


PIANO DEI CONTROLLI PIADINA ROMAGNOLA IGP

STATO DELLE REVISIONI BIOAGRICERT

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
01/07/2013	00	Prima emissione
24/01/2014	01	Entrata in vigore del DM 14/10/2013 Art. 12 comma 4 etichettatura in protezione transitoria
28/11/2014	02	Reg. di esecuzione (UE) N. 1174/2014 della Commissione del 24 ottobre 2014 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Piadina Romagnola/Piada Romagnola IGP.
13/04/2017	03	Modifica in merito alla comunicazione dei dati confezionati per uniformare la richiesta ai dati richiesti dal Consorzio di tutela relativamente ai periodi di riferimento.
27/02/2023	04	Revisione in seguito a modifica del disciplinare di produzione.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

PREMESSA

Il Reg. CE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP 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 Leggi, Norme, Regolamenti e documenti di riferimento identificati al paragrafo 1), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto PIADINA o PIADA e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con l'indicazione protetta "**PIADINA/PIADA ROMAGNOLA IGP**".

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.

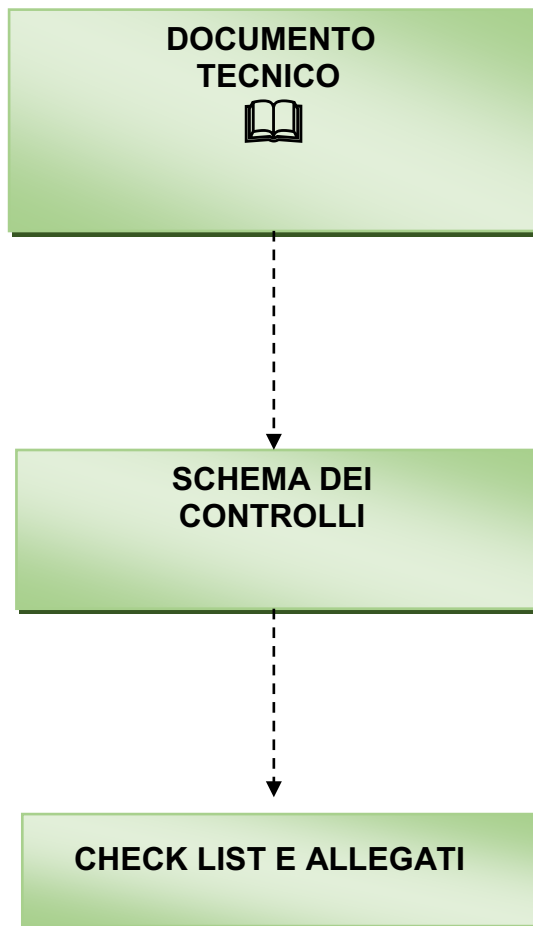
CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a tutti i soggetti della filiera di produzione della "PIADINA ROMAGNOLA IGP".

PIANO DEI CONTROLLI

Il Piano dei controlli è composto dal presente documento tecnico, dallo schema dei controlli e dagli allegati.

PIANO DEI CONTROLLI PIADINA/PIADA ROMAGNOLA IGP



Riporta le procedure che deve seguire l'OdC per il controllo del **PIADINA ROMAGNOLA IGP**, 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 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, l'elemento controllato, 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.

 bioagricert <small>A FOODCHAIN I.D. COMPANY</small>	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

