA ROMAGNOLA che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
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 Regione Emilia Romagna
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), Regione Emilia Romagna 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
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
Richiesta 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. Ha validità annuale.
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della Piadina Romagnola IGP e del procedimento necessario alla sua produzione.
Documento equivalente	Documento predisposto dalle Imprese di Lavorazione 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 aggiornato annualmente da BAC.
Flussi materiali	Materie prime, i prodotti sussidiari, additivi, materiali di imballaggio che, in qualunque fase, entrano nel processo produttivo
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	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 di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.
Lotto	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.
Lotto di materie prime obbligatorie e opzionali	Quantità omogenea di materia prima, idoneamente identificata, per cui è possibile garantire la rintracciabilità.
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento.
Operatore	Persona fisica o giuridica, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare Piadina o Piada Romagnola IGP, che richiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli.
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Piadina o piada Romagnola IGP	Prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali ottenuto secondo le prescrizioni del pertinente disciplinare.
Piadina o piada Romagnola alla Riminese IGP	Prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali ottenuto secondo le prescrizioni del pertinente disciplinare.
Impresa di lavorazione	Operatore ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare che produce e confeziona, oppure che produce e vende direttamente in modo esclusivo e non, la piadina o piada Romagnola IGP avvolta in semplici involucri cartacei non sigillati
Involucri cartacei non sigillati	Unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall' involucri nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita.
Prodotto alimentare preconfezionato	Unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall' imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli ai fini dell'iscrizione dell'operatore, nell'elenco degli operatori controllati.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	Rev. 03 del 13/04/2017
--------------------------	--	------------------------

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.
RS	Responsabile di settore
Tracciabilità	Si intende l'insieme di procedure predisposte dall'operatore al fine di documentare, per ogni lotto di prodotto, le singole fasi del processo produttivo.
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 e 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.
Unità operativa	Sito di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione della piadina o piada Romagnola IGP.
Vendita diretta ed esclusiva	Impresa di lavorazione che vende direttamente al consumatore finale, in modo esclusivo, la piadina Romagnola IGP avvolta in semplici involucri cartacei non sigillati. Le diciture ed il logo previsti dall'Art. 8 devono essere affiancate all'insegna del locale.
Vendita diretta e non esclusiva	Impresa di lavorazione che vende direttamente al consumatore finale, in modo non esclusivo, la piadina Romagnola IGP avvolta in semplici involucri cartacei non sigillati. Le diciture ed il logo previsti dall'Art. 8 non potranno essere affiancate all'insegna del locale ma sugli involucri cartacei non sigillati.

3 OPERATORI COINVOLTI

Gli operatori coinvolti nella filiera della Piadina o Piada Romagnola IGP e Piadina o Piada Romagnola alla Riminese IGP sono le imprese di lavorazione.

4 MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Presentazione della richiesta 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 deleghi al Consorzio l'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 prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli consultabili sul sito www.bioagricert.org.

4.2 Prima adesione

Gli operatori che intendono aderire all'IGP Piadina Romagnola devono inviare a BAC il Mod. RA_TR_07 adeguatamente compilato in ogni sua parte, allegando:

- A Attestazione dell'avvenuto pagamento della quota fissa;
- B Copia dell'autorizzazione sanitaria/ DIA/notifica registrazione Art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i;
- C Copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- D Il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato;
- E La procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati dal disciplinare di produzione.

5 RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE

5.1 Esame documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta, BAC provvede, nei tempi previsti al punto 20, all'esame documentale per decidere sulla accettazione della domanda di adesione. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede come previsto al successivo punto 5.2;
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

5.2 Verifiche ispettive iniziali

La verifica iniziale sarà pianificata da BAC entro 30gg dalla valutazione positiva della domanda di prima adesione. 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 riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B Valuta la documentazione disponibile;
- C Segnala le carenze riscontrate e registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- D Esprime un parere sulla conformità;
- E Consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
- F Segnala la mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore.

