

**PIANO DEI CONTROLLI
DOP MIELE DELLA LUNIGIANA**

Redatto RS	Verificato RAQ	APPROVAZIONE CC 19/01/2024
------------	----------------	----------------------------

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione:
Copie n° di	Emessa il:	Firma RS

STATO DELLE REVISIONI E APPROVAZIONI

Data approvazione CC Bioagricert	Revisione	Motivo della Revisione
10/11/2008	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
07/03/2018	01	Revisione effettuata in seguito a note MIPAAF, Vigilanza ICQRF Bologna, valutazioni BAC, Reg UE n° 1151 del 21/11/2012, commenti e osservazioni Accredia.
19/01/2024	02	Revisione in seguito a modifica del disciplinare di produzione.

INDICE GENERALE

1.	PREMESSA	3
1.1	SCOPO	3
2.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
3.	TERMINI E DEFINIZIONI	5
4.	OPERATORI COINVOLTI E ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO	7
5.	RICHIESTA PRIMO RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO	8
6.	Verifica di conformità etichette	8
7.	RICONFERMA, RICHIESTA DI RINNOVO ANNUALE E DELIBERA DELL'AUTORIZZAZIONE	9
8.	VERIFICHE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI	9
9.	MANTENIMENTO DEI REQUISITI SUBENTRO E COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	9
10.	CESSAZIONE ATTIVITÀ	10
11.	OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
12.	OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI APICOLTORI	11
13.	OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI LABORATORIO DI SMIELATURA E CONFEZIONATORI	11
14.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	11
15.	APPROVVIGIONAMENTO	12
16.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ	12
17.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BIOAGRICERT	13
18.	NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI BAC	13
19.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI	13
20.	AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI	14
21.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI IN AUTOCONTROLLO	14
22.	ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	14
23.	NON CONFORMITÀ E REITERAZIONE	14
24.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC	15
25.	SEGNALAZIONE ESTERNA DELLE NC GRAVI	15
26.	RECLAMI E RICORSI	15
27.	CONTENZIOSI	15
28.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	15
29.	RISERVATEZZA	15
30.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	16
31.	USO DEI MARCHI E DEI RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE	16
32.	MODULISTICA	16
33.	MODULI ALLEGATI	16

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) descrive l'insieme dei controlli ai quali il Limone di Siracusa deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la indicazione geografica protetta **DOP MIELE DELLA LUNIGIANA**.

1.1 SCOPO

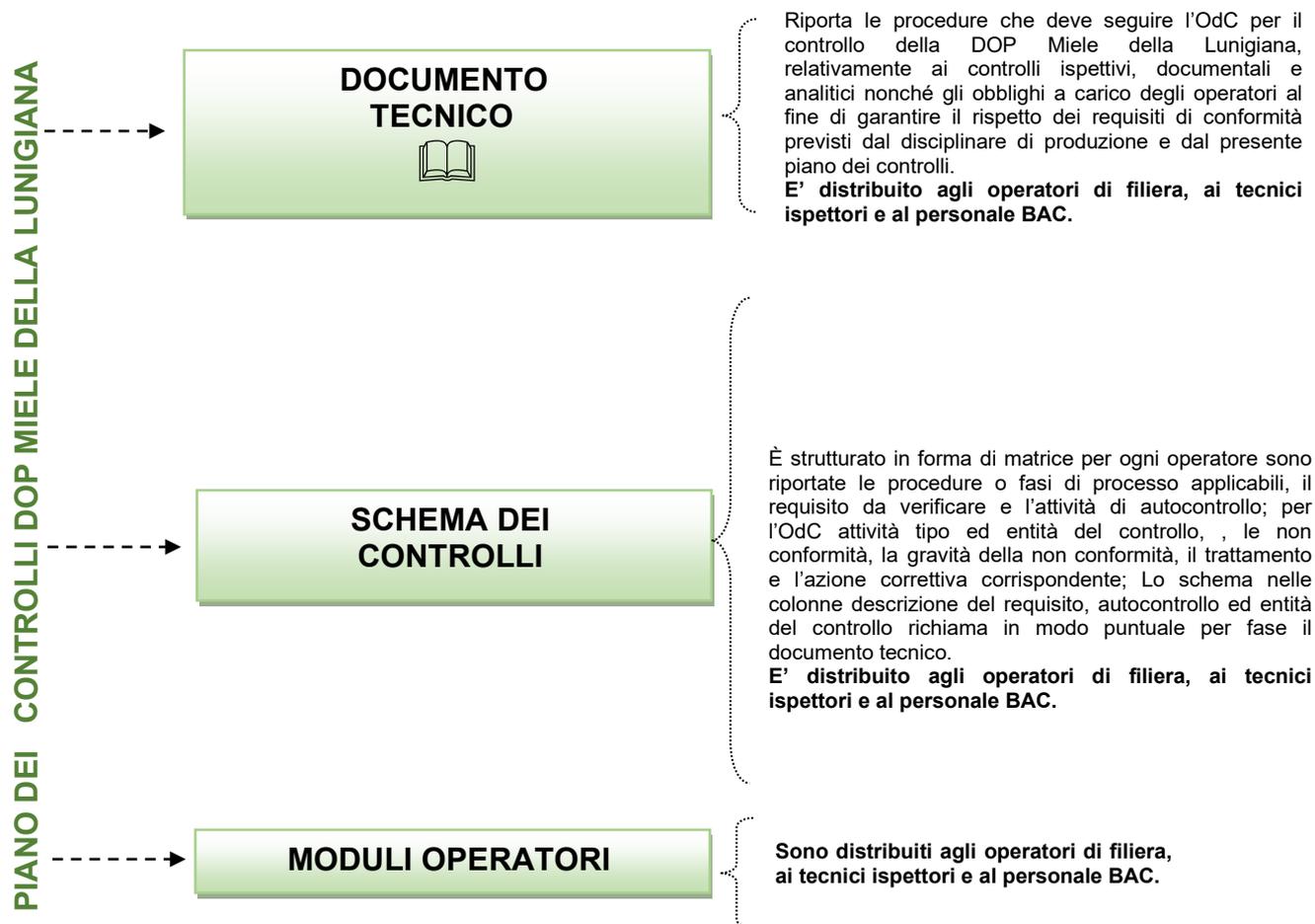
Assicurare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MASAF.

