

PIANO DEI CONTROLLI
NOCCIOLA ROMANA DOP

Redatto RS

Verificato RAQ

APPROVAZIONE CC 03-08-2022

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
03-08-2022	01	GU n.89 del 15-4-2022. PROVVEDIMENTO 6 aprile 2022. Modifica non minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Nocciola Romana» registrata con regolamento CE n. 667/2009 della Commissione.

INDICE GENERALE

1.	PREMESSA.....	3
1.1	SCOPO.....	3
2.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
3.	TERMINI E DEFINIZIONI	5
4.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	7
5.	RICHIESTA PRIMO RILASCIO AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO	8
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	9
9.	VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI.....	9
10.	MANTENIMENTO DEI REQUISITI, REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	10
11.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	11
12.	CESSAZIONE ATTIVITA.....	12
13.	RINUNCIA.....	12
14.	AGGIORNAMENTO ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	12
15.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE	12
16.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	12
17.	QUALIFICA E APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI AGRICOLI E TRASFORMATI.....	12
18.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	13
19.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BAC	13
20.	GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI BAC SUL PRODOTTO	15
21.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI.....	15
22.	AUTOCONTROLLO da parte degli operatori.....	16
23.	GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI in autocontrollo SUL PRODOTTO.....	16
24.	Piano analitico rinforzato in autocontrollo in seguito ad analisi non conformi	17
25.	ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	17
26.	NON CONFORMITÀ E REITERAZIONE	17
27.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC	17
28.	Segnalazione esterna delle NC gravi.....	18
29.	Reclami e Ricorsi	18
30.	CONTENZIOSI.....	18
31.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	18
32.	RISERVATEZZA	18
33.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....	18
34.	USO DEI MARCHI E DEI RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE	18
35.	Modulistica	19

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 lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione di origine protetta "NOCCIOLA ROMANA DOP".

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 MIPAAF.

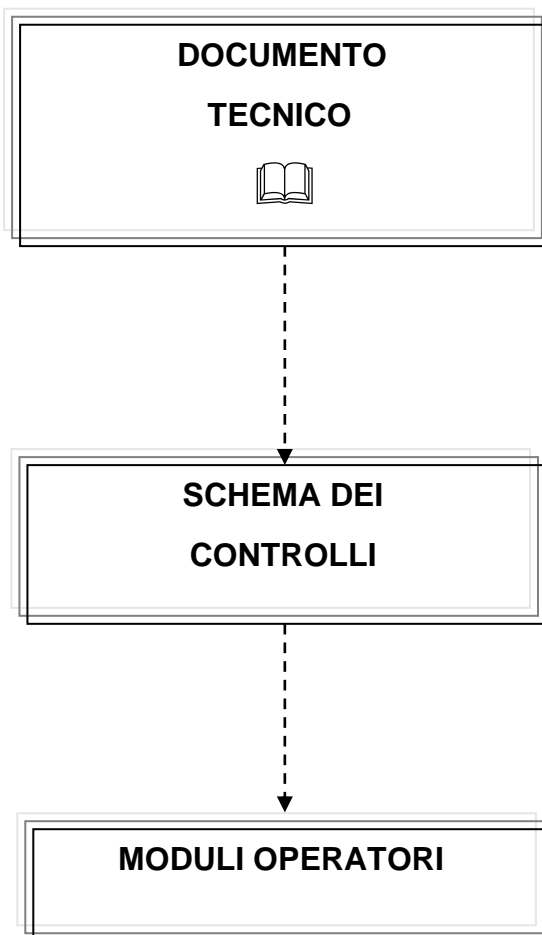
1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE

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.

PIANO DEI CONTROLLI NOCCIOLA ROMANA DOP



Riporta le procedure che deve seguire l'OdC per il controllo della NOCCIOLA ROMANA DOP, relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici nonché gli obblighi a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente piano dei controlli

È distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.

È strutturato in forma di matrice per ogni operatore sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo;

- per l'OdC attività tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione correttiva corrispondente;

Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per fase il documento tecnico. È distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.

Sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.

NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Nota Ministeriale del 20/01/2011 Protocollo n° 0001308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP
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 17025:2018	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
Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66)	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Nota Ministeriale del 4 aprile 2014 Protocollo n° 7392	Indicazione della struttura di controllo sulle produzioni DOP-IGP-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
Regolamento CE n. 667/2009 della Commissione. (22A02361) (GU n.89 del 15-4-2022)	PROVVEDIMENTO 6 aprile 2022 Modifica non minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Nocciola Romana»
Nota Ministeriale del 27 01 2021 Protocollo n. 0038970	Autorizzazione etichette prodotti delle DOP e delle IGP nei piani di controllo.
Nota Ministeriale del 4 marzo 2021 Protocollo n. 0105162	Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo".
Nota Ministeriale del 16 dicembre 2021 Protocollo n. 0663094	Controlli analitici sulle produzioni a IG
Reg. (UE) n.1169/2011	disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
D. Lgs 15.12.2017, n. 231	concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (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 n. 170 del 12 agosto 2016.
L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017	controlli ufficiali e 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

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Verifica etichetta	Atto mediante il quale BAC, verifica la conformità dell'etichetta al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
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 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	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Regioni interessate alla DOP (Regione Lazio) 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 MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. 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 MIPAAF.
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.
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
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 noccioli 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. 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 sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura e pelatura 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 di tessuto o altro materiale o contenitore idoneo ad uso alimentare <i>(per il prodotto in guscio, anche tostato)</i> ; in confezioni idonee ad uso alimentare <i>(per il prodotto sgusciato, anche tostato e/o pelato)</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 intera in guscio tostata	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 sottoposto ad un processo di tostatura
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 sgusciata tostata e/o pelata	frutto intero che mediante trattamenti di natura fisica è stato privato del guscio e che attraverso un processo di tostatura e/o pelatura è privata in parte o del tutto del perisperma
Nocciola Romana	prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, commercializzato nel rispetto di quanto previsto dall'art. 8 del disciplinare di produzione

3. 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 MIPAAF, incaricato in nome e per conto dei propri soci in forza di specifica delega.

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 MIPAAF 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 Nocciola Romana.

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.

4.3 Prima adesione corilicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti i corilicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, in possesso del 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 e comunque entro e non oltre il 31-07 di ogni anno.

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 dell'autorizzazione sanitaria/DIA/ notifica registrazione art. 6 Reg. CE 852/2004;
- B copia del certificato iscrizione alla CCIAA o visura camerale (esclusi eventuali soggetti esenti);
- C il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato;
- D l'elenco identificativo degli stabilimenti destinati allo stoccaggio/lavorazione/confezionamento
- E una descrizione degli impianti e dei locali di lavorazione, conservazione e confezionamento (Layout) con indicazione delle linee dedicate alle lavorazioni del prodotto DOP (in caso venga attuata separazione spaziale dei cicli di lavorazione).

4.4.1 Quote degli operatori in prima adesione

Il mancato pagamento delle quote previste dal tariffario e inviate all'operatore da parte di BAC, successivamente alla valutazione positiva della domanda, interrompe l'iter di certificazione fino alla risoluzione dell'inadempienza amministrativa.

4.5 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta 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; la procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione dell'integrazione documentale entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera.
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 effettua la verifica ispettiva iniziale sul 100% dei soggetti richiedenti l'adesione alla filiera, 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 nonché la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per lo stoccaggio/lavorazione/confezionamento e 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 al consumo e delle modalità di campionamento per i parametri chimico-fisici e organolettici;
- B** valuta la documentazione presentata dall'operatore e quella reperita in azienda durante la verifica ispettiva;
- C** segnala le carenze, le criticità strutturali e documentali 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 (ultima pagina del presente documento)

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 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

4.7 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

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

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati è effettuata da parte dell'OdC sulla base dei risultati dei rapporti di ispezione.

- Se la valutazione è positiva, l'OdC emette un certificato di riconoscimento e iscrive l'operatore nell'elenco degli operatori controllati entro 30 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico all'OdC.
- Se la valutazione è negativa, l'OdC comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L'OdC può procedere ad una visita 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 possono essere iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

Ogni successiva modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata all'OdC con le modalità di cui al successivo capitolo 11.

4. 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, 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 e organolettiche e l'elenco aggiornato dei fornitori inseriti nell'elenco degli operatori controllati 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 non conformità riguardanti l'etichetta, 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.

In caso di primo rilascio all'autorizzazione all'immissione al consumo, la commercializzazione non può avvenire fino a quando non sia stata accertata la conformità delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali ed il richiedente non abbia ricevuto l'autorizzazione da parte di BAC.

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.

5.2 Etichettatura

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della DOP 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 della DOP Nocciola Romana 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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)".

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 DOP Nocciola Romana preventivamente alla sua immissione in commercio*.

** 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 è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore.*

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.