5.3 Verifiche ispettive

Operatore	Numero di verifiche annue	Tipo di verifica
Impresa di lavorazione	Minimo 1	Documentale e ispettivo

5.4 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

I rapporti di ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali) sono valutati da BAC.

- **Se la valutazione è positiva**, BAC rilascia l'Attestato di iscrizione elenco operatori controllati entro 30gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico a BAC.
- **Se la valutazione è negativa**, BAC comunica le deviazioni riscontrate e la richiesta 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, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati. Solo gli operatori iscritti e idonei possono inoltrare la richiesta dell'autorizzazione all'immissione al consumo.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	Rev. 03 del 13/04/2017
-------------------	--	------------------------

5.5 Approvazione¹ etichette, diciture affiancate all'insegna del locale e involucri cartacei

L'operatore che intende utilizzare etichette, involucri cartacei in caso di vendita diretta e non esclusiva, diciture e logo affiancate all'insegna del locale in caso di vendita diretta ed esclusiva, ha l'obbligo di chiedere l'approvazione, inizialmente ed ad ogni variazione, al Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o a Bioagricert. L'operatore deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e dal disciplinare di produzione, la seguente dicitura: **"Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf"**²

5.6 Richiesta di autorizzazione all'immissione al consumo

L'operatore, dopo aver ricevuto l'**Attestato di iscrizione elenco operatori controllati**, per ottenere l'autorizzazione e l'immissione al consumo deve presentare il **Mod. RAC_DOP-IGP_07** e i **documenti previsti**.

5.7 Proposta, rilascio e delibera autorizzazione all'immissione al consumo

BAC, successivamente al ricevimento della richiesta, completa la valutazione del dossier di certificazione e avanza la proposta al CC. Con la delibera si ha l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo.

5.8 Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo

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

5.9 Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo

La nuova richiesta di rinnovo deve essere inoltrata a BAC, prima della scadenza riportata sull'autorizzazione precedentemente ottenuta. Gli operatori inseriti nel sistema dei controlli, devono presentare la richiesta di rinnovo con la stessa procedura descritta ai punti precedenti.

6 RICONFERMA

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema di controllo e mantenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a BAC, entro il **31 gennaio di ogni anno**, la richiesta di riconferma Mod. RA_TR_07 adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota fissa.

6.1 Esame documentale della richiesta di riconferma

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 come previsto al successivo punto 7;
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.

6.2 Mancato invio della richiesta di riconferma ed esclusione dall'elenco degli operatori controllati

L'esclusione dall'elenco può essere applicata da BAC nei casi in cui un soggetto produttivo già riconosciuto non intenda riconfermare l'adesione al sistema dei controlli. Qualora BAC non riceva la richiesta di riconferma entro i termini previsti, 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.

7 SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

7.1 Verifiche ispettive in sorveglianza

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. BAC esegue un numero di verifiche in funzione al volume produttivo annuo:

Volume produttivo annuo di piadine a marchio	Numero di verifiche annue	Tipo di verifica
Fino a 15 t	33% 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.	Documentale e ispettivo
> 15 t	Minimo 1	Documentale e ispettivo

¹ I documenti approvati da BAC riportano la data di approvazione e la firma del tecnico valutatore. La rispondenza delle indicazioni agli aspetti normativi cogenti è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore.

² 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.

7.2 Ispezioni aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

BAC attuerà delle ispezioni aggiuntive nei casi:

- In cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a NC gravi;
- Di reiterazione di NC;
- Di verifica ispettiva per mancato o ritardato invio dei dati dopo il sollecito;
- In cui l'operatore comunichi a BAC variazioni significative.

8 COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC entro 15 gg. 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.

9 RINUNCIA

In caso di "rinuncia dell'attività" il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo a BAC, mediante l'invio del Mod. RA_TR_07 barrando la voce **rinuncia**. La rinuncia obbliga gli operatori a:

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

10 AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori viene aggiornato da BAC sulla base delle prime adesioni, riconferme e rinunce.

