

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI  DOP PANE DI ALTAMURA</b>	Mod. RA_TR_06
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	APPROVAZIONE DEL 10-11-2008

**La Sottoscritta azienda chiede**

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

**Azienda:** \_\_\_\_\_

**Indirizzo:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Indirizzo** altri stabilimenti: \_\_\_\_\_

**Tel:** \_\_\_\_\_

**Fax:** \_\_\_\_\_

**E-mail:** \_\_\_\_\_

**Cod. Fiscale:** \_\_\_\_\_

**Partita IVA:** \_\_\_\_\_

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

NOME \_\_\_\_\_

QUALIFICA \_\_\_\_\_

**Nome del rappresentante legale:** \_\_\_\_\_

**CENTRO DI STOCCAGGIO**

**MOLINO**

**PANIFICATORE**

**PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA**

**Prima adesione al sistema di controllo l'azienda deve:**

- ❖ ricadere nella zona di produzione prevista dal disciplinare
- ❖ compilare l'allegato alla presente richiesta in modo da consentire a BAC di verificare la conformità documentale degli impianti di trasformazione e confezionamento
- ❖ inviare copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA
- ❖ inviare copia dell'iscrizione alla camera di commercio (CCIAA)
- ❖ inviare il presente modulo barrando la voce prima adesione al sistema di controllo e certificazione, **(entro e non oltre il 31-03)**, allegando copia del versamento **(secondo le quote sotto riportate), su bollettino postale c.c.p. N. 24943409 intestato a Bioagricert srl via Dei Macabraccia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) con indicazione "quota relativa al controllo DOP indicando l'anno di riferimento.**

**Requisiti che verranno valutati durante la prima adesione:**

- zona di produzione;
- idoneità locali, impianti e attrezzature ai requisiti previsti dal disciplinare;
- processo di lavorazione
- separazione spazio-temporale delle lavorazioni-linee dedicate;
- idoneità locali di stoccaggio delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- confezionamento ed etichettatura;
- controlli in accettazione;
- identificazione, rintracciabilità e gestione dei lotti.

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI DOP PANE DI ALTAMURA</b>	Mod. RA_TR_06
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	APPROVAZIONE DEL 10-11-2008

**Per la riconferma al sistema di controllo l'azienda:**

- ❖ deve inviare la richiesta di adesione, barrando la voce riconferma al sistema di controllo e certificazione, **(entro e non oltre il 31-03 di ogni anno)** allegando copia del versamento (secondo le quote sotto riportate), su bollettino postale c.c.p. N. 24943409 intestato a Bioagricert srl via Dei Macabracchia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) con indicazione "quota relativa al controllo DOP" indicando l'anno di riferimento.

**Rinuncia al sistema di controllo:**

l'azienda verrà cancella dall'elenco degli operatori controllati:

- ❖ In caso di rinuncia mediante la compilazione e l'invio del seguente modulo
- ❖ Se **entro il 31-03 di ogni anno** non invierà a BAC il presente modulo, adeguatamente compilato in ogni sua parte, con copia dell'avvenuto versamento.

**TARIFFARIO**

La BAC stabilisce, quale compenso per l'attività di controllo le seguenti somme:

**MOLINI**

Quota fissa annuale EURO 600 per Visita ispettiva

**CENTRO DI STOCCAGGIO/INTERMEDIARI**

Quota fissa annuale EURO 500 per Visita ispettiva

**PANIFICATORI**

Quota fissa annuale EURO 250 per Visita ispettiva  
Quota variabile EURO 0.01 al Kg di pane certificato

Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa

Per accettazione l'Azienda

data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

firma (eventuale timbro)\_\_\_\_\_

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIEDA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI  DOP PANE DI ALTAMURA</b>	Mod. RA_TR_06
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	APPROVAZIONE DEL 10-11-2008

**ALLEGATO al Mod. RA\_TR\_06**  
(da compilare solo in caso di prima adesione)

**PARTE RIGUARDANTE I CENTRI DI STOCCAGGIO**

Silos totali dedicati per lo stoccaggio del grano duro n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_;

- **Identificazione silos grano duro destinati alla produzione del pane DOP di Altamura**  
n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; capacità \_\_\_\_\_;  
n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; capacità \_\_\_\_\_;

**PARTE RIGUARDANTE I MOLINI**

Silos totali dedicati per lo stoccaggio del rimacinato di semola n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_;

- **Identificazione silos rimacinato di semola destinati alla produzione del pane DOP di Altamura**  
n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; capacità \_\_\_\_\_;  
n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; n° \_\_\_\_\_ capacità \_\_\_\_\_; capacità \_\_\_\_\_;

1. Le macchine utilizzate per la molitura sono dotate di cilindri metallici di diametro progressivamente sempre più vicini tra di loro? SI  NO
2. Velocità di rotazione dei cilindri metallici: > a 300 giri al minuto  < a 300 giri al minuto
3. Temperatura di esercizio: superiore a 40°C  inferiore a 40°C
4. Capacità produttiva impianto di molitura \_\_\_\_\_ Resa % \_\_\_\_\_

**PARTE RIGUARDANTE I PANIFICATORI**

1. L'impasto viene effettuato utilizzando lievito naturale? SI  NO
2. Dosi utilizzate e composizione dell'impasto su 100 Kg di semola:
  - lievito naturale kg \_\_\_\_\_ sale marino kg \_\_\_\_\_ acqua lt \_\_\_\_\_
3. presenza analisi chimico-fisiche e microbiologiche dell'acqua con validità annuale rilasciata dall'Ente gestore dell'acquedotto? SI  NO
4. Sono presenti termometri? SI  NO
5. L'impastatrice utilizzata e a bracci tuffanti? SI  NO
6. numero di impastatrici \_\_\_\_\_
7. La modellatura viene effettuata manualmente? SI  NO
8. Modalità di riscaldamento del forno: indiretto  diretto
9. Tipo di alimentazione forno: legna  gas  altro  \_\_\_\_\_
10. Genere del legname utilizzato: quercia  altro  \_\_\_\_\_
11. Temperatura del forno: superiore a 250 °C  inferiore a 250 °C
12. Sistema di monitoraggio temperatura del forno \_\_\_\_\_
13. Il pane sfornato viene adagiato su: assi di legno ; assi in metallo ; altro  \_\_\_\_\_