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.

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.

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% ¹	Documentale e ispettivo
Intermediario	35% ¹	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 non valutabili solo a livello documentale;
- Nei casi previsti dallo schema dei controlli.

¹ 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.

(*) la verifica delle caratteristiche sul prodotto finito vengono svolte presso il trasformatore/confezionatore e/o confezionatore

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. 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.

BAC effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.7

In particolare, BAC, verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione relativa all'autocontrollo.

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** Si accertano di conferire prodotto idoneo a DOP Nocciola Romana a soggetti iscritti nel sistema dei controlli;
- F** 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;
- G** Conservano tutta la documentazione presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- H** inviano a BAC la documentazione richiesta entro 15 giorni dalla notifica;
- I** 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);
- J** 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;
- K** Rispettano le procedure di autocontrollo, di tracciabilità e rintracciabilità;
- L** 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);
- N** 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 *

- O** 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;
- P** Inviano a BAC ogni eventuale aggiornamento delle superfici rispetto a quelle precedentemente comunicate con la richiesta di adesione e di riconferma;
- Q** Registrano i quantitativi raccolti e conferiti/venduti;
- R** Garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni dal momento della raccolta allo stoccaggio e sino al conferimento/vendita;
- S** Comunicano entro il **31-12** di ogni anno e ogni qualvolta venga richiesto da BAC i quantitativi raccolti e i quantitativi venduti/conferiti nonché le eventuali giacenze, **mediante modulo DC_DOP-IGP o equivalente, anche registro telematico.**

10.2.2 Intermediari/centri di raccolta *

- T** 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;

- U** Registrano le operazioni di carico e scarico, sul registro fornito da BAC (Mod. RCS_21) o equivalente. Devono essere registrati i quantitativi di nocciole ricevute e la relativa provenienza distinti per fornitore e le quantità vendute/conferite con relativo destinatario e le quantità eventualmente stoccate;
- V** Conservano la documentazione che identifica il lotto di prodotto ad ogni fornitura;
- W** Garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;
- X** Comunicano semestralmente a partire dall'inizio della campagna di ogni anno, entro il 10 del semestre di pertinenza ed ogni qualvolta venga richiesto da BAC i quantitativi di prodotto idoneo a Nocciola Romana DOP distinto per tipologia, approvvigionati e i quantitativi venduti/conferiti **mediate il modulo DC_DOP-IGP o equivalente, anche registro telematico.**
- Y** Conservano le schede trasferimento che identificano il lotto di prodotto ad ogni fornitura.

10.2.3 Trasformatori/Confezionatori *

- Z** Comunicano semestralmente, entro il **31-01** ed entro il **31-07** di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC, **mediante modulo DC_DOP-IGP o equivalente, anche registro telematico**, il tipo di confezione, i kg approvvigionati e i kg confezionati, il n° di confezioni e la data di confezionamento;
- AA** Registrano le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. RCS_21) o equivalente;
- BB** Garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;
- CC** 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;
- DD** Verificano la rispondenza delle caratteristiche del prodotto a quanto previsto dal disciplinare (art.2) con la frequenza evidenziata di seguito nel paragrafo 22;
- EE** Dare evidenza che le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura, pelatura, o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio avvengano entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello della raccolta;
- FF** Conservano le schede trasferimento che identificano il lotto di prodotto ad ogni fornitura;
- GG** 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;
- HH** Si impegnano ad utilizzare la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato.
- II** Comunicano le eventuali variazioni delle rese di sgusciatura.

**Circolare MIPAAF prot. 0001308 del 20/01/2011: Il mancato invio dei dati, dopo il sollecito, deve considerarsi una non conformità grave solo nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi delle NC ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.*

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. 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. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione del riferimento alla DOP, per qualsiasi fine. Entro **15 giorni** dalla comunicazione Bioagricert valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, 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 di BAC.

SUBENTRO

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, 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 nel registro 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 da BAC, comporta l'iscrizione della stessa nell'elenco degli operatori controllati.

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. Il Disciplinare di produzione della Nocciola Romana DOP, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana Serie Generale n.89 del 15 aprile 2022, è consultabile nel sito ufficiale del MI.P.A.A.F. all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it

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
3	Zona di produzione	Corilicoltori, intermediari, Centri di raccolta trasformatori, confezionatori (*)
5	Metodo di ottenimento	Corilicoltori, intermediari, Centri di raccolta trasformatori
6	Identificazione e tracciabilità	Corilicoltori, intermediari, Centri di raccolta trasformatori, confezionatori
7	Confezionamento e Etichettatura	Confezionatori

* i confezionatori possono essere ubicati anche fuori della zona di produzione della DOP

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 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 (Mod. RCS_21 o equivalente) 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.

