

**PIANO DEI CONTROLLI**  
**NOCCIOLA ROMANA DOP**

Redatto RS

Verificato RAQ

APPROVAZIONE CC

**ASSEGNATARIO**

|                    |            |   |
|--------------------|------------|---|
| Copia assegnata a: |            | Funzione:                                     |
| Copie n° di        | Emessa il: | Visto del Responsabile Assicurazione Qualità: |

**STATO DELLE REVISIONI**

| Data approvazione | Revisione | Motivo della revisione  |
|-------------------|-----------|---|
| 23-05-2019        | 00        | Prima emissione per riconoscimento Bioagricert srl quale Organismo autorizzato ai sensi dell'Art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99 |

## INDICE GENERALE

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 1.  | PREMESSA.....  | 3  |
| 1.1 | SCOPO.....   | 3  |
| 2.  | NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....  | 5  |
| 3.  | TERMINI E DEFINIZIONI.....   | 6  |
| 4.  | ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO.....   | 8  |
| 5.  | RICHIESTA PRIMO RILASCIO AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO.....                     | 9  |
| 6.  | RICONFERMA.....  | 9  |
| 7.  | RICHIESTA DI RINNOVO ANNUALE E RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO..... | 9  |
| 8.  | DURATA DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO.....                                  | 10 |
| 9.  | VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI.....                              | 10 |
| 10. | MANTENIMENTO DEI REQUISITI, REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....   | 10 |
| 11. | COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE.....   | 11 |
| 12. | CESSAZIONE ATTIVITÀ.....   | 11 |
| 13. | RINUNCIA.....  | 11 |
| 14. | AGGIORNAMENTO ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....                                      | 11 |
| 15. | RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE.....   | 11 |
| 16. | REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....  | 11 |
| 17. | QUALIFICA E APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI AGRICOLI E TRASFORMATI.....                    | 12 |
| 18. | IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....  | 12 |
| 19. | PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ BAC.....   | 13 |
| 20. | GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI BAC SUL PRODOTTO.....                             | 14 |
| 21. | DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI.....                                | 14 |
| 22. | AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI.....  | 14 |
| 23. | GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI in autocontrollo SUL PRODOTTO.....                | 15 |
| 24. | PIANO ANALITICO RINFORZATO IN AUTOCONTROLLO IN SEGUITO AD ANALISI NON CONFORMI.....        | 15 |
| 25. | TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE.....  | 15 |
| 26. | ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE.....                                       | 16 |
| 27. | NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA.....  | 16 |
| 28. | GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC.....   | 16 |
| 29. | RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI.....  | 16 |
| 30. | CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE.....                                       | 17 |
| 31. | MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC.....                                  | 17 |
| 32. | RISERVATEZZA.....  | 17 |
| 33. | PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....  | 17 |

|                   |  |                                    |
|-------------------|--|------------------------------------|
| BIOAGRICERT s.r.l | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|-------------------|--|------------------------------------|

## 1. PREMESSA

Il Reg. CE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP 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 Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 2), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione di origine protetta "NOCCIOLA ROMANA DOP".