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 **DOP MIELE DELLA LUNIGIANA**.

1.3 PIANO DEI CONTROLLI

È composto dal documento tecnico, dallo schema dei controlli e dai Moduli operatori.



2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
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
ISO/IEC 17025 (novembre 2018)	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
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.
Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66)	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Nota Ministeriale del 19/03/2014 Protocollo n° 5982	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
Regolamento (CE) n. 1845/2004 del 22 ottobre 2004	Recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Miele della Lunigiana (DOP)
Provvedimento 22 novembre 2004. (pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 291 del 13 dicembre 2004)	Iscrizione della denominazione «Miele della Lunigiana» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
Regolamento (UE) 2022/2533 del 15/12/2022 (Gazzetta ufficiale UE n. 328/84 del 22 /12/ 2022)	Approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP «Miele della Lunigiana»)
Provvedimento 16 gennaio 2023 (GURI n. 27 del 2 febbraio 2023)	Registrazione modifica disciplinare DOP «Miele della Lunigiana»
Reg. (UE) 2017/625	Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
Reg. (UE) 1169/2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
D.lvo n. 231/2017	Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015
nota ministeriali n. 663094 del 16/12/2021	Controlli analitici sulle produzioni a IG

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Verifica conformità etichetta al disciplinare di produzione	Competenza esclusiva degli Organismi di controllo autorizzati dall'Ispettorato a verificare la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione dei prodotti, preventivamente alla loro immissione in commercio
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
Attività di controllo	Esame documentale, Ispezione e/o prova mediante il quale BAC verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della DOP MIELE DELLA LUNIGIANA 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	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare e forestale (MASAF), Regioni interessate alla DOP (Regione Toscana) 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
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.
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP Miele della Lunigiana e del procedimento necessario alla sua produzione. Provvedimento del xx/xx/xx MASAF, pubblicato GU serie generale n. 27 del 2 febbraio 2023
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP "Miele della Lunigiana" 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 MASAF.
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.
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 MASAF 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	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Verifica 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'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
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
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
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.
Alveare	Si intende l'arnia contenente una famiglia di api.
Apiario	Si intende un insieme unitario di alveari. L'apiario può essere stanziale o nomade.
Apiario stanziale	Si intende l'apiario la cui ubicazione in una determinata zona nettarifera e fissa e non subisce spostamenti nel corso della stagione produttiva
Apiario nomade	Si intende l'apiario la cui ubicazione varia e quindi subisce uno o più spostamenti nel corso della stagione produttiva all'interno della zona di produzione delimitata.
Arnia	Si intende il contenitore delle api
Arnia razionale	Si intende l'arnia a favi mobili e a sviluppo verticale
Favo	Raggruppamento di celle esagonali di cera costruito dalle api nel loro nido per contenere le larve della covata e per immagazzinare miele e polline
Melari	Struttura contenente il miele prodotto dalle api
Miele	Si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.
Operatore	Apicoltore, laboratorio di smielatura e confezionatore ubicato in zona di produzione che chiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli
Apicoltore	Operatore identificato che conduce apiari stanziali e nomadi ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora presso l'apicoltore sono svolte attività di smielatura e confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal laboratorio di smielatura e dal confezionatore
Laboratorio di smielatura	Operatore identificato e ubicato nella zona delimitata che conduce una struttura in cui si applica la disopercolatura, estrazione, filtrazione, decantazione, deumidificazione e trattamento termico del miele. Qualora il laboratorio di smielatura svolge attività di apicoltura e confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dall'apicoltore e dal confezionatore