La gestione, l'archiviazione della documentazione (DDT, Fatture, schede, registri ecc.) e le registrazioni dovranno identificare e quantificare nel dettaglio il prodotto in entrata e in uscita ed eventualmente in giacenza e le produzioni trasformate ottenute, garantendo la rintracciabilità e il bilancio di massa delle quantità coinvolte.

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, tostatura, pelatura, 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

Trasferimenti del prodotto

Gli operatori durante i trasferimenti in filiera, prima della fase di confezionamento, devono identificare e accompagnare il prodotto mediante apposita documentazione (fatture e/o DDT, **Mod. STP_DOP-IGP** o equivalente), indicando la quantità, il lotto, la varietà, la tipologia, l'origine e l'appartenenza al circuito Nocciola Romana DOP.

Solo nella fase di trasferimento diretto dal produttore agricolo o dal centro di raccolta di organismi cooperativi di produttori agricoli al primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento, le nocciole designabili con la denominazione d'origine protetta "Nocciola Romana" possono essere commercializzate allo stato sfuso in idonei contenitori.

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 idonei nei quali deve essere garantita correttamente la conservazione del prodotto. Il prodotto, una volta sgusciato, deve avere una umidità non superiore al 6% (tolleranza massima del 10%).

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.

Le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura e pelatura delle nocciole devono essere effettuate anch'esse in condizioni sanitarie corrette.

Le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio, devono avvenire, nell'area geografica di cui all'art. 3, entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello di raccolta.

18.2.3 prodotto pronto per il confezionamento

L'operatore deve identificare le nocciole prima del confezionamento di prodotto in guscio o durante le fasi di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura e pelatura 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. Le confezioni, i contenitori e i sacchi dovranno essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

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. Possono essere utilizzate esclusivamente per la trasformazione e fregiarsi della DOP Nocciola Romana, le nocciole con dimensioni diverse rispetto alle tipologie di frutti indicate sull'Art.2 del Disciplinare. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.

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).

19. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ 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% (tolleranza massima del 10%)	Trasformatore/ Confezionatore	Verifica iniziale: prelievo prima dell'autorizzazione all'immissione al consumo	Prodotto sfuso Prima del confezionamento
	Resa di sgusciatura compresa tra il 28 e il 50%	Confezionatore	Verifica in sorveglianza. La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata: 1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate; 2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate; 4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate	Prodotto sfuso e/o confezionato
Nocciola Romana DOP Cultivar Tonda gentile Romana	Forma della nocciola in guscio: subsferoidale con l'apice leggermente a punta. Dimensioni della nocciola in guscio: non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri. Guscio: di color nocciola, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti. Seme: 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. Perisperma: non completamente distaccabile alla tostatura. Tessitura: compatta e croccante. Sapore ed aroma: finissimo e persistente.	Trasformatore/ Confezionatore	Verifica iniziale: prelievo prima dell'autorizzazione all'immissione al consumo	Prodotto sfuso prima del confezionamento
		Confezionatore	Verifica in sorveglianza. La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti, è così calcolata: 1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate; 2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate; 4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate	Prodotto sfuso e/o confezionato
Nocciola Romana DOP Cultivar Nocchione	Forma della nocciola in guscio: sferoidale, subelissoidale. Dimensioni della nocciola in guscio: comprese tra 14 e 25 mm, Guscio spesso: di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente; Seme: con fibre presenti Perisperma: mediamente staccabile alla torrefazione; Sapore ed aroma: finissimo e persistente.		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: 1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate; 2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate; 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.

Oltre alle caratteristiche sopra riportate le nocciole devono essere esenti da qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca o tostata. In particolare deve essere assente ogni sapore di olio rancido, di muffa e di erbaceo, caratteristico delle nocciole acerbe. Alla masticazione le nocciole si devono presentare croccanti, ossia devono fratturarsi al primo morso senza cedevolezza, e devono avere tessitura compatta, senza vuoti interni. Queste caratteristiche devono essere possedute anche dalle nocciole conservate. Fermo restando le caratteristiche merceologiche sopra descritte, possono essere utilizzate, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della DOP "Nocciola Romana", le nocciole con dimensioni diverse rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.