**DOCUMENTO TECNICO
PIADINA O PIADA ROMAGNOLA IGP**

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

INDICE GENERALE

1	NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
2	TERMINI E DEFINIZIONI	6
3	OPERATORI COINVOLTI	8
4	MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	8
4.1	Presentazione della richiesta di adesione	8
4.2	Prima adesione	8
4.3	Quote degli operatori in prima adesione	8
5	RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE	8
5.1	Esame documentale e riesame della richiesta di prima adesione	8
5.2	Verifiche ispettive iniziali	8
5.3	Verifiche ispettive e pianificazione annuale dei controlli	9
5.4	Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo	9
5.5	Verifica di conformità etichette, diciture affiancate all'insegna del locale e involucri cartacei	9
5.6	Richiesta di prima autorizzazione all'immissione al consumo	9
5.7	Proposta, rilascio e delibera autorizzazione all'immissione al consumo	9
5.8	Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo	9
5.9	Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo	9
5.10	Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti	9
5.11	Subentro al Riconoscimento	10
6	RICONFERMA	10
7	SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
7.1	Verifiche ispettive in sorveglianza	10
7.2	Ispezioni aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli	10
8	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	10
9	RINUNCIA	10
10	AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI	10
11	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	10
12	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	11
12.1	Imprese di lavorazione prodotti preconfezionati	11
12.2	Imprese di lavorazione con vendita diretta	11
13	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	11
14	APPROVVIGIONAMENTO	11
15	AUTOCONTROLLO SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE	12
16	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ BAC SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE	12
17	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI	12
18	IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ	13
18.1	Imprese di lavorazione prodotti preconfezionati	13
18.2	Imprese di lavorazione con vendita diretta e non esclusiva	13
18.3	Imprese di lavorazione con vendita diretta ed esclusiva	13
19	SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI	13
20	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	13
21	ISPEZIONI ED ESAME DOCUMENTALE	13
22	NON CONFORMITÀ E REITERAZIONE	14
23	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC	14
24	Segnalazione esterna delle NC gravi	14
25	Reclami e ricorsi	14
26	CONTENZIOSI	15
27	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	15
28	RISERVATEZZA	15
29	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	15
30	USO DEI MARCHI E DEI RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE	15
31	Modulistica	15

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Aprr. CC del 27/02/2023

1 NORME, REGOLAMENTI, LEGGI 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
Regolamento UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012
Regolamento Delegato (UE) N. 664/2014 DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 2013	Integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
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
Schema tipo piano dei controlli	Schema predisposto dal MASAF approvato dal gruppo tecnico di valutazione di cui all'Art. 14 della legge 526/99
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi
Decreto 27 dicembre 2012 pubblicato in GU n. 13 del 16 gennaio 2013	Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «"Piadina Romagnola/Piada Romagnola"» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta (IGP).
DM 14/10/2013	Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG.
Reg. di esecuzione (UE) N. 1174/2014 della Commissione del 24 ottobre 2014	Recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Piadina Romagnola/Piada Romagnola IGP.
Provvedimento 4 novembre 2014 (G.U. n. 271 del 21.11.2014)	Autorizzazione all'organismo denominato "BioAgriCert srl" ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta "Piadina Romagnola", registrata in ambito Unione europea
Reg. di esecuzione (UE) 2022/2264	Approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (IGP «Piadina Romagnola/Piada Romagnola»)
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 ministeriale n. 105162 del 27/01/2021	Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
nota ministeriale n. 0105162 del 4/03/2021	Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo.
nota ministeriali n. 663094 del 16/12/2021	Controlli analitici sulle produzioni a IG
nota ministeriale n. 0604964 del 25/11/2021	modifica denominazione Ministero
nota ministeriale n. 606527 del 25/11/2022	etichette - modifica denominazione Ministero

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Aprr. CC del 27/02/2023

2 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 di 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 IGP PIADINA ROMAGNOLA che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Azione correttiva	Si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza Regione Emilia Romagna
Autorità di vigilanza	Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), Regione Emilia Romagna (RER) e 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
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
Richiesta 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. Ha validità annuale.
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della Piadina Romagnola IGP e del procedimento necessario alla sua produzione. Provvedimento del 01/12/2022 MASAF, pubblicato GU serie generale n. 292 del 15/12/2022
Documento equivalente	Documento predisposto dalle Imprese di Lavorazione 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 aggiornato annualmente da BAC.
Flussi materiali	Materie prime, i prodotti sussidiari, additivi, materiali di imballaggio che, in qualunque fase, entrano nel processo produttivo
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	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 di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.
Lotto	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.
Lotto di materie prime obbligatorie e opzionali	Quantità omogenea di materia prima, idoneamente identificata, per cui è possibile garantire la rintracciabilità.
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento.
Operatore	Persona fisica o giuridica, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare Piadina o Piada Romagnola IGP, che richiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli.
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MASAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Piadina o piada Romagnola IGP	Prodotto, a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale e materie prime opzionali, ottenuto secondo le prescrizioni del pertinente disciplinare.
Piadina o piada Romagnola alla Riminese IGP	Prodotto, a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale e materie prime opzionali, ottenuto secondo le prescrizioni del pertinente disciplinare.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

