	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO "CASTELMAGNO DOP "</b>  <b><u>RICHIEDTA DI ADESIONE DEI RACCOGLITORI, CASEIFICI, STAGIONATORI,</u></b>  <b><u>PORZIONATORI AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE</u></b></p>	<p align="center"><b>ALL 2</b></p>
---	---	------------------------------------

<b>DATI ORGANIZZAZIONE RICHIEDENTE</b>
--

Ragione Sociale: \_\_\_\_\_

Iscrizione CCIAA \_\_\_\_\_ Partita IVA (o codice fiscale): \_\_\_\_\_

N° autorizzazione sanitaria (bollo CE) \_\_\_\_\_

<b>ELENCO SITI PRODUTTIVI DI RACCOLTA/TRASFORMAZIONE/STAGIONATURA/PORZIONATURA</b>				
Unità	Indirizzo	Aut. sanitaria	N° telefono e fax	Indirizzo e-mail
SEDE CENTRALE			Tel: Fax:	
SITO N°			Tel: Fax:	
SITO N°			Tel: Fax:	

Se l'azienda possiede più siti produttivi (compreso alpeggio), fotocopiare la pagina e compilare questo riquadro per ciascun sito

Persona di riferimento aziendale per contatti con INOQ: \_\_\_\_\_ Funzione aziendale: \_\_\_\_\_

**Chiede di aderire al sistema di controllo per la Denominazione**

Castelmagno DOP ☐      Castelmagno di Alpeggio DOP ☐      in qualità di:

☐ Raccoglitore      ☐ Caseificio/trasformatore      ☐ Stagionatore      ☐ Porzionatore

**Tipologia e stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato:**

- ☐ Tipologia Castelmagno DOP Prodotto della Montagna \_\_\_\_\_
- ☐ Tipologia Castelmagno DOP di Alpeggio \_\_\_\_\_


**Al fine dell'iscrizione e del mantenimento nell'elenco di pertinenza alla DOP Castelmagno:**

**Si impegna**

- ad inviare mensilmente a INOQ entro il giorno 10 di ogni mese, comunicazione relativa ai quantitativi di latte in ingresso e destinato a DOP (raccoglitori/caseifici), alle quantità di formaggio prodotte, marchiate/stagionate (caseifici/stagionatori), ai quantitativi di latte o di formaggio ceduto ad altro caseificio nel mese precedente, alle quantità di formaggio porzionate (porzionatori);
- a comunicare (comunicazione scritta) ad INOQ, entro 6 giorni lavorativi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta.

**Dichiara**

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del "Castelmagno" DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano di Controllo del "Castelmagno" DOP approvato dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF);
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo del "Castelmagno" DOP approvato dal MASAF;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalle vigenti legislazioni;

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO “CASTELMAGNO DOP”</b>  <b><u>RICHIEDITA DI ADESIONE DEI RACCOGLITORI, CASEIFICI, STAGIONATORI,</u></b>  <b><u>PORZIONATORI AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE</u></b></p>	<p align="center"><b>ALL 2</b></p>
---	---	------------------------------------

- di autorizzare INOQ, quale organismo di controllo riconosciuto ed autorizzato dal MASAF, ad effettuare i controlli di conformità, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal Piano di Controllo del “Castelmagno” DOP;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Piano di Controllo del “Castelmagno” DOP;

Impianti ed attrezzature utilizzate ai fini della DOP		
Tipologia	Numero	Utilizzo (specificare se utilizzate solo per Castelmagno o anche per altri formaggi)
TANK DI STOCCAGGIO LATTE		
CALDAIE		
CELLE DI STOCCAGGIO		
STAMPI		
LOCALI DI STAGIONATURA		
Altro (es. locali di stagionatura)..		

#### Delega all'organizzazione richiedente

Tenendo conto che le inadempienze del soggetto delegante, nella conduzione delle attività di produzione relative alla DOP Castelmagno, sono di esclusiva sua responsabilità, così come gli obblighi che ne derivano, si delega \_\_\_\_\_ ad inoltrare la presente richiesta a INOQ ed a rappresentare l'Azienda per i rapporti formali con l'organismo di controllo.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma azienda \_\_\_\_\_

#### Regolamento (UE) 2016/679 – Codice in materia di protezione dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del GDPR 2016/679, si informa che i dati personali forniti ai fini del presente documento verranno trattati al solo fine di:

- controllare l'origine e la qualità del prodotto DOP secondo quanto previsto dallo schema di certificazione;
- fornire i dati richiesti agli Enti preposti al controllo del sistema di certificazione dei marchi collettivi europei;
- pubblicare sul sito internet [www.inoq.it](http://www.inoq.it) l'elenco completo degli iscritti al circuito di controllo.

Il titolare del trattamento è la Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop., P.zza Carlo. Grosso 82 | 12033 MORETTA (CN), T. +39 0172 911323 - F. +39 0172 911320 | - [inoq@inoq.it](mailto:inoq@inoq.it) - [inoq@pec.inoq.it](mailto:inoq@pec.inoq.it), C.F. e P.Iva 02668340041, in persona del Legale rappresentante pro tempore.

Il trattamento dei dati sarà effettuato tramite supporti cartacei ed informatici dal titolare del trattamento e dai suoi responsabili e designati, con l'osservanza di ogni misura cautelativa che ne garantisca la sicurezza e la riservatezza. I dati personali saranno conservati per l'intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare concluso il quale i dati saranno conservati per l'espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi dopodiché saranno eliminati (10 anni). I Suoi dati saranno pubblicati sul sito internet, per il periodo necessario ad adempiere alle finalità certificative. Si precisa, inoltre, che per il trattamento di cui alla presente informativa, il Titolare non esegue processi decisionali automatizzati né esegue operazioni di profilazione. In qualità di interessato potrà rivolgersi a Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. per accedere ai propri dati e farli rettificare e/o per esercitare gli altri diritti applicabili previsti dagli artt. 15 e ss. GDPR.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma azienda \_\_\_\_\_

#### ALLEGATI:

Si allegano alla presente i seguenti documenti:

- Visura Camerale;