19.1 Prelievo dei campioni da parte del tecnico BAC

Da un lotto oggetto di campionamento, il tecnico ispettore preleva una quantità rappresentativa di materia prima che formi il campione globale da sottoporre ad analisi nel numero di 5 aliquote di un peso non inferiore ai 250 g., di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno sottoposte ad analisi, di cui una impiegata per l'analisi chimico fisica e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate dall'OdC come controcampioni per eventuale ripetizione degli esami chimico-fisici ed organolettici, in caso di richiesta di revisione.

Tutte le aliquote potranno essere smaltite una volta ottenuta la conformità e concluso il processo di certificazione.

BAC, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne comunica gli esiti all'operatore.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità sul dato analitico riportato nel rapporto di prova BAC considera anche l'incertezza di misura, cioè l'intervallo d'ampiezza del campo di valori associata al dato (UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

Pertanto, l'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi.

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)).

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 i 15 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso un altro laboratorio Accreditato (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) scelto dall'OdC. Bioagricert ha l'obbligo di informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi. Il laboratorio comunicherà all'OdC la data di svolgimento di 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.

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.

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimico-fisiche, in assenza di richiesta di ripetizione dell'analisi o nel caso questa abbia confermato l'esito non conforme, BAC oltre all'esclusione del lotto dal circuito DOP, effettua un'ulteriore verifica analitica su diverso lotto di produzione, qualora l'azienda ne disponga nel corso della campagna agraria.

22. AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI

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

Matrice	Requisiti disciplinati chimico-fisici	Operatori a cui si applica	Entità dell'autocontrollo	Tipologia di prodotto
Nocciola Romana DOP	Umidità minore uguale al 6% (tolleranza massima del 10%)	Trasformatore/Confezionatore 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; 2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate; 4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate	

Matrice	Requisiti disciplinati Merceologici-organolettici	Operatori a cui si applica	Entità dell'autocontrollo	Tipologia di prodotto
Nocciola Romana DOP Cultivar Tonda gentile Romana	Forma della nocciola in guscio: subsferoidale con l'apice leggermente a punta. Dimensioni della nocciola in guscio: non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri. Guscio: di color nocciola, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti. Seme: 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. Perisperma: non completamente distaccabile alla tostatura. Tessitura: compatta e croccante. Sapore ed aroma: finissimo e persistente.	Trasformatore/Confezionatore Confezionatore	La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo <u>e su lotti differenti</u> , è così calcolata: 1 volta/anno per produzioni inferiori/uguali a 20 tonnellate; 2 volte/anno per produzioni maggiori di 20 e fino a 50 tonnellate;	Prodotto sfuso e/o confezionato
Nocciola Romana DOP Cultivar Nocchione	Forma della nocciola in guscio: sferoidale, sub ellissoidale. Dimensioni della nocciola in guscio: comprese tra 14 e 25 mm, Guscio spesso: di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente; Seme: con fibre presenti Perisperma: mediamente staccabile alla torrefazione; Sapore ed aroma: finissimo e persistente.	Trasformatore/Confezionatore Confezionatore	4 volte/anno per produzioni superiori a 50 tonnellate	

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.

I lotti da cui sono stati prelevati i campioni devono essere identificati e trattenuti dall'operatore, fino ad accertamento della conformità.

I risultati di tale autocontrollo, con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati, devono essere opportunamente registrati e resi disponibili ai controlli di BAC.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto oggetto di valutazione dal circuito della DOP ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

I referti di analisi (con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato) devono essere conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

I lotti risultati non conformi devono essere trattati secondo quanto previsto dal par. 23.

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 segnalarlo agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF).

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. 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 MIPAAF, 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.

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

26. NON CONFORMITÀ E REITERAZIONE

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità dove sono previsti due livelli di NC:

- **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-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.

Il meccanismo della reiterazione è soggetto alla condizione in cui 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.

27. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

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.

28. SEGNALAZIONE ESTERNA DELLE NC GRAVI

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

29. RECLAMI E RICORSI

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. Qualora fosse necessario il pronunciamento di altri soggetti coinvolti nel reclamo, il tempo di attesa dei pareri esterni interrompe i limiti di tempo prefissati

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.

30. 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.

31. 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.

32. 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.

33. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

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

34 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.

35 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 Nocciola Romana 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.

**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

INTERMEDIARI-CENTRI DI RACCOLTA, AZIENDE DI TRASFORMAZIONE/CONFEZIONAMENTO

- 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