Lotto	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.
Confezionatore miele	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di stoccaggio e invasettamento del miele. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di apicoltura e smielatura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dall'apicoltore e dal laboratorio di smielatura
Lotto di trasferimento melari	Lotto omogeneo contenete miele di acacia e castagno prelevato dalle arnie costituenti un apiario unitario identificato mediante una scheda di trasferimento prodotto per cui è possibile garantire la rintracciabilità.
Lotto di trasferimento miele	Quantità omogenea, della stessa annata, di miele di acacia e castagno identificato mediante una scheda di trasferimento prodotto per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	Lotto omogeneo di miele di acacia e castagno, da destinare al confezionamento, ottenuto da melari derivanti da apiari unitari, stanziali e nomadi riconosciuti idonei e ubicati nella zona di produzione
Svernamento	Durante ed esclusivamente per il periodo di svernamento (periodo di non produzione) gli apiari possono essere ubicati al di fuori della zona di produzione.

4. OPERATORI COINVOLTI E ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO

Gli operatori coinvolti nella filiera della DOP Miele della Lunigiana sono gli apicoltori stanziali e nomadi, i laboratori di smielatura e i confezionatori.

4.1 MODALITÀ DI ADESIONE

La richiesta di adesione redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente può essere presentata a Bioagricert:

- Direttamente dal soggetto richiedente;
- Dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal MASAF, incaricato in nome e per conto dei propri soci, in forza di specifica delega.

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 MASAF www.politicheagricole.it e sul sito www.bioagricert.org.

Con l'atto della presentazione a Bioagricert della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del presente Piano dei Controlli e del Tariffario ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP Miele della Lunigiana. Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

4.1.1 Prima adesione Apicoltori

Gli apicoltori stanziali e nomadi che intendono aderire al sistema di controllo devono inviare a BAC la richiesta di prima adesione (Mod. RA_AP_04) adeguatamente compilata allegando copia della denuncia e consistenza degli alveari inviata all'Asl di competenza riportante il codice di identificazione. La richiesta dovrà essere inviata entro il 31-01 di ogni anno fatta salva la possibilità per l'OdC di accettare richieste di adesione oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dei requisiti disciplinati.

4.1.2 Prima adesione Laboratorio di smielatura 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 Miele della Lunigiana, la richiesta di prima adesione (MOD. RA_TR_04) adeguatamente compilata, allegando:

- C Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i.;
- D Certificato iscrizione CCIAA;
- E Il modulo allegato alla richiesta di adesione adeguatamente compilato.

4.1.3 Quote degli operatori in prima adesione

Il mancato pagamento delle quote previste dal tariffario, successivamente alla valutazione positiva della domanda, interrompe l'iter di certificazione fino alla risoluzione dell'inadempienza amministrativa.

4.1.4 Esame documentale e riesame della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, entro 30 giorni lavorativi, 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 (valutazione positiva della domanda)	BAC dispone la pianificazione della visita ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento
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; la procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione dell'integrazione documentale.
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

4.2 Verifiche ispettive iniziali e pianificazione annuale dei controlli

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 di prodotto e di processo riportati nel disciplinare di produzione e nel piano dei controlli per le specifiche attività svolte dai richiedenti nonché l'idoneità dei sistemi di gestione previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni. Per i trasformatori/confezionatori e/o i confezionatori, verifica delle modalità di autocontrollo per la valutazione delle caratteristiche sul prodotto finito e delle modalità di campionamento per i parametri chimico-fisici e organolettici;
- B. Valuta la documentazione e le procedure disponibili;
- C. Consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
- D. Segnala le eventuali carenze riscontrate registrando i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- E. Segnala l'eventuale mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore.

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. Qualora il prodotto non fosse disponibile per il prelievo, i campioni saranno prelevati da BAC successivamente alla verifica ispettiva iniziale, su richiesta dell'operatore.