TERMINI E DEFINIZIONI

Impresa di lavorazione	Operatore ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare che produce e confeziona, oppure che produce e vende direttamente in modo esclusivo e non, la piadina o piada Romagnola IGP avvolta in semplici involucri cartacei non sigillati
Involucri cartacei non sigillati	Unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall' involucri nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita.
Prodotto alimentare preconfezionato	Unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall' imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.
Visita 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'iscrizione dell'operatore, nell'elenco degli operatori controllati.
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.
RS	Responsabile di settore
Tracciabilità	Si intende l'insieme di procedure predisposte dall'operatore al fine di documentare, per ogni lotto di prodotto, le singole fasi del processo produttivo.
Visita 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 piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
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.
Unità operativa	Sito di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione della piadina o piada Romagnola IGP.
Vendita diretta ed esclusiva	Impresa di lavorazione che vende direttamente al consumatore finale, in modo esclusivo, la piadina Romagnola IGP avvolta in semplici involucri cartacei non sigillati. Le diciture ed il logo previsti dall'Art. 8 potranno essere affiancate all'insegna del locale.
Vendita diretta e non esclusiva	Impresa di lavorazione che vende direttamente al consumatore finale, in modo non esclusivo, la piadina Romagnola IGP avvolta in semplici involucri cartacei non sigillati. Le diciture ed il logo previsti dall'Art. 8 non potranno essere affiancate all'insegna del locale ma sugli involucri cartacei non sigillati.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

3 OPERATORI COINVOLTI

Gli operatori coinvolti nella filiera della Piadina o Piada Romagnola IGP e Piadina o Piada Romagnola alla Riminese IGP sono le imprese di lavorazione.

4 MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Presentazione della richiesta 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. In tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi imputati a ciascun operatore.

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 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 Piadina Romagnola IGP.

Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di verifica svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

4.2 Prima adesione

Possono presentare la richiesta di adesione tutte le imprese di lavorazione che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare. Le imprese di lavorazione che intendono aderire al sistema di controllo devono inviare a BAC la richiesta di prima adesione, (**RA_TR_07**) adeguatamente compilata allegando:

- A** Copia dell'autorizzazione sanitaria/ DIA/notifica registrazione Art. 6 Reg. CE 852/2004 e s.m.i;
- B** Copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- C** Il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato;
- D** La procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati dal disciplinare di produzione (Sono esclusi dall'implementazione della procedura le imprese di lavorazione con vendita diretta esclusiva e non).

4.3 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.

5 RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE

5.1 Esame documentale e riesame della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC provvede all'esame documentale/riesame della domanda. Dal riesame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata (valutazione positiva della domanda)	BAC dispone la 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 e la procedura di riconoscimento sarà sospesa fino ad avvenuta ricezione dell'integrazione documentale.
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

5.2 Verifiche ispettive iniziali

La verifica iniziale sarà pianificata da BAC successivamente alla valutazione positiva della richiesta di prima adesione. 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 riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B** Valuta la documentazione disponibile;
- C** Segnala le carenze riscontrate e registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- D** Esprime un parere sulla conformità;
- E** Consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
- F** Segnala la eventuale mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Aprr. CC del 27/02/2023

5.3 Verifiche ispettive e pianificazione annuale dei controlli

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

Operatore	Numero di verifiche annue	Tipo di verifica
Impresa di lavorazione	Minimo 1	Documentale e ispettivo

5.4 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

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

- **Valutazione positiva**, BAC rilascia l'Attestato di iscrizione elenco operatori controllati entro 30gg *dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico a BAC*.
- **Valutazione negativa**, BAC comunica all'operatore le deviazioni riscontrate e le richieste di adeguamento.

BAC può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle deviazioni riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati. Solo gli operatori iscritti e idonei possono inoltrare la richiesta dell'autorizzazione all'immissione al consumo.

5.5 Verifica di conformità¹ etichette, diciture affiancate all'insegna del locale e involucri cartacei

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della IGP del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della IGP, 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 IGP Piadina Romagnola 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 MASAF**".

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 IGP Piadina Romagnola preventivamente alla sua immissione in commercio.