11 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che in seguito alla rinuncia dell'attività decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono presentare la richiesta di prima adesione e ripetere **l'iter previsto al punto 5 del presente documento tecnico.**

12 REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

12.1 Imprese di lavorazione prodotti preconfezionati

- A** Verificano e registrano in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli;
- D** Conservano tutta la documentazione di sistema presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- E** Inviano a BAC la documentazione richiesta;
- F** Garantiscono la corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita, mediante adeguate registrazioni.
- G** Comunicano³, quadrimestralmente (**1 Gennaio- 30 Aprile; 1 Maggio- 31 Agosto; 1 Settembre- 31 Dicembre**) ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati confezionati (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente il tipo di confezione, i kg confezionati, il n° di confezioni, la data di confezionamento
- H** Registrano le lavorazioni, il carico, lo scarico, i dati relativi al confezionamento e la loro gestione sul registro (Mod. RCS_21) o equivalente;
- I** Registrano la composizione e le quantità utilizzate nella preparazione dell'impasto.

12.2 Imprese di lavorazione con vendita diretta

- A** Verificano e registrano in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano ed archiviano la documentazione per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- D** Inviano a BAC la documentazione richiesta;
- E** Comunicano⁴, quadrimestralmente (**1 Gennaio- 30 Aprile; 1 Maggio- 31 Agosto; 1 Settembre- 31 Dicembre**) ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati confezionati (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente
- F** Registrano la composizione e le quantità utilizzate nella preparazione dell'impasto e i requisiti disciplinati sul registro (Mod. RCS_21) o equivalente.
- G** Danno evidenza della quantità di piadine IGP vendute mediante la gestione degli scontrini fiscali e del registro dei corrispettivi.

³ Circolare MIPAAF prot. 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, ovvero nei casi in cui non è possibile garantire la tracciabilità.

⁴ Circolare MIPAAF prot. 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, ovvero nei casi in cui non è possibile garantire la tracciabilità.

BIOAGRICERT s.r.l.	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	Rev. 03 del 13/04/2017
--------------------	--	------------------------

13 REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono produrre **PIADINA ROMAGNOLA IGP O PIADINA ROMAGNOLA ALLA RIMINESE IGP** devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico, allo schema allegato e al disciplinare di produzione di seguito riportato. Il tecnico ispettore verifica il rispetto dei requisiti disciplinati.

Art.	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
1	Denominazione	L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" è riservata al prodotto di panetteria che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal presente disciplinare di produzione.	Impresa di lavorazione
2	Descrizione del prodotto	La "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" è un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato. <u>Esso può essere immesso in commercio per un consumo immediato, eventualmente avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati.</u>	Impresa di lavorazione
2	Tipologia Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola	Il prodotto "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola", pronto per il consumo, si presenta in 2 tipologie: A. <u>Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" le cui caratteristiche sono:</u> - macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni sulla superficie con una distribuzione omogenea, - compatta, rigida e friabile, - diametro da 15 a 25 centimetri - spessore da 4 a 8 millimetri. B. <u>Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" alla Riminese le cui caratteristiche sono:</u> - vesciche di cottura di grandi dimensioni sulla superficie, con una distribuzione non omogenea, - morbida e flessibile, - diametro da 23 a 30 centimetri - spessore fino a 3 millimetri	Impresa di lavorazione
3	Zona di produzione	La zona di produzione della "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" è rappresentata dai Comuni di seguito riportati: <u>Provincia di Rimini:</u> Bellaria-Igea Marina, Casteldelci, Cattolica, Coriano, Gemmano, Maiolo, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegrifolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Novafeltria, Pennabilli, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, San Clemente, San Giovanni in Marignano, San Leo, Sant'Agata Feltria, Santarcangelo di Romagna, Talamello, Torriana, Verucchio. <u>Provincia di Forlì-Cesena:</u> Bagno Di Romagna, Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra Del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico e San Benedetto, Predappio, Premilcuore, Rocca San Casciano, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Santa Sofia, Sarsina, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Tredozio, Verghereto. <u>Provincia di Ravenna:</u> Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massa Lombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, Sant'Agata Sul Santerno, Solarolo. <u>Provincia di Bologna</u> (fino ai comuni tracciati dal corso storico del fiume Sillaro): Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento del prodotto Composizione ed ingredienti (su 1000 g di farina di grano tenero)	<u>Materie prime obbligatorie</u> Farina di grano tenero; Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo; Sale: pari o inferiore a 25 grammi; Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi. <u>Materie prime opzionali</u> Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 grammi; È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.	Impresa di lavorazione