BAC per il riconoscimento iniziale applica **annualmente** il seguente piano **annuale dei controlli**:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Apicoltore	100%	Documentale e ispettivo
Laboratorio di smielatura	100%	Documentale ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale ispettivo e analitico

4.3 Accettazione degli operatori nel sistema di controllo ed iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

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 e 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 criticità 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 criticità riscontrate. 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.

Ogni successiva modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata all'OdC con le modalità di cui al **successivo capitolo 9**.

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

Il richiedente, al momento della richiesta, deve accertarsi che tutti i fornitori del prodotto Miele della Lunigiana DOP siano inseriti nell'elenco degli operatori controllati e conformi.

Gli operatori mediante il Mod. RAC_DOP-IGP, adeguatamente compilato, chiedono a BAC l'immissione al consumo allegando i documenti di seguito elencati:

- A Copia dell'etichetta definitiva, del bollino 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, verificata la conformità del processo produttivo e valutata la rintracciabilità del prodotto, completa la valutazione del dossier di certificazione verificando la conformità dell'etichetta, delle analisi chimico-fisiche organolettiche e dell'elenco aggiornato dei fornitori e avanza la proposta di certificazione al CC. Con la delibera del CC, BAC rilascia l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo all'operatore richiedente. In caso di etichetta non conforme e richiesta incompleta e in caso di non conformità riguardanti le analisi chimico-fisiche e organolettiche e l'elenco dei fornitori, distintamente o congiuntamente, BAC nega il rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo e richiede l'adeguamento all'operatore.

La commercializzazione non può avvenire fino a quando il richiedente non abbia ricevuto l'autorizzazione all'immissione al consumo da parte di BAC.

5.2 Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo

L'autorizzazione all'immissione al consumo, emessa da BAC **ha validità annuale** ed è rinnovabile mediante richiesta da parte dell'operatore con il Mod. RAC_DOP-IGP, a patto che l'operatore richiedente non rinunci al sistema dei controlli e mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati.

6. Verifica di conformità¹ etichette

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della DOP, gli operatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano di Controllo. In relazione agli elementi di designazione e presentazione del Miele della Lunigiana DOP gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura **"Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" integrata dalla parola "ITALIA" o dalla bandiera italiana.**²

La verifica di conformità delle etichette deve riguardare tutto il prodotto Miele DOP della Lunigiana, sia destinato al consumatore finale che non, e per ogni formato in cui viene commercializzato.

¹ Le etichette sono verificate da BAC in conformità alle indicazioni previste dal disciplinare di produzione (MIPAAF - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0105162 del 04/03/2021 RN). La rispondenza delle indicazioni agli aspetti normativi cogenti e volontari è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore.

² Segreteria ICQRF nota Prot. Uscita N.0166361del 20/03/2023

Prima di impiegare/utilizzare le etichette ed i materiali per la designazione e presentazione gli operatori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di Tutela, ove riconosciuto, che in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva anche al fine di evitare violazioni del disciplinare. BAC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della denominazione Miele della Lunigiana DOP preventivamente alla sua immissione in commercio.

7. RICONFERMA, RICHIESTA DI RINNOVO ANNUALE E DELIBERA DELL'AUTORIZZAZIONE

7.1 Apicoltori

Gli apicoltori stanziali e nomadi che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono inviare a BAC la richiesta di riconferma (Mod. RA_AP_04) adeguatamente compilata allegando, copia della denuncia e consistenza degli alveari inviata all'Asl di competenza riportante il codice di identificazione. La richiesta dovrà essere inviata entro il 31-01 di ogni anno fatta salva la possibilità per l'OdC di accettare richieste di adesione oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dei requisiti disciplinati.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto **10**.

7.2 Laboratorio di smielatura e Confezionatore

In assenza di **espressa comunicazione di recesso**, l'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto **10**.

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 alla pianificazione delle verifiche ispettiva in sorveglianza.
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.

7.3 Richiesta di rinnovo annuale dell'autorizzazione all'immissione al consumo

La nuova richiesta di rinnovo annuale deve essere inoltrata a BAC prima della data di scadenza riportata sull'autorizzazione precedentemente ottenuta. Gli operatori inseriti nel sistema di controllo, devono presentare la richiesta di rinnovo con la stessa procedura descritta ai punti precedenti mediante l'invio del **Mod. RAC_DOP-IGP**.