5.6 Richiesta di prima autorizzazione all'immissione al consumo

L'operatore iscritto e idoneo per ottenere l'autorizzazione all'immissione al consumo deve inviare il **Mod. RAC_DOP-IGP_07**.

5.7 Proposta, rilascio e delibera 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 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, distintamente o congiuntamente, BAC nega il rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo e richiede l'adeguamento all'operatore

5.8 Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo

L'autorizzazione emessa da BAC ha *validità annuale* a patto che l'operatore richiedente mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati e non rinunci al sistema dei controlli.

5.9 Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo

La nuova richiesta di rinnovo deve essere inoltrata a BAC, prima della data di scadenza riportata sull'autorizzazione precedentemente ottenuta. Gli operatori inseriti nel sistema dei controlli, devono presentare la richiesta di rinnovo con la stessa procedura descritta ai punti precedenti.

5.10 Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti

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 nel disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

¹ Le etichette sono verificate e approvate 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.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

5.11 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 IGP, 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 IGP 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 all'IGP, 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.

6 RICONFERMA

In assenza di **espressa comunicazione di recesso**, l'operatore continua ad essere inserito nel sistema dei controlli. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto 9.

7 SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

7.1 Verifiche ispettive in sorveglianza

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati e al piano dei controlli. BAC esegue un numero di verifiche in funzione al volume produttivo annuo:

Volume produttivo annuo di piadine a marchio	Numero di verifiche annue imprese di lavorazione	Tipo di verifica
Fino a 15 t	33% 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 e ricadenti nel volume produttivo annuo di piadine IGP.	Documentale e ispettivo
> 15 t	Minimo 1	Documentale e ispettivo

7.2 Ispezioni aggiuntive all'ordinario programma 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 o ritardato invio dei dati dopo il sollecito;
- In cui l'operatore comunichi a BAC variazioni significative.

8 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, entro 15 gg, formalmente a BAC. In caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data opportuna comunicazione successivamente alla notifica dell'autorità sanitaria competente, l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine dell'IGP. 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.

9 RINUNCIA

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 del **Mod. RA_TR_24** barrando la voce **rinuncia**. La rinuncia obbliga gli operatori a:

- Sospendere immediatamente la commercializzazione del prodotto IGP;
- Sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP e quelli previsti dai regolamenti comunitari (Logo IGP).

10 AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori viene aggiornato da BAC sulla base delle prime adesioni, riconferme e rinunce.

11 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che in seguito alla rinuncia dell'attività decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono presentare la richiesta di prima adesione e ripetere **l'iter previsto al punto 5 del presente documento tecnico.**

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP		DT_PR	
	Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

12 REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

12.1 Imprese di lavorazione prodotti preconfezionati

- A** Verificano e registrano in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione sul registro (Mod. RCS_21) o equivalente;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli;
- D** Conservano tutta la documentazione di sistema presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- E** Inviano a BAC la documentazione richiesta;
- F** Garantiscono la corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita, mediante adeguate registrazioni.
- G** Comunicano², quadrimestralmente (**1° gennaio- 30 Aprile; 1° Maggio- 31 Agosto; 1° settembre- 31 Dicembre**) ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati confezionati (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente il tipo di confezione, i kg confezionati, il n° di confezioni e la data di confezionamento.
- H** Registrano le lavorazioni, il carico, lo scarico, le quantità utilizzate nelle fasi di preparazione dell'impasto i dati relativi al confezionamento, i requisiti disciplinati e la loro gestione sul registro (Mod. RCS_21) o equivalente;
- I** Registrano la composizione e le quantità utilizzate nella preparazione dell'impasto;
- J** utilizzano strumenti di misura tarati 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.

12.2 Imprese di lavorazione con vendita diretta

- A** Verificano e registrano in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione sul registro (Mod. RCS_21) o equivalente;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano ed archiviano la documentazione per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- D** Inviano a BAC la documentazione richiesta;
- E** Comunicano², quadrimestralmente (**1° gennaio- 30 Aprile; 1° Maggio- 31 Agosto; 1° settembre- 31 Dicembre**) ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo dati confezionati (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente;
- F** Registrano le lavorazioni, il carico, lo scarico, le quantità utilizzate nelle fasi di preparazione dell'impasto i dati relativi al confezionamento, i requisiti disciplinati e la loro gestione sul registro (Mod. RCS_21) o equivalente;
- G** Danno evidenza della quantità di piadine IGP vendute mediante la gestione degli scontrini fiscali e del registro dei corrispettivi.