### 1.1 SCOPO

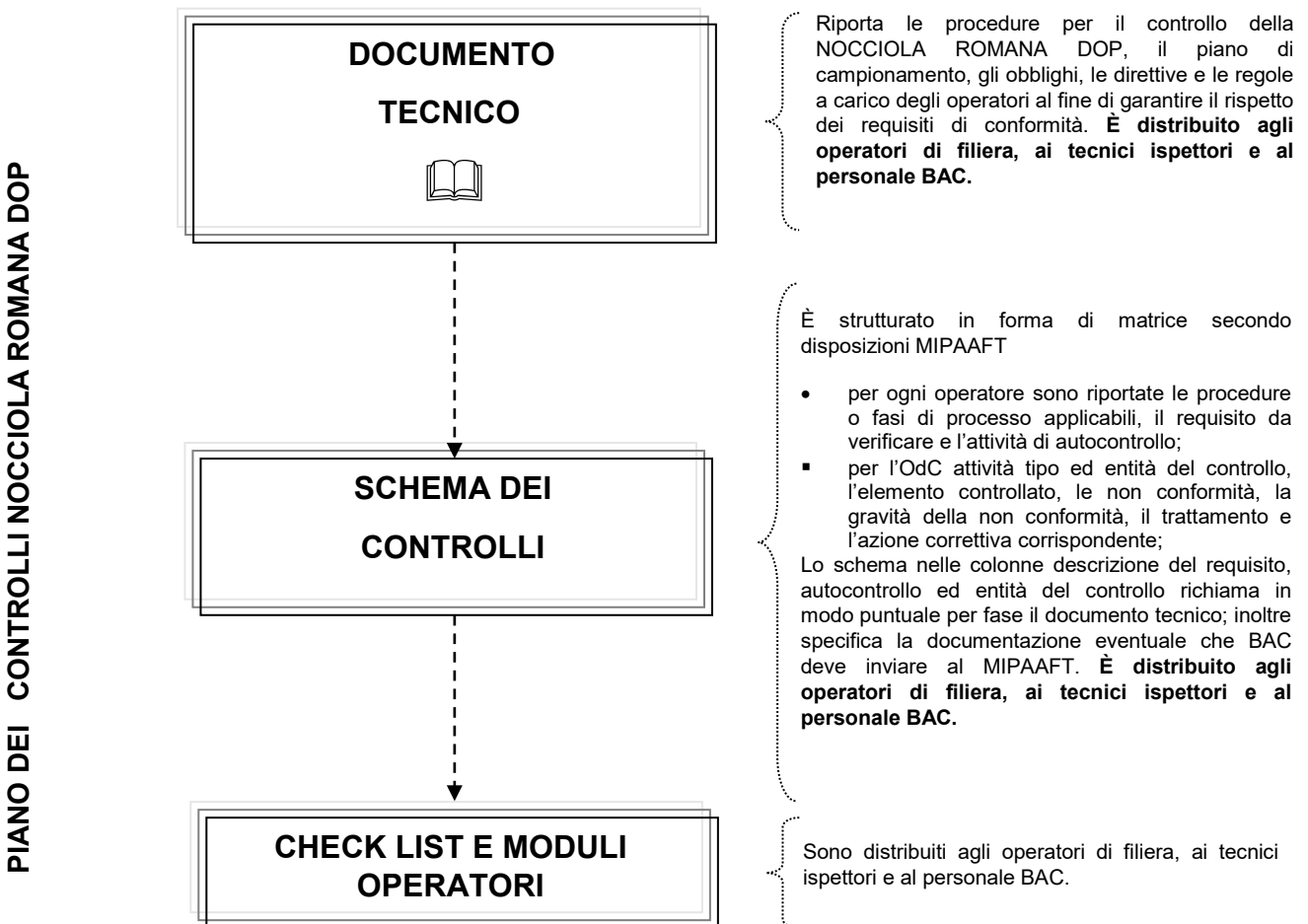
Assicurare con un adeguato livello di fiducia attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAFT.

### 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 NOCCIOLA ROMANA DOP.

### 1.3 PIANO DEI CONTROLLI

È composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli.



**BIOAGRICERT s.r.l**

**DOCUMENTO TECNICO  
NOCCIOLA ROMANA DOP**

**APPROVAZIONE del 23-05-2019**

**DOCUMENTO TECNICO  
NOCCIOLA ROMANA DOP**

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

## 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   |
| 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 MIPAAFT" 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 MIPAAFT 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 MIPAAFT approvato dal gruppo tecnico di valutazione di cui all'Art. 14 della legge 526/99  |
| Nota Ministeriale del 4 aprile 2014 Protocollo n° 7392                       | Indicazione della struttura 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.  |
| Reg. CE n. 667 del 22/07/2009 (09A09331) (GU n. 186 del 12/08/2009)          | Iscrizione della denominazione <Nocciola Romana> nel registro delle DOP-IGP di cui al regolamento (CE) n. 510/06  |
| Nota Ministeriale del 23 gennaio 2015 Protocollo n. 1555                     | Autorizzazione etichette prodotti a denominazione di origine  |
| Nota Ministeriale dell'11 settembre 2018 Protocollo n.13289                  | "Modifica denominazione MIPAAF in MIPAAFT su prodotti a indicazione geografica"   |

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

### 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 MIPAAFT.   |
| 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 Nocciola Romana DOP 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 MIPAAFT (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza   |
| Autorità di vigilanza                               | Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo (MIPAAFT), Regioni interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF)  |
| 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.   |
| BAC   | Bioagricert srl   |
| Bilanci di materiali                                | Attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita  |
| Consorzio di Tutela                                 | Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAFT secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999  |
| Disciplinare di produzione                          | Documento che specifica i requisiti obbligatori del disciplinare di produzione" 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 MIPAAFT.   |
| 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.                           |
| Fornitore   | Operatore assoggettato al controllo della DOP Nocciola Romana che movimentata materia prima o semilavorato in filiera   |
| 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 MIPAAFT 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  |