8. VERIFICHE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI

La sorveglianza è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Tutte le sedi dell'operatore assoggettate al controllo BAC, devono essere aperte al tecnico ispettore che si presenta per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento durante l'orario di lavoro, come pure deve essere presente almeno un addetto che possa prestare la necessaria cooperazione. BAC in sorveglianza applica annualmente il seguente piano dei controlli:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Apicoltore	35% ²	Documentale e ispettivo
Laboratorio di smielatura	100%	Documentale ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale ispettivo e analitico

8.1 Verifiche ispettive aggiuntive all'ordinario piano 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 invio dei dati dopo il sollecito;
- In cui l'operatore comunichi a BAC variazioni significative non valutabili solo a livello documentale;
- Nei casi previsti dallo schema dei controlli.

9. MANTENIMENTO DEI REQUISITI SUBENTRO E COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento, l'iscrizione e l'emissione dell'autorizzazione da parte di BAC. Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'operatore mantenga continuamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione o in successive integrazioni.

² Tutti gli apicoltori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco del triennio saranno ispezionati con criteri di casualità, con una quota annuale minima del 33%, alla quale si somma una quota del 2% su operatori già precedentemente controllati.

9.1 Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nell'elenco degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte di BAC, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente alla DOP, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco degli operatori controllati

9.2 COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (postazioni nomadi, n° alveari, dati catastali, superfici, impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali, di processo, ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC mediante il (Mod_MM_DOP_IGP) o equivalente entro 15 gg dal loro accadimento, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore dalla notifica dell'autorità sanitaria competente. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP. Entro **15 giorni** dalla comunicazione Bioagricert valuta la documentazione pervenuta, provvedendo, se necessario, a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti. 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. A seguito della variazione relativa alla titolarità di un soggetto riconosciuto, laddove l'attività svolta non presenti non conformità da risolvere, l'iscrizione nell'elenco avviene a seguito del solo controllo documentale. Viceversa, qualora siano in atto trattamenti di non conformità, l'iscrizione nell'elenco presuppone sempre una visita di controllo da parte dell'OdC

10. CESSAZIONE ATTIVITÀ

10.1 Apicoltori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro e non oltre il 31-01 di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (**Mod. RA_AP_04**) barrando la voce rinuncia.

10.2 Laboratorio di smielatura e Confezionatore

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro e non oltre il 31-01 di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (**Mod. RA_TR_04**) barrando la voce rinuncia.

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione del prodotto sfuso e confezionato;
- 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.

10.3 Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati

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

10.4 Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli

Tutti gli operatori che in seguito alla rinuncia decidono di rientrare a far parte del sistema di controllo, devono presentare la richiesta di prima adesione e ripetere l'iter previsto al punto 4 del presente documento tecnico.

11. OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Gli operatori iscritti nell'elenco degli operatori controllati:

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano, in autocontrollo, adeguata registrazione;
- B** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto non conforme ai requisiti disciplinati non sia commercializzato come miele DOP della Lunigiana;
- C** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva della corretta gestione della 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;
- D** Si accertano di conferire prodotto idoneo a DOP Miele della Lunigiana a soggetti iscritti nel sistema dei controlli;
- E** Conservano tutta la documentazione riguardante il processo produttivo della filiera della DOP Miele della Lunigiana presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** Registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente;

- G Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- H Inviano a BAC la documentazione richiesta entro 15 giorni dalla notifica;
- I utilizzano strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo. A tal fine l'operatore deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di BAC
- M Le registrazioni dovranno identificare e quantificare le entrate e le uscite. Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (DDT, bolle interne, fatture o altra documentazione equivalente).

12. OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI APICOLTORI

- A Registrano i requisiti disciplinati sul (Mod. RRD_04) o equivalente;
- B Registrano, in caso di nomadismo, tutti gli spostamenti degli alveari di produzione sul (Mod. RSA_04) o equivalente;
- C Inviano a BAC, prima delle fasi produttive (fioriture), le eventuali variazioni riguardanti il numero degli alveari già comunicati al 31/01 di ogni anno;
- D Effettuano, se conducono apiari nomadi, gli spostamenti per la produzione del miele DOP, solo all'interno della zona di delimitata dal disciplinare di produzione;
- E Compilano la scheda trasferimento prodotto (Mod. STP_DOP-IGP) o equivalente, durante la consegna dei melari ai laboratori di smielatura, e ne conservano copia.