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	Rev. 03 del 13/04/2017
-------------------	--	------------------------

Art.	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
5	Metodo di ottenimento del prodotto Preparazione dell'impasto	La preparazione avviene mescolando gli ingredienti sopra descritti con acqua fino ad ottenere un impasto.	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento Laminatura	Il processo di appiattimento dei pani o palline per la formatura della piadina o piada romagnola avviene solo ed esclusivamente attraverso laminazione. Il processo di laminazione può avvenire sia convogliando l'impasto direttamente a laminatrici meccaniche che provvedono, tramite il passaggio fra rulli aventi "luce" progressivamente più ristretta, a formare un laminato che poi viene suddiviso in dischi di sfoglia mediante stampaggio che si esplica attraverso una pressione meccanica di apposita matrice, sia appiattendolo il pane o la pallina manualmente a mattarello, o a mezzo laminatrice meccanica incrociata, fino ad ottenere un disco con lo spessore ed il diametro desiderato.	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento Cottura	La cottura avviene mediante il trattamento termico del disco di sfoglia su entrambi i lati. Il ribaltamento del disco può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente. Le temperature per la cottura variano da 200 a 250 °C con una permanenza sulla piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi.	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento Raffreddamento	Al termine della cottura si procede al raffreddamento del prodotto o alla somministrazione. La piadina o piada raffreddata viene confezionata in sacchetti o in buste termosaldate in atmosfera protettiva. Per il prodotto che dovrà essere conservato in regime di refrigerazione e/o congelazione, il processo di refrigerazione e/o congelazione, potrà essere eseguito sia sul singolo disco di piadina o piada, sia sulle confezioni che contengono più dischi di piadina o piada.	Impresa di lavorazione
5	Metodo di ottenimento Confezionamento	Al fine di garantire un uniforme contenuto di umidità caratteristico dell'area a salvaguardia della fragranza del prodotto, il confezionamento dovrà avvenire nella zona di produzione indicata all'articolo 3, immediatamente a seguito del raffreddamento post-cottura, anche nel caso del prodotto congelato, al fine di garantire la qualità, la freschezza e le tipiche caratteristiche organolettiche. Sono consentiti, nella sola fase di confezionamento, l'impiego dell'atmosfera modificata e/o l'aggiunta di alcool etilico naturale, nella misura massima del 2% in peso espresso in sostanza secca. La "Piadina romagnola" o "Piada romagnola" confezionata deve riportare, al momento dell'immissione sul mercato, i termini massimi di conservazione di seguito riportati: - per il prodotto conservato in regime di refrigerazione, 60 giorni; - per il prodotto conservato a temperatura ambiente, 90 giorni; - per il prodotto conservato in regime di congelazione o surgelazione, 12 mesi.	Impresa di lavorazione
8	Confezionamento ed etichettatura	Ogni confezione di "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" IGP deve riportare, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi: - il logo dell'Unione; - la denominazione "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP; - il logo; - Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf. Per la variante della "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" alla Riminese di cui all'articolo 2 è obbligatorio, aggiungere l'indicazione sulla confezione in caratteri di stampa uguali a quelli della denominazione "Piadina Romagnola" o "Piada Romagnola" chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili, le parole "alla Riminese" al fine di fornire maggiore chiarezza al consumatore.	Impresa di lavorazione