| BIOAGRICERT s.r.l                       | DOCUMENTO TECNICO<br>NOCCIOLA ROMANA DOP  | APPROVAZIONE del 23-05-2019 |
|---|---|-----------------------------|
| 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 e dal piano dei controlli  |                             |
| 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  |                             |
| 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. |                             |
| Operatori                               | Corilicoltori, intermediari, centri di raccolta, trasformatori e confezionatori ubicati in zona di produzione che chiedono a BAC l'adesione al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati. I confezionatori possono essere ubicati anche fuori dalla zona di produzione della DOP.  |                             |
| Corilicoltore                           | Operatore che conduce nocciolieti ubicati in zona di produzione delimitata dal disciplinare.  |                             |
| Intermediario                           | Operatore che esegue operazioni di acquisto e vendita di prodotto sfuso senza effettuare alcuna manipolazione dello stesso, eventualmente provvedendo al solo stoccaggio temporaneo presso i propri impianti ubicati nella zona di produzione delimitata dal disciplinare.  |                             |
| Centro di raccolta/stoccaggio           | Operatore ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare che conduce operazioni di raccolta e stoccaggio della nocciola.<br>Qualora presso il centro di raccolta/stoccaggio siano attuate attività di trasformazione e confezionamento, lo stesso operatore si assume gli obblighi previsti dal trasformatore e dal confezionatore.   |                             |
| Trasformatore                           | Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare che conduce operazioni di <b>sgusciatura, cernita e calibratura</b> della nocciola. Qualora presso il trasformatore siano attuate attività di raccolta, stoccaggio e confezionamento, lo stesso operatore si assume gli obblighi previsti dal Centro di raccolta/stoccaggio e dal confezionatore.   |                             |
| Confezionatore                          | Operatore identificato che conduce una struttura di confezionamento delle nocciole in sacchi ( <i>per il prodotto in guscio</i> ) e in confezioni o contenitori di juta, rafia, buste e cartoni idonei ad uso alimentare ( <i>per il prodotto sgusciato</i> ). Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di raccolta, stoccaggio e trasformazione, lo stesso operatore si assume gli obblighi previsti dal Centro di raccolta/stoccaggio e dal trasformatore.       |                             |
| Lotto                                   | Unità, avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.  |                             |
| Lotto di confezionamento                | Lotto omogeneo di nocciole, da destinare al confezionamento, ottenuto prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche   |                             |
| Lotto di trasferimento nocciola         | quantità omogenea di prodotto, derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante una scheda di trasferimento prodotto, per cui è possibile garantire la rintracciabilità   |                             |
| Nocciola intera in guscio               | frutto come è stato raccolto in campo e che ha subito solo lavorazioni atte alla sua pulitura con eliminazione dei corpi estranei mediante cernita e opportunamente essiccato per garantirne una prolungata conservazione   |                             |
| Nocciola sgusciata                      | frutto intero che mediante trattamenti di natura fisica è stato privato del guscio ma che conserva ancora il perisperma ricoperto da fibre e si presenta con di colore più scuro del guscio   |                             |
| Nocciola Romana                         | prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, commercializzato nel rispetto di quanto previsto dall'art. 8 del disciplinare di produzione   |                             |

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

#### 4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

##### 4.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della NOCCIOLA ROMANA DOP sono i Corilicoltori, intermediari, centri di raccolta, trasformatori e confezionatori.

##### 4.2 Modalità di accesso

La richiesta può essere redatta e presentata:

- Direttamente dal soggetto richiedente;
- Dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAFT, 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 MIPAAFT [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) e sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org).

##### 4.3 Prima adesione corilicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti i corilicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, costituito il fascicolo aziendale e in possesso di un titolo di conduzione (proprietà, affitto, comodato, comproprietà, utilizzo dei terreni del coniuge ecc.). I corilicoltori che intendono aderire al sistema di controllo devono inviare a BAC la richiesta di prima adesione (Mod. RA\_PA\_21) adeguatamente compilata, entro e non oltre il 31-03 di ogni anno, fatta salva la possibilità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dei requisiti disciplinati.

##### 4.4 Prima adesione intermediario, centro di raccolta, trasformatore e confezionatore

Gli operatori che intendono aderire al sistema di controllo possono inviare a BAC in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei prodotti e dei processi attinenti alla DOP Nocciola Romana, la richiesta di prima adesione (MOD. RA\_TR\_21) adeguatamente compilata, allegando:

- A copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa;
- B copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA/ notifica registrazione art. 6 Reg. CE 852/2004;
- C copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- D il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato.

##### 4.5 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC provvede all'esame documentale per decidere sull'accettazione della Domanda 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.  |

##### 4.6 Visita ispettiva iniziale e programma annuale dei controlli

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

- A** valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B** valuta la documentazione presente in azienda;
- C** segnala le carenze riscontrate;
- D** registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- E** consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione.

Sarà inoltre effettuato, per l'operatore che richiede contestualmente l'autorizzazione all'immissione al consumo, un campionamento sul prodotto che dovrà essere necessariamente disponibile al momento dell'ispezione iniziale per la verifica dei requisiti disciplinati (**paragrafo 19**). Qualora il prodotto non fosse disponibile per il prelievo, i campioni saranno prelevati da BAC successivamente alla verifica ispettiva iniziale, su richiesta dell'operatore mediante l'invio del modulo Mod. RA\_DOP-IGP o equivalente.

BAC per il riconoscimento iniziale applica **annualmente** il seguente piano delle verifiche:1

| OPERATORE                                       | % DI OPERATORI CONTROLLATI<br>IN PRIMA ADESIONE | TIPO DI CONTROLLO       |
|---|---|-------------------------|
| Corilicoltore                                   | 100%  | Documentale e ispettivo |
| Intermediario                                   | 100%  | Documentale e ispettivo |
| Centro di raccolta-Trasformatore Confezionatore | 100%  | Documentale e ispettivo |



|                   |  |                             |
|-------------------|--|-----------------------------|
| BIOAGRICERT s.r.l | DOCUMENTO TECNICO<br>NOCCIOLA ROMANA DOP | APPROVAZIONE del 23-05-2019 |
|-------------------|--|-----------------------------|

#### 4.7 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 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 comunica le deviazioni riscontrate e 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 in seguito alle deviazioni riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

### 5. RICHIESTA PRIMO RILASCIO AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

Gli operatori, mediante il Mod. RAC\_DOP-IGP adeguatamente compilato, possono chiedere a BAC l'immissione al consumo allegando i documenti di seguito elencati:

- A Copia dell'etichetta definitiva 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);

#### 5.1 Proposta, primo rilascio e delibera dell'autorizzazione all'immissione al consumo

BAC, in seguito al ricevimento della richiesta di primo rilascio, 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 primo rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo.   |
| 2) valutazione positiva dei fornitori, etichetta non conforme.                         | BAC prima di procedere al primo 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 primo 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 l'esclusione del prodotto eventualmente acquisito dai fornitori non approvati. L'operatore deve ripresentare il nuovo elenco dei fornitori e gli adeguamenti richiesti da BAC.   |
| 4) Analisi   | I campioni sono prelevati da BAC in occasione della verifica ispettiva iniziale o successivamente, qualora il prodotto non fosse disponibile per il prelievo, su richiesta dell'operatore mediante l'invio del modulo Mod. RA_DOP-IGP o equivalente. Bioagricert rilascia l'autorizzazione all'emissione al consumo solo in seguito a esito conforme delle Analisi chimico-fisiche rispetto ai requisiti disciplinati. |

#### 5.2 Approvazione<sup>1</sup> etichette

Per il prodotto DOP nocciola Romana, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette approvate, inizialmente e a ogni variazione, dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAFT o da 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 MIPAAFT**

### 6. RICONFERMA

#### 6.1 Corilicoltori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il **31-03** di ogni anno, la richiesta di riconferma (Mod. RA\_PA\_21), adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento.

#### 6.2 Intermediario, centro di raccolta, trasformatore e confezionatore

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il **31-03** di ogni anno, la richiesta di riconferma (Mod. RA\_TR\_21), adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota fissa.

### 7. RICHIESTA DI RINNOVO ANNUALE E RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

La richiesta di rinnovo mediante il Mod. RAC\_DOP-IGP, da inviare insieme alla richiesta di riconferma, deve essere inoltrata a BAC prima della scadenza riportata nell'autorizzazione precedentemente ottenuta.

<sup>1</sup> Le etichette sono approvate da BAC in conformità alle indicazioni previste dal disciplinare di produzione e 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.

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

### 7.1 Proposta, rilascio e delibera dell'autorizzazione all'immissione al consumo

BAC, in seguito al ricevimento della richiesta di rinnovo, 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.

### 8. DURATA DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

L'autorizzazione all'immissione al consumo emessa da BAC ha **validità annuale**

### 9. VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. BAC in sorveglianza applica **annualmente** il seguente piano delle verifiche:

| OPERATORE  | % DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA | TIPO DI CONTROLLO                  |
|--|--|------------------------------------|
| Corilicoltore  | 35% <sup>2</sup>                           | Documentale e ispettivo            |
| Intermediario  | 35% <sup>2</sup>                           | Documentale e ispettivo            |
| Centro di raccolta/stoccaggio-Trasformatore-Confezionatore | 100%                                       | Documentale, ispettivo e analitico |

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

- Nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva presso l'operatore, prevista dal piano dei controlli, in seguito a NC gravi;
- Nei casi di reiterazione della medesima NC;
- Mancato invio dei dati dopo il sollecito;
- Nei casi in cui l'operatore comunichi a BAC variazioni significative;
- Nei casi previsti dallo schema dei controlli.

### 10. MANTENIMENTO DEI REQUISITI, REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

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

#### 10.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime non conformi non siano immesse nel circuito tutelato;
- D** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non sia immesso in commercio;
- E** Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore BAC e dalle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- F** Conservano tutta la documentazione presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- G** Inviando a BAC la documentazione richiesta entro 15 giorni dalla notifica;
- H** Comunicano il programma di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a indicazione protetta vengano separate temporalmente (ALLEGATO al Mod. RA\_TR\_21);
- I** Svolgono le operazioni di stoccaggio, sgusciatura, cernita e calibratura in condizioni sanitarie corrette e con impianti adeguati a venire a contatto con il prodotto alimentare.

#### 10.2 Obblighi specifici degli operatori

##### 10.2.1 Corilicoltori

- J** Compilano il registro delle operazioni colturali registrando per appezzamento: la superficie in Ha, le cultivar, la produzione ottenuta e quella venduta (carico-scarico), le concimazioni, le operazioni di potatura, le modalità e il periodo di raccolta;
- K** Inviando a BAC ogni eventuale aggiornamento delle superfici rispetto a quelle precedentemente comunicate con la richiesta di adesione.

##### 10.2.2 Intermediari/centri di raccolta

- L** Compilano ed inviano a BAC, inizialmente in sede di prima qualifica del fornitore e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF\_DOP-IGP) o equivalente;
- M** Registrano le operazioni di carico e scarico, sul registro fornito da BAC (Mod. RCS\_21) o equivalente;

<sup>2</sup> Gli agricoltori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco del triennio, saranno ispezionati con una quota annuale minima del 33% alla quale si sommerà una quota del 2%, con criteri di casualità, su operatori già precedentemente controllati.

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

**N** Conservano le schede trasferimento che identificano il lotto di prodotto ad ogni fornitura.

### 10.2.3 Trasformatori/Confezionatori

- O** Comunicano<sup>3</sup>, entro il 31-01 di ogni anno 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 e la data di confezionamento;
- P** Registrano le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. RCS\_21) o equivalente;
- Q** Si accertano che i lotti utilizzati per il confezionamento della Nocciola Romana DOP abbiano le evidenze oggettive che dimostrino il rispetto dei requisiti disciplinati e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- R** Conservano le schede trasferimento che identificano il lotto di prodotto ad ogni fornitura;
- S** Compilano ed inviano a BAC, alla richiesta di primo rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF\_DOP-IGP) o equivalente;
- T** Si impegnano ad utilizzare la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato.

### 10.2.4 Carico-Scarico

Gli operatori devono dare evidenza a BAC, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni, del rispetto degli obblighi e dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita (carico-scarico) e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni, documenti fiscali, schede di lavorazione, schede trasferimento ecc.).

## 11. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali, di processo, 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 variazioni intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive verifiche ispettive previste.

## 12. CESSAZIONE ATTIVITÀ

### 12.1 Corilicoltori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro il **31-03** di ogni anno, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (Mod. RA\_PA\_21) barrando la voce **rinuncia**.

### 12.2 Intermediari-Centri di raccolta/Trasformatori/Confezionatori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro il **31-03** di ogni anno la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (Mod. RA\_TR\_21) barrando la voce **rinuncia**. Per tutti gli operatori che cessano l'attività viene riportata la data di fine controllo nel programma informatico con l'esclusione dall'elenco degli operatori controllati.

## 13. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

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

## 14. AGGIORNAMENTO ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

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

## 15. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE

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

## 16. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono far parte della filiera produttiva della DOP devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

| Art. | Requisiti                  | Operatori a cui si applicano  |
|------|----------------------------|---|
| 1    | Denominazione del prodotto | Corilicoltori, intermediari, Centri di raccolta trasformatori, confezionatori |
| 2    | Descrizione del prodotto   | Corilicoltori, Intermediari, Centri di raccolta trasformatori, confezionatori |

<sup>3</sup> Circolare MIPAAFT 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 e dal piano dei controlli.

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

|   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
| 3 | Zona di produzione    | Corilicoltori, intermediari, Centri di raccolta trasformatori, confezionatori |
| 5 | Metodo di ottenimento | Corilicoltori, intermediari, Centri di raccolta trasformatori                 |
| 8 | Etichettatura         | Confezionatori  |

## 17. QUALIFICA E APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI AGRICOLI E TRASFORMATI

### 17.1 Qualifica dei fornitori

Gli operatori a monte della filiera **devono** disporre dell'elenco degli operatori controllati. BAC, invia l'elenco degli operatori al Consorzio di Tutela e agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che lo richiedono.

### 17.2 Controlli in accettazione

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato:

- A la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
- B la presenza della scheda trasferimento prodotto adeguatamente compilata in ogni sua parte (Mod. STP\_DOP-IGP) o equivalente;
- C La zona di produzione prevista dal disciplinare;
- D la corretta identificazione del prodotto in entrata.

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire durante le verifiche, al fornitore, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

## 18. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

L'identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di raccolta, di stoccaggio, di sgusciatura, cernita, calibratura, confezionamento e vendita.

### 18.1 Identificazione del prodotto durante i trasferimenti e la vendita

- A I corilicoltori, il centro di stoccaggio e i trasformatori durante la fase di conferimento ad altri operatori in filiera, devono identificare e accompagnare ogni lotto di prodotto sfuso mediante apposita documentazione (Mod. STP\_DOP-IGP) o equivalente;
- B I confezionatori, nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) devono specificare durante la vendita del prodotto, la quantità e l'appartenenza al circuito DOP.

### 18.2 Identificazione e rintracciabilità post raccolta

#### 18.2.1 stoccaggio nocciole

Le nocciole raccolte e conferite dai corilicoltori devono essere stoccate in modo esclusivo e adeguatamente identificate mediante cartellini, etichette e devono riportare chiaramente l'indicazione Nocciola Romana DOP. Devono inoltre essere stoccate in locali ben areati (finestre o areatori) nei quali è garantita la conservazione del prodotto con una umidità non superiore al 6%.

#### 18.2.2 processo produttivo

Durante il processo produttivo gli operatori identificano e registrano su apposita documentazione, i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità (Mod.RCS\_21) o equivalente.

#### 18.2.3 prodotto pronto per il confezionamento

L'operatore deve identificare le nocciole prima del confezionamento durante le fasi di sgusciatura, prodotto in guscio, cernita e calibratura garantendo l'identificazione e la rintracciabilità.

#### 18.2.4 Confezionamento

L'operatore deve identificare il prodotto finito con etichetta, la quale deve riportare tutte le indicazioni previste dal disciplinare di produzione.

#### 18.2.5 Commercializzazione e vendita del prodotto preconfezionato

L'operatore deve riportare, sui documenti fiscali, al fine di garantire la rintracciabilità, l'indicazione Nocciola Romana DOP. Inoltre deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante adeguata registrazione (Mod.RCS\_21) o equivalente.

#### 18.2.6 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 Nocciola Romana DOP, 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 il programma di lavorazione delle produzioni tutelate (Allegato al Mod. RA\_TR\_21).

|                   |  |                                    |
|-------------------|--|------------------------------------|
| BIOAGRICERT s.r.l | <b>DOCUMENTO TECNICO</b><br><b>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|-------------------|--|------------------------------------|

#### 19. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BAC

La Nocciola Romana DOP, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa vigente. Il volume annuo produttivo di riferimento, che Bioagricert prende in considerazione, sarà quello dell'anno precedente. In prima adesione Bioagricert si baserà, per l'entità del controllo, su una stima di produzione annua.

| Matrice   | Requisiti disciplinati chimico-fisici  | Operatori a cui si applica       | Entità del controllo e quando si applica   | Tipologia di prodotto                    |
|---|--|----------------------------------|--|--|
| Nocciola Romana DOP                               | Umidità minore uguale al 6%<br><br>Resa di sgusciatura compresa tra il 28 e il 50%   | Trasformatore/<br>Confezionatore | Verifica iniziale: prelievo prima dell'autorizzazione all'immissione al consumo  | Prodotto sfuso prima del confezionamento |
|   |  |                                  | Verifica in sorveglianza. La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata:<br><br>1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate;<br>2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate;<br>4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate | Prodotto sfuso e/o confezionato          |
| Nocciola Romana DOP Cultivar Tonda gentile Romana | <b>Forma della nocciola in guscio:</b> subsferoidale con l'apice leggermente a punta.<br><b>Dimensioni della nocciola in guscio:</b> non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri.<br><b>Guscio:</b> di medio spessore, di colore nocciola, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti.<br><b>Seme:</b> medio - piccolo, di forma variabile subsferoidale; di colore molto vicino a quello del guscio; per lo più ricoperto di fibre; con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio.<br><b>Perisperma:</b> di medio spessore non completamente distaccabile alla tostatura.<br><b>Tessitura:</b> compatta e croccante.<br><b>Sapore ed aroma:</b> finissimo e persistente. | Trasformatore/<br>Confezionatore | Verifica iniziale: prelievo prima dell'autorizzazione all'immissione al consumo  | Prodotto sfuso prima del confezionamento |
|   |  |                                  | Verifica in sorveglianza. La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata:<br><br>1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate;<br>2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate;<br>4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate | Prodotto sfuso e/o confezionato          |
| Nocciola Romana DOP Cultivar Nocchione            | <b>Forma della nocciola in guscio:</b> sferoidale, subelissoidale.<br><b>Dimensioni medie della nocciola in guscio:</b> comprese tra 14 e 25 mm,<br><b>Guscio spesso:</b> di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente;<br><b>Seme:</b> medio - piccolo, con fibre presenti in misura medio - elevata<br><b>Perisperma:</b> mediamente staccabile alla torrefazione;<br><b>Sapore ed aroma:</b> finissimo e persistente.  | Trasformatore/<br>Confezionatore | Verifica iniziale: prelievo prima dell'autorizzazione all'immissione al consumo  | Prodotto sfuso prima del confezionamento |
|   |  |                                  | Verifica in sorveglianza. La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata:<br><br>1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate;<br>2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate;<br>4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate | Prodotto sfuso e/o confezionato          |

*Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto dall'operatore fino ad accertamento della conformità, può essere liberalizzato per l'immissione al mercato esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.*

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

## 20. GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI BAC SUL PRODOTTO

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.   |

*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 (MIPAAFT).*

## 21. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisica, l'OdC deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 15 gg. dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

L'operatore entro 15 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso 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, BAC revoca la misura cautelativa e il prodotto può essere immesso nel circuito tutelato.

L'esito della revisione ha valore definitivo.

Le spese riguardanti il costo delle analisi di revisione sono a carico del soccombente.

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto dall'operatore fino ad accertamento della conformità e può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

## 22. AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI

Le verifiche in autocontrollo devono essere registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva. Qualora l'entità delle prove in autocontrollo da parte dell'operatore, non dovessero raggiungere la frequenza prevista in autocontrollo, BAC provvederà ad eseguire il numero delle prove mancanti.

| Matrice             | Requisiti disciplinati chimico-fisici           | Operatori a cui si applica                         | Entità dell'autocontrollo  | Tipologia di prodotto           |
|---------------------|---|--|--|---------------------------------|
| Nocciola Romana DOP | Umidità minore uguale al 6%                     | Trasformatore/Confezionatore<br><br>Confezionatore | La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo <u>e su lotti differenti</u> , è così calcolata:   | Prodotto sfuso e/o confezionato |
| Nocciola Romana DOP | Resa di sgusciatura compresa tra il 28 e il 50% |  | 1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate;<br>2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate;<br>4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate |                                 |

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

| Matrice   | Requisiti disciplinati<br>Merceologici-organolettici   | Operatori a cui<br>si applica                                  | Entità dell'autocontrollo   | Tipologia di<br>prodotto        |
|---|--|--|---|---------------------------------|
| Nocciola Romana DOP Cultivar Tonda gentile Romana | <p><b>Forma della nocciola in guscio:</b> subsferoidale con l'apice leggermente a punta.</p> <p><b>Dimensioni della nocciola in guscio:</b> non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri.</p> <p><b>Guscio:</b> di medio spessore, di color nocciola, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti.</p> <p><b>Seme:</b> medio - piccolo, di forma variabile subsferoidale; di colore molto vicino a quello del guscio; per lo più ricoperto di fibre; con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio.</p> <p><b>Perisperma:</b> di medio spessore non completamente distaccabile alla tostatura.</p> <p><b>Tessitura:</b> compatta e croccante.</p> <p><b>Sapore ed aroma:</b> finissimo e persistente.</p> | <p>Trasformatore/<br/>Confezionatore</p> <p>Confezionatore</p> | <p>La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata:</p> <p>1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate;</p> <p>2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate;</p> <p>4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate</p> | Prodotto sfuso e/o confezionato |
| Nocciola Romana DOP Cultivar Nocchione            | <p><b>Forma della nocciola in guscio:</b> sferoidale, subelissoidale.</p> <p><b>Dimensioni medie della nocciola in guscio:</b> comprese tra 14 e 25 mm,</p> <p><b>Guscio spesso:</b> di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente;</p> <p><b>Seme:</b> medio - piccolo, con fibre presenti in misura medio - elevata</p> <p><b>Perisperma:</b> mediamente staccabile alla torrefazione;</p> <p><b>Sapore ed aroma:</b> finissimo e persistente.</p>   | <p>Trasformatore/<br/>Confezionatore</p> <p>Confezionatore</p> |   |                                 |

*Il volume annuo produttivo di riferimento, da prendere in considerazione, è quello dell'anno precedente. In prima adesione l'operatore si baserà, per l'entità dell'autocontrollo, su una stima annua di produzione.*

### 23. GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI IN AUTOCONTROLLO SUL PRODOTTO

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 segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e al Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal (MIPAAFT).

### 24. PIANO ANALITICO RINFORZATO IN AUTOCONTROLLO IN SEGUITO AD ANALISI NON CONFORMI

Qualora le analisi in autocontrollo dei requisiti disciplinati evidenziassero situazioni di non conformità, l'operatore interessato oltre a gestire e declassare il lotto è tenuto ad attuare un piano rinforzato di analisi in relazione al solo requisito non conforme. Il piano analitico rinforzato prevede almeno 1 analisi aggiuntiva, nel corso dei successivi lotti di produzione, rispetto a quelle ordinarie previste in autocontrollo e comunque fino a quando le analisi non risultino conformi e il processo risulta validato. I report analitici e l'attuazione del piano analitico rinforzato dovranno essere disponibili presso l'operatore durante la visita ispettiva Bioagricert.

### 25. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

| Tipo di richiesta  | Giorni               | A partire dalla                             |
|--|----------------------|---|
| Valutazione documentale della richiesta di prima adesione        | 30 giorni lavorativi | Data presa in carico della richiesta        |
| Richiesta integrazione valutazione documentale                   | 15 giorni lavorativi | Data presa in carico richiesta              |
| Approvazione etichetta   | 15 giorni lavorativi | Data presa in carico                        |
| Rilascio attestato in seguito a richiesta                        | 15 giorni lavorativi | Data presa in carico                        |
| Rilascio e rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo | 15 giorni lavorativi | Data presa in carico richiesta              |
| Revisione analisi  | 15 giorni lavorativi | Data Notifica analisi inviata all'operatore |

|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

## 26. ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

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 MIPAAFT, 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.

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.

## 27. NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA

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.

### 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.

### 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.

#### 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.

## 28. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

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.

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.

## 29. 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.



|                          |  |                                    |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| <b>BIOAGRICERT s.r.l</b> | <b>DOCUMENTO TECNICO<br/>NOCCIOLA ROMANA DOP</b> | <b>APPROVAZIONE del 23-05-2019</b> |
|--------------------------|--|------------------------------------|

## **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.

### **30. 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.

### **31. 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 MIPAAFT. Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 3) 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 MIPAAFT, 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.

### **32. 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 Reg UE 679/2016 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.

### **33. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA**

Nel sito internet [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org) BAC pubblica tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAFT.

PIANO DEI CONTROLLI  
NOCCIOLA ROMANA DOP

## MODULO CONSEGNA E ACCETTAZIONE

Io sottoscritto

in qualità di

Responsabile dell'azienda

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

**AZIENDE DI PRODUZIONE**

- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA PRODUTTORI AGRICOLI (Mod. RA\_PA\_21)
- SCHEDA TRASFERIMENTO PRODOTTO (Mod. STP\_DOP-IGP)
- DOCUMENTO TECNICO
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARIFFARIO NOCCIOLA ROMANA DOP

**AZIENDE DI TRASFORMAZIONE**

- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA\_TR\_21)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM\_DOP-IGP)
- RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO (Mod. RAC)
- RICHIESTA ANALISI (Mod. RA\_DOP-IGP)
- SCHEDA TRASFERIMENTO PRODOTTO (Mod. STP\_DOP-IGP)
- REGISTRO AZIENDALE CARICO E SCARICO SCHEDA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO (Mod. RCS\_21)
- MODULO ELENCO FORNITORI (Mod. PF\_DOP-IGP)
- DATI CONFEZIONATI (Mod. DC\_DOP-IGP)
- DOCUMENTO TECNICO
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARIFFARIO NOCCIOLA ROMANA DOP

Data

Firma del Responsabile aziendale