13. OBBLIGHI SPECIFICI PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI LABORATORIO DI SMIELATURA E CONFEZIONATORI

- A Comunicano³ annualmente entro il 31/01 di ogni anno, in riferimento all'anno precedente, i dati venduti a marchio (Mod. DV_DOP-IGP) o equivalente;
- B Compilano il registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. RCS_04) o equivalente;
- C Si accertano che i lotti utilizzati per la produzione del miele DOP della Lunigiana siano conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- D Aggiornano per tipologia miele, ad ogni variazione, l'elenco fornitori (Mod. PF_DOP-IGP) o equivalente indicando la quantità presa in carico;
- E Danno evidenza, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni, del rispetto degli obblighi e dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. In particolare nella contabilità deve esserci corrispondenza, *in funzione della resa di processo*, tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti a supporto (Fatture, DDT, schede trasferimento prodotto, registrazioni ecc.);
- F Utilizzano la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato;
- G Richiedono i sigilli di garanzia numerati al Consorzio/associazione proponente prima del confezionamento.

14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono far parte della filiera produttiva della DOP MIELE DELLA LUNIGIANA devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico, allo schema dei controlli ed al disciplinare di produzione allegato al presente Documento Tecnico.

Art.	Requisiti	Operatori a cui si applicano
1	Nome del prodotto	-
2	Descrizione del prodotto acacia e castagno	-
3	Zona di produzione	Apicoltori, Laboratori di smielatura e confezionatori
5	Metodo di ottenimento	Apicoltori
5.1	Alveari e postazioni	Apicoltori
5.2	Produzione	Apicoltori
5.3	Estrazione e lavorazione	Laboratori di smielatura
5.4	Confezionamento	Confezionatori
8	Etichettatura	Confezionatori

³ Circolare MIPAAF Prof. 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.

15. APPROVVIGIONAMENTO

Gli operatori a monte della filiera DOP Miele della Lunigiana, prima di prendere in carico la materia prima e/o il semilavorato, **devono** disporre dell'elenco degli operatori controllati e conformi con relativo attestato rilasciato da Bioagricert.

15.1 Controlli in accettazione

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire durante le verifiche ispettive:

- A presso i laboratori di smielatura** alla data di raccolta dei melari, al numero dei melari, alla tipologia di miele, al fornitore, alla tipologia di apiario (stanziale e/o nomade), alla sua ubicazione (comune di provenienza) e ai requisiti di conformità disciplinati,
- B presso i confezionatori** al fornitore, alla data di ricevimento del miele, alla tipologia di miele e ai requisiti di conformità disciplinati.

15.2 Laboratorio di smielatura

Il responsabile aziendale deve prendere in carico i *melari* dopo avere verificato:

- A. la presenza della scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente;
- B. la zona di produzione;
- C. la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
- D. la corretta identificazione dei melari di acacia e castagno.

Il laboratorio di smielatura nella cessione del prodotto al confezionatore deve dare evidenza che, ogni lotto trasferito sia coperto da analisi conformi per tutti i requisiti disciplinati.

15.3 Confezionatori

Il responsabile all'accettazione aziendale deve prendere in carico il *miele* dopo avere verificato:

- A. la presenza della scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente;
- B. che il prodotto proveniente dai laboratori di smielatura sia accompagnato dalla documentazione che attesti la conformità di tutti i requisiti disciplinati
- C. la zona di produzione;
- D. la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
- E. la corretta identificazione e tipologia di miele di acacia e castagno;

16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

L'identificazione e la rintracciabilità devono essere garantite all'origine, nei trasferimenti e durante lo stoccaggio, estrazione, lavorazione, confezionamento e vendita. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera **o la vendita** del prodotto, la quantità e l'appartenenza al circuito **DOP miele della Lunigiana**.

16.1 Identificazione e rintracciabilità durante i trasferimenti in filiera

- Durante il trasporto e la consegna dei melari ai laboratori di smielatura, gli apicoltori devono compilare adeguatamente la scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente;
- La consegna del miele sfuso, ad altri operatori, deve obbligatoriamente avvenire mediante la compilazione della scheda trasferimento prodotto Mod. STP_DOP-IGP o equivalente. I recipienti utilizzati per il trasporto devono essere dedicati e identificati con riferimento alla DOP e la tipologia di miele;
- Durante il trasporto deve essere assicurato che il miele DOP sia identificato e distinguibile da altro prodotto non DOP.

16.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, il processo produttivo e il confezionamento

16.2.1 Stoccaggio dei melari e del miele in seguito all'estrazione

I melari presi in carico, prima dell'estrazione del miele, devono essere depositati in aree dedicate e opportunamente identificati mediante cartellini, etichette, fascette ecc. con riferimento alla DOP e la tipologia di miele. La corretta identificazione deve essere garantita sul prodotto miele anche in seguito all'estrazione con smielatori centrifughi identificati mediante cartellini, etichette, fascette ecc. con riferimento alla DOP e la tipologia di miele.

