

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA TRASFORMATORI</b>	MOD. RA_TR_06
	<b>CANTUCCINI TOSCANI IGP</b>	
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

**La Sottoscritta azienda chiede**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOME \_\_\_\_\_

QUALIFICA \_\_\_\_\_

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

**Nome del responsabile dell'impianto:** \_\_\_\_\_

Impresa di lavorazione:  Con vendita prodotto sfuso;  Con vendita prodotto confezionato

**PROCEDURA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA**

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

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

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

inviare la richiesta di adesione, barrando la voce riconferma al sistema di controllo, **(entro e non oltre il 31-01 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 Macabraccia, 8/3-4-5 - Casalecchio di Reno (BO) "con indicazione "quota relativa al controllo IGP indicando l'anno di riferimento" o con Bonifico bancario intestato a Bioagricert s.r.l., Banca di Bologna fil. Calderara, c/c n° CC0240240572 Cod. ABI 08883, cod. CAB 36650, cod. cin D IBAN IT66X0888336650024000240572.

**Rinuncia al sistema di controllo**

- Compilazione e invio del seguente modulo barrando la voce Rinuncia al sistema di controllo;

**Le tariffe si intendono I.V.A. esclusa**

- € 300 per produzioni fino a 50 t
- € 400 per produzioni maggiori di 50 e minori o uguali 100 t
- € 600 per produzioni maggiori di 100 e minori o uguali 200 t
- € 750 per produzioni maggiori di 200 e minori o uguali a 300 t
- € 1100 per produzioni maggiori di 300 t e minori o uguali a 600 t
- € 1400 per produzioni superiori a 600 t

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di Bioagricert. La richiesta consiste nell'invio di una lettera in cui è indicato il corrispettivo da pagare, i tempi e le modalità di pagamento. Qualora l'operatore non rispetti quanto prescritto, Bioagricert comunica l'inadempienza al MIPAAF.

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA- RINUNCIA TRASFORMATORI</b>	MOD. RA_TR_06
	<b>CANTUCCINI TOSCANI IGP</b>	
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 27/04/2016

**ALLEGATO al Mod. RA TR 06<sup>1</sup>**

**1. PRODOTTI REALIZZATI**

CANTUCCINI TOSCANI" IGP *rese di produzione* in % su prodotto finito \_\_\_\_\_

**2. COMPOSIZIONE ED INGREDIENTI SU 1000 Gr DI IMPASTO**

L'operatore oltre agli ingredienti obbligatori (**farina, mandorle** con umidità relativa non superiore all'8.5%, quantità minima del 17% e comunque da assicurare dopo la cottura una q.tà minima del 20% , **uova e tuorlo d'uovo** per non meno del 3% in tuorlo, **burro, zucchero** semolato cristallino 00 in granella, **miele millefiori, agenti lievitanti**), utilizza i seguenti ingredienti facoltativi: **sciropo di glucosio** SI  NO  ; zucchero invertito (usato solo in fase di doratura) SI  NO  ; **sale** SI  NO ; **latte intero** SI  NO ; **aromi e aromi naturali** SI  NO ;

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

**4. L'IMPASTO, CHE LIEVITA DURANTE LA COTTURA, VIENE MODELLATO IN FORMA DI FILONI SU TEGLIE O BANDA DEI FORNI DI COTTURA** SI  NO ;

**5. TEGLIE O BANDA DEI FORNI DI COTTURA SONO INGRASSATI** SI  NO  ;

**6. LA COTTURA AVVIENE IN FORNI PRERISCALDATI AD UN ATEMPERATURA COMPRESA TRA I 100 E 300°C PER UN MASSIMO DI 40 MINUTI** SI  NO ;

**7. LA DORATURA AVVIENE PRIMA DELLA COTTURA**  O **DURANTE LA COTTURA** ;

**8. AL TERMINE DELLA COTTURA I FILONI SONO TAGLIATI MANUALMENTE**  O **MECCANICAMENTE**  ;

**9. AL TERMINE DELLA FASE DI COTTURA AVVIENE UN SECONDO PASSAGGIO IN FORNO PER UN TEMPO MASSIMO DI 20 MINUTI**  .

Con la sottoscrizione della presente richiesta l'operatore dichiara di conoscere e accettare, per le parti di propria competenza, il piano dei controlli e il disciplinare di produzione consultabili sul sito del MIPAAF [www.politiche agricole.it](http://www.politicheagricole.it) e sul sito Bioagricert [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org).

Data \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Per accettazione l'Azienda  
firma (eventuale timbro) \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Deve essere compilata da tutti gli operatori che inviano la richiesta di adesione.