13 REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono produrre **PIADINA ROMAGNOLA IGP O PIADINA ROMAGNOLA ALLA RIMINESE IGP** devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico, allo schema allegato e al disciplinare di produzione. Il tecnico ispettore verifica il rispetto dei requisiti disciplinati.

Art.	Requisiti	Operatori a cui si applicano
1	Denominazione	Imprese di lavorazione
2	Descrizione del prodotto	Imprese di lavorazione
3	Delimitazione della zona geografica	Imprese di lavorazione
4	Identificazione e tracciabilità	Imprese di lavorazione
5	Metodo di ottenimento del prodotto	Imprese di lavorazione
8	Confezionamento ed etichettatura	Imprese di lavorazione

14 APPROVVIGIONAMENTO

L'Operatore deve disporre i dati delle aziende fornitrici delle materie prime delle quali intende approvvigionarsi indicando almeno:

- *La ragione sociale del fornitore;*
- *L'indirizzo degli stabilimenti di lavorazione del fornitore;*

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici BAC, durante le verifiche ispettive, di verificare la tracciabilità dei lotti delle materie prime obbligatorie e opzionali che saranno impiegati nella produzione del prodotto Piadina Romagnola e risalire alla ragione sociale e all'indirizzo del fornitore.

² 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, ovvero nei casi in cui non è possibile garantire la tracciabilità.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

15 AUTOCONTROLLO SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE

Devono essere eseguite, secondo quanto riportato nella seguente tabella, delle verifiche in autocontrollo sulle caratteristiche della piadina IGP pronta al confezionamento. Le verifiche devono essere registrate e rese disponibili al tecnico in sede di visita ispettiva. **L'operatore deve disporre di una procedura** che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati dal disciplinare di produzione. La procedura, dovrà essere inviata a Bioagricert per l'approvazione, al momento dell'invio della richiesta di prima adesione e ad ogni variazione. **Sono esclusi dall'implementazione della procedura le imprese di lavorazione con vendita diretta esclusiva e non**, che daranno evidenza dell'autocontrollo mediante la compilazione della scheda cottura e autocontrollo dei requisiti disciplinati (Mod. RCS_21) o equivalente.

Matrice	Periodo dell'autocontrollo	Requisiti disciplinati	Entità dell'autocontrollo annuale
Piadina	Dopo la cottura e prima del confezionamento	Piadina Romagnola IGP: <ul style="list-style-type: none"> Art.2 descrizione del prodotto. Piadina Romagnola alla Riminese IGP: <ul style="list-style-type: none"> Art.2 descrizione del prodotto 	La frequenza rapportata al volume annuo produttivo, viene così calcolata: <ul style="list-style-type: none"> 3 volte per produzioni fino a 15 Ton. Piadine anno; 4 volte per produzioni da 15 a 100 Ton. Piadine anno; 6 volte per produzioni da 101 a 500 Ton. piadine anno; 12 volte per produzioni superiori a 500 ton. piadine anno;

16 PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BAC SULLE CARATTERISTICHE FISICHE DISCIPLINATE

La piadina IGP all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 2 del disciplinare di produzione.

A Luogo di Verifica delle caratteristiche della piadina: **impresa di lavorazione**

Matrice	Periodo del controllo	Requisiti disciplinati	Entità del controllo
Piadina	Prelievo dei prodotti in lavorazione Prelievo in magazzino sul prodotto confezionato	Piadina Romagnola IGP: <ul style="list-style-type: none"> Art.2 descrizione del prodotto. Piadina Romagnola alla Riminese IGP: <ul style="list-style-type: none"> Art.2 descrizione del prodotto 	Ad ogni verifica ispettiva

Il prelievo è effettuato secondo quanto previsto dall'Allegato 1 al presente documento (campionamento per la verifica dei requisiti disciplinati IGP Piadina Romagnola). Per ulteriori dettagli riguardo la preparazione del campione, la chiusura e il sigillo ecc. si rimanda alla IO_03 campionamento e analisi, revisione applicabile.

17 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Se in seguito alle prove di conformità BAC e alle attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni 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 riguardante la 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) e al Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal (MASAF).