Art.	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
8	Logo del consorzio		Impresa di lavorazione
	Caratteristiche del logo del consorzio	All'interno di un cerchio è rappresentata l'immagine stilizzata di un gallo e di una spiga di grano. Sotto al cerchio è presente la dicitura di maggiori dimensioni "Piadina", che sovrasta la dicitura "Romagnola" di minori dimensioni, il tutto in caratteri di fantasia. I colori sono il Marrone 724 C e il Beige 728 C.	Impresa di lavorazione
8	Simbolo dell'Unione di Indicazione geografica Protetta Reg. di esecuzione (UE) N. 668/2014	 <p>Il logo deve essere riprodotto in etichetta come previsto dall'allegato al Reg. (CE) N. 668/2014 della Commissione del 13/06/2014. Come previsto dall'allegato X la dimensione minima dei simboli dell'Unione è di 15 mm di diametro; tuttavia in caso di imballaggi o prodotti di piccole dimensioni, il diametro può essere ridotto a 10 mm.</p>	Impresa di lavorazione
8	Etichettatura Nel caso di produzione e vendita diretta ed esclusiva	Nel caso di produzione e vendita diretta ed esclusiva , le diciture ed il logo sopra descritti potranno essere affiancate all'insegna del locale. I caratteri con cui è indicata la dicitura "Piadina Romagnola - I.G.P." o "Piada Romagnola - I.G.P." o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile ed indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni.	Impresa di lavorazione
8	Realizzazione manuale di almeno tre fasi del processo produttivo	Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di almeno tre fasi fra quelle di preparazione dell'impasto, porzionatura, laminatura e cottura, e in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere affiancata al Logo la dicitura "lavorazione manuale tradizionale" dello stesso carattere, colore e dimensioni della parola "Romagnola".	Impresa di lavorazione
8	Etichettatura	Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.	Impresa di lavorazione
8	Etichettatura Per il prodotto destinato ai mercati internazionali	Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "indicazione geografica protetta" nella lingua del paese di destinazione.	Impresa di lavorazione

14 APPROVVIGIONAMENTO

L'Operatore deve disporre i dati delle aziende fornitrici delle materie prime delle quali intende approvvigionarsi indicando almeno:

- La ragione sociale del fornitore;
- L'indirizzo degli stabilimenti di lavorazione del fornitore;

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici BAC, durante le verifiche ispettive, di verificare la tracciabilità dei lotti delle materie prime obbligatorie e opzionali che saranno impiegati nella produzione del prodotto Piadina Romagnola e risalire alla ragione sociale e all'indirizzo fornitore.

Per le imprese di lavorazione con vendita diretta esclusiva e non, si applica quanto previsto ai punti 18.2 F) e 18.3 H) del presente documento.

15 AUTOCONTROLLO SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE

Devono essere eseguite, secondo quanto riportato nella seguente tabella, delle verifiche in autocontrollo sulle caratteristiche della piadina IGP pronta al confezionamento. Le verifiche devono essere registrate e rese disponibili al tecnico in sede di visita ispettiva. L'operatore deve disporre di una procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati dal disciplinare di produzione. La procedura, dovrà essere inviata a Bioagricert per l'approvazione, al momento dell'invio della richiesta di prima adesione da parte dell'operatore. **Sono esclusi dalla predisposizione della procedura le imprese di lavorazione con vendita diretta esclusiva e non.**