16.2.2 Stoccaggio miele confezionatori

Il miele preso in carico, prima del confezionamento e/o della vendita ad altri operatori in filiera, deve essere stoccato in recipienti per la decantazione dedicati e opportunamente identificati mediante cartellini, etichette, fascette ecc. con riferimento alla DOP e la tipologia di miele. La corretta identificazione deve essere garantita anche ove si renda necessario riscaldare il Miele a fini tecnologici (trasferimento, invasettamento, ecc.).

16.2.3 Processo produttivo

Durante le varie fasi del processo produttivo, a garanzia dell'identificazione e rintracciabilità, l'operatore deve registrare i dati sul registro carico e scarico scheda di produzione e confezionamento **Mod. RCS_14 o equivalente**.

16.2.4 Prodotto confezionato/preimballato

L'operatore deve identificare i prodotti conformi ai requisiti disciplinati con un'etichetta che riporta quanto previsto dalla legislazione cogente e del disciplinare di produzione DOP miele della Lunigiana. Nei documenti di vendita deve indicare l'appartenenza alla DOP.

16.3 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 DOP Miele della Lunigiana, 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 le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

17. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BIOAGRICERT

Il Miele della Lunigiana DOP, deve essere conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa vigente. Il prelievo è eseguito secondo quanto previsto dall' allegato 1.

Tipologia del prodotto	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applica	Entità del controllo	Tipologia di prodotto
Miele di acacia	Art. 2 descrizione del prodotto 2.2.1 Caratteristiche del prodotto Miele della Lunigiana di Acacia DOP*	Confezionatori	verifica ispettiva iniziale e in sorveglianza presso il confezionatore	Prodotto sfuso e/o confezionato
Miele di castagno	Art. 2 descrizione del prodotto 2.2.2 Caratteristiche del prodotto Miele della Lunigiana di Castagno DOP*	Confezionatori	verifica ispettiva iniziale e in sorveglianza presso il confezionatore	Prodotto sfuso e/o confezionato

*le prove di conformità BAC riguarderanno tutti i requisiti disciplinari, **ad esclusione del contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF)** che, sarà verificato in autocontrollo su ogni lotto stoccato presso il laboratorio di smielatura.

18. NOTIFICA CONFORMITÀ ANALISI BAC

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))

19. 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 a fronte della norma **UNI CEI EN ISO/IEC 17025** per la specifica prova diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. È obbligo di Bioagricert informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi, il quale dovrà comunicare a Bioagricert e all'operatore la data di svolgimento della revisione cui potrà assistere un rappresentante aziendale, o un consulente tecnico di parte. 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 e 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.

20. AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI

Le verifiche in autocontrollo devono essere registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva.

Tipologia del prodotto	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applica	Entità dell'autocontrollo	Tipologia di prodotto
Miele acacia	di Art. 2 descrizione del prodotto 2.2.1 Caratteristiche del prodotto Miele della Lunigiana di Acacia DOP	Laboratori di smielatura	di Le analisi in autocontrollo, per tipologia di miele acacia e castagno, devono essere eseguite sul 100% dei lotti stoccati presso l'operatore. Entro i 4 mesi dalla data di estrazione del miele o smielatura	Prodotto sfuso
Miele castagno	di Art. 2 descrizione del prodotto 2.2.2 Caratteristiche del prodotto Miele della Lunigiana di Castagno DOP	Laboratori di smielatura	di Le analisi in autocontrollo, per tipologia di miele acacia e castagno, devono essere eseguite sul 100% dei lotti stoccati presso l'operatore. Entro i 4 mesi dalla data di estrazione del miele o smielatura	Prodotto sfuso

21. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI IN AUTOCONTROLLO

I lotti da cui sono stati prelevati i campioni devono essere identificati e trattenuti dall'operatore fino ad accertamento della conformità ai requisiti disciplinati. I rapporti di analisi (con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato) devono essere conservati e resi disponibili per i controlli di conformità. In caso il prodotto risultasse NC ai requisiti del Disciplinare di Produzione l'operatore deve escludere il lotto dal circuito della DOP, registrando i quantitativi oggetto di tali interventi, le cause e le azioni correttive intraprese mantenendone traccia documentale. Le registrazioni in autocontrollo devono essere rese disponibili ai tecnici Bioagricert in corso della verifica ispettiva. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Bioagricert segnala il fatto all'Autorità competente (ICQRF) e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

22. 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 ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. Bioagricert comunica tale inadempienza al MASAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del D. Lgs. 19.11.2004, n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a Bioagricert:

- ✓ l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- ✓ la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori Bioagricert e ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia. Nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, Bioagricert verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF.

23. NON CONFORMITÀ E REITERAZIONE

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità dove sono previsti due livelli di NC. 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 (riferimento ID). Tale evento, ripetuto per un determinato numero di volte in un arco temporale, comporta i provvedimenti aggiuntivi di seguito riportati:

NC riguardanti il processo

- Dopo 3 NC lievi, alla rilevazione della quarta non conformità dello stesso tipo (ripetizione della medesima NC/ID) 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/ID) BAC esegue una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata.

NC riguardanti i requisiti chimico-fisico-Organolettici:

Dopo 2 analisi non conformi, alla rilevazione della terza analisi non conforme BAC effettua una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata con prelievo del prodotto presso l'operatore.

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.

24. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC

Non conformità

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità dove sono riportate la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili.

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.

25. 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 MASAF. Le sanzioni amministrative sono di esclusiva competenza del Ministero competente.

26. RECLAMI E RICORSI

Le procedure adottate dall'OdC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di eventuali controversie e contestazioni insorte e debbono essere rese comprensibili e chiare agli operatori inseriti nel sistema di controllo. In ogni caso l'OdC è tenuto ad assicurare la possibilità di ricorrere avverso i propri provvedimenti.

Avverso l'operato dell'OdC gli operatori possono presentare **reclami**, che devono essere gestiti dall'OdC entro trenta giorni dalla data di ricezione, adottando la procedura prevista nella documentazione di sistema.

Gli operatori possono presentare **ricorso** contro i provvedimenti emessi dall'OdC, entro trenta giorni dalla ricezione del provvedimento. Il ricorso deve essere indirizzato direttamente dall'operatore al Comitato Ricorsi di Bioagricert (CRI) presso la sede Bioagricert. L'organo deliberante in merito ai ricorsi è tenuto ad esprimersi entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

27. 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.

28. 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.

29. RISERVATEZZA

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679. e s.m. e i., l'OdC si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'OdC sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al

processo di controllo e certificazione. L'OdC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

30. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet www.bioagricert.org BAC pubblica tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MASAF.

31. USO DEI MARCHI E DEI RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE

L'operatore, nel rendere pubblica la notizia di aver ottenuto la certificazione, deve rispettare le seguenti condizioni:

1. deve fare riferimenti chiari ed esclusivi ai prodotti per i quali si è ottenuta la certificazione e assicurare che non nasca confusione presso il consumatore con prodotti della propria azienda non certificati;
2. non deve usare la certificazione in alcun modo che possa ledere l'immagine di Bioagricert, accertandosi che anche nelle comunicazioni o dichiarazioni riguardanti la certificazione rilasciata, non vi siano aspetti che alterano la corretta interpretazione della certificazione;
3. qualora l'operatore fornisca a terza copia della propria certificazione, essa deve essere riportata integralmente se non diversamente previsto nello schema di certificazione.

La pubblicità ingannevole è considerata una non conformità e pertanto oggetto di provvedimenti da parte di BAC. Le false rivendicazioni, nonché la contraffazione dei certificati e dei marchi, sono perseguite legalmente.

32. MODULISTICA

Ad eccezione dei Moduli predisposti per gli operatori che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della Dop Miele della Lunigiana sono proposti alcuni formati cartacei, non aventi carattere obbligatorio, predisposti da BAC ai fini della registrazione in autocontrollo delle operazioni aziendali. Gli operatori interessati possono utilizzare tali formati ovvero impiegarne altri, anche su supporto elettronico, ancorché siano equivalenti per natura e qualità delle informazioni riportate.

33. MODULI ALLEGATI

SCHEMA DEI CONTROLLI

RICHIESTA ADESIONE/RICONFERMA/RINUNCIA APICOLTORI (Mod. RA_AP_04)

MODULO REGISTRAZIONE REQUISITI DISCIPLINATI (Mod. RRD_04)

REGISTRO SPOSTAMENTI APIARI (Mod. RSA_04)

RICHIESTA ADESIONE/RICONFERMA/RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA_TR_04)

MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_DOP-IGP)

RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO (RAC_DOP-IGP)

REGISTRO AZIENDALE DI CARICO E SCARICO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (Mod. RCS_04)

DATI VENDUTI (Mod. DV_DOP_IGP)

MODULO ELENCO FORNITORI (Mod. PF_DOP_IGP)

SCHEDA TRASFERIMENTO PRODOTTO (Mod. STP_DOP-IGP)

TARIFFARIO DOP MIELE DELLA LUNIGIANA (TC_ML_04)