Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta

Riso di Baraggia Biellese e Vercellese

Indice generale

0. Premessa ... 3
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO ... 3
2. Definizioni e abbreviazioni ... 4
3. Accesso al sistema di controllo e certificazione ... 6
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO ... 7
4.1 Riconoscimento dell'operatore ... 7
4.2 Estensione del riconoscimento ... 8
5. Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti ... 8
6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro ... 9
7. Requisiti di conformità ... 10
8. Indicazioni per i soggetti della filiera