Matrice	Periodo dell'autocontrollo	Requisiti disciplinati	Entità dell'autocontrollo annuale
Piadina	Dopo la cottura e prima del confezionamento	Piadina Romagnola IGP: <ul style="list-style-type: none"> • avere sulla superficie macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni con una distribuzione omogenea; • essere compatto, rigido e friabile; • avere un diametro da 15 a 25 centimetri; • avere uno spessore da 4 a 8 millimetri. Piadina Romagnola alla Riminese IGP: <ul style="list-style-type: none"> • avere vesciche di cottura sulla superficie di grandi dimensioni con una distribuzione non omogenea, • essere morbido e flessibile, • avere un diametro da 23 a 30 centimetri • avere uno spessore fino a 3 millimetri 	La frequenza rapportata al volume annuo produttivo, viene così calcolata: <ul style="list-style-type: none"> - 3 volte per produzioni fino a 15 Ton. Piadine anno; - 4 volte per produzioni da 15 a 100 Ton. Piadine anno; - 6 volte per produzioni da 101 a 500 Ton. piadine anno; - 12 volte per produzioni superiori a 500 ton. piadine anno;

Se fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del declassamento, mantenendo in copia, la documentazione riguardante la 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).

16 PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BAC SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE

La piadina IGP all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 2 del disciplinare di produzione.

A Luogo di Verifica delle caratteristiche della piadina: impresa di lavorazione

Matrice	Periodo del controllo	Requisiti disciplinati	Entità del controllo
Piadina	Prelievo dei prodotti in lavorazione Prelievo in magazzino sul prodotto confezionato	Piadina Romagnola: <ul style="list-style-type: none"> • avere sulla superficie macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni con una distribuzione omogenea; • essere compatto, rigido e friabile; • avere un diametro da 15 a 25 centimetri; • avere uno spessore da 4 a 8 millimetri. Piadina Romagnola alla Riminese: <ul style="list-style-type: none"> • avere vesciche di cottura sulla superficie di grandi dimensioni con una distribuzione non omogenea, • essere morbido e flessibile, • avere un diametro da 23 a 30 centimetri • avere uno spessore fino a 3 millimetri • 	Ad ogni verifica ispettiva

Il prelievo è effettuato secondo quanto previsto dall'Allegato 1 (campionamento per la verifica dei requisiti disciplinati IGP Piadina Romagnola) al presente documento. Per ulteriori dettagli riguardo la preparazione del campione, la chiusura e il sigillo ecc. si rimanda alla IO_03 campionamento e analisi, revisione applicabile.

17 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Se in seguito alle prove di conformità BAC e alle 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 con comunicazione a BAC. I soggetti interessati devono fornire evidenza del fatto che il prodotto non sia immesso nel circuito della IGP, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme. 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 (ICQRF).

18 IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITA'**18.1 Imprese di lavorazione prodotti confezionati**

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e registrare il metodo adottato per garantire l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità, durante le fasi di:

- A. Approvvigionamento**, nel senso che l'operatore deve tracciare i lotti delle materie prime obbligatorie e opzionali che saranno impiegati nella produzione del prodotto Piadina Romagnola;
- B. Condizionamento del prodotto**, nel senso di permettere l'accertamento della rispondenza dei requisiti disciplinati. Durante il processo produttivo gli operatori identificano e registrano su apposita documentazione, i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità;
- C. Prodotto pronto per il confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare la piadina durante la fase di cottura, raffreddamento e prima del confezionamento;
- D. Confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare il prodotto finito con etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal disciplinare di produzione
- E. Commercializzazione e vendita del prodotto confezionato** nel senso che l'operatore deve riportare, sui documenti fiscali, al fine di garantire la rintracciabilità, l'indicazione Piadina Romagnola IGP e/o Piadina Romagnola alla Riminese IGP. Inoltre deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante adeguata registrazione.

18.2 Imprese di lavorazione con vendita diretta e non esclusiva

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e garantire durante le fasi di:

- F. Approvvigionamento**, nel senso che l'operatore deve mantenere documentazione degli acquisti delle *materie prime* obbligatorie e opzionali che saranno impiegate nella produzione del prodotto Piadina Romagnola;
- G. Vendita diretta non esclusiva del prodotto non confezionato**, nel senso che l'operatore deve mantenere separata e identificata la piadina Romagnola IGP dalle altre produzioni. Inoltre deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante idonea documentazione (scontrini fiscali e registro dei corrispettivi).

18.3 Imprese di lavorazione con vendita diretta ed esclusiva

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e garantire durante le fasi di:

- H. Approvvigionamento**, nel senso che l'operatore deve mantenere documentazione degli acquisti delle materie prime obbligatorie e opzionali che saranno impiegate nella produzione del prodotto Piadina Romagnola;
- I. Vendita diretta ed esclusiva del prodotto non confezionato**; nel senso che l'operatore deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante idonea documentazione (scontrini fiscali e registro dei corrispettivi).

19 SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI⁵

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire e gestire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della **Piadina Romagnola IGP**, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi dandone evidenza. 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.

20 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	10 giorni lavorativi	Entro 30gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione
Rilascio e rinnovo autorizzazione all'immissione al consumo.	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta

⁵ Disposizioni MIPAAF circolare registro ufficiale 0022966 del 30/11/2007

21 ISPEZIONI ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni 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.

Ai fini dell'ispezione inoltre, 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.

L'operatore inoltre, a fine ispezione, è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di non conformità, di cui riceve copia o sintesi.

22 NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA

22.1 Non conformità

Sono previsti due livelli di non conformità:

1. **Lievi:** mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico 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 IGP”;
2. **Gravi:** mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico 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 IGP.

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.

22.2 Reiterazione

Si 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, 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 precedentemente sono prescritte e non più considerate nel conteggio.

22.3 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.
-

23 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

23.1 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 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.

23.2 Segnalazione esterna delle NC gravi

In caso di non accoglimento o mancata presentazione del ricorso, entro 15gg dopo la comunicazione all'operatore, la NC diviene definitiva e oggetto di segnalazione al MIPAAF. Le sanzioni amministrative sono di esclusiva competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

23.3 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.

24 RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure BAC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamenti. 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.

24.1 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.

24.2 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 sui prodotti oggetto di certificazione. 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, con possibilità di un'ulteriore proroga di 30 giorni in caso di giustificati motivi. Qualora fosse necessario il pronunciamento di altri Organismi di Controllo o soggetti coinvolti nel reclamo, il tempo di attesa dei pareri esterni interrompe i limiti di tempo prefissati.

24.3 CONTENZIOSI

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione della presente procedura 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 le regole della suddetta Camera Arbitrale. Il Collegio viene costituito nel seguente modo:

- a) Ciascuna parte designa un arbitro. Il terzo arbitro, con funzioni di Presidente, è nominato dai due arbitri designati dalle parti, entro 15 giorni dalla comunicazione loro inviata.
- b) In mancanza delle suddette designazioni, di cui al punto a), queste verranno effettuate dal Comitato Tecnico della Camera Arbitrale.

Gli arbitri decideranno secondo equità, nel rispetto delle norme degli artt. 806 e seg. del Codice di Procedura Civile. Il Foro competente è quello di Bologna.

25 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 per le prove specifiche;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta a BAC che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

26 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.

27 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. Qualora l'operatore negasse l'uso dei dati personali, ai fini dell'attività di controllo e certificazione, BAC comunica tale inadempienza all'ICQRF.

28 PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

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

PIANO DEI CONTROLLI PIADINA ROMAGNOLA IGP

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 TRASFORMAZIONE

- SCHEMA DEI CONTROLLI
- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA_TR_07)
- RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO (Mod. RAC_DOP-IGP_07)
- REGISTRO AZIENDALE DI CARICO E SCARICO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO (Mod. RCS_21_07)
- DATI CONFEZIONATI (Mod. DC_DOP-IGP)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_DOP-IGP)
- REGISTRO AZIENDALE DI GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA' (Mod. GRNC_DOP-IGP)
- TARIFFARIO PIADINA ROMAGNOLA IGP

Data

Firma del Responsabile Aziendale