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Aprr. CC del 27/02/2023

18 IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITA'

18.1 Imprese di lavorazione prodotti preconfezionati

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e registrare il metodo adottato per garantire l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità, durante le fasi di:

- A. **Approvvigionamento**, nel senso che l'operatore deve tracciare i lotti delle materie prime obbligatorie e opzionali che saranno impiegati nella produzione del prodotto Piadina Romagnola IGP;
- B. **Condizionamento del prodotto**, nel senso di permettere l'accertamento della rispondenza dei requisiti disciplinati. Durante il processo produttivo gli operatori identificano e registrano i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità;
- C. **Prodotto pronto per il confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare la piadina durante la fase di cottura, raffreddamento e prima del confezionamento;
- D. **Confezionamento**, nel senso che l'operatore deve identificare il prodotto finito con etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal disciplinare di produzione;
- E. **Commercializzazione e vendita del prodotto preconfezionato** nel senso che l'operatore deve riportare, sui documenti fiscali, al fine di garantire la rintracciabilità, l'indicazione Piadina Romagnola IGP e/o Piadina Romagnola alla Riminese IGP. Inoltre deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante adeguata registrazione.

18.2 Imprese di lavorazione con vendita diretta e non esclusiva

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e garantire durante le fasi di:

- A. **Approvvigionamento**, nel senso che l'operatore deve mantenere documentazione degli acquisti delle *materie prime* obbligatorie e opzionali che saranno impiegate nella produzione del prodotto Piadina Romagnola;
- B. **Vendita diretta non esclusiva del prodotto non confezionato**, nel senso che l'operatore deve mantenere separata e identificata la piadina Romagnola IGP dalle altre produzioni. Inoltre deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante idonea documentazione (scontrini fiscali e/o registro dei corrispettivi).

18.3 Imprese di lavorazione con vendita diretta ed esclusiva

Con riferimento ai requisiti disciplinati del prodotto, l'operatore deve documentare e garantire durante le fasi di:

- A. **Approvvigionamento**, nel senso che l'operatore deve mantenere documentazione degli acquisti delle materie prime obbligatorie e opzionali che saranno impiegate nella produzione del prodotto Piadina Romagnola;
- B. **Vendita diretta ed esclusiva del prodotto non confezionato**; nel senso che l'operatore deve garantire la corrispondenza tra la quantità prodotta e quella venduta mediante idonea documentazione (scontrini fiscali e/o registro dei corrispettivi).

19 SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI³

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire e gestire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della **Piadina Romagnola IGP**, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi dandone evidenza. 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.

20 TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Sono quelli previsti dal manuale operativo revisione applicabile.

21 ISPEZIONI 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. BAC comunica tale inadempienza al MASAF.

Ai fini dell'ispezione inoltre, 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, a fine ispezione, è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di non conformità, di cui riceve copia o sintesi.

³ Disposizioni MIPAAF circolare registro ufficiale 0022966 del 30/11/2007

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

22 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 IGP;
- **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 IGP.

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.

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.

23 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

Le Non Conformità 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.

23.1 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.

23.2 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.

24 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 MASAF.

25 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.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

26 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.

27 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.

28 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.

29 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.

30 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.

31 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 IGP 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.

	DOCUMENTO TECNICO PIADINA ROMAGNOLA IGP	DT_PR	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 04	Appr. CC del 27/02/2023

PIANO DEI CONTROLLI PIADINA ROMAGNOLA IGP

Modulo di Consegna e Accettazione

Io sottoscritto _____

in qualità di _____

Responsabile dell'azienda _____

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

AZIENDE DI TRASFORMAZIONE

- SCHEMA DEI CONTROLLI
- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (Mod. RA_TR_07)
- RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO (Mod. RAC_DOP-IGP_07)
- REGISTRO AZIENDALE DI CARICO E SCARICO, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO (Mod. RCS_21_07)
- DATI CONFEZIONATI (Mod. DC_DOP-IGP)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_DOP-IGP)
- REGISTRO AZIENDALE DI GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE NON CONFORMITA' (Mod. GRNC_DOP-IGP)
- TARIFFARIO PIADINA ROMAGNOLA IGP

Data _____

Firma del Responsabile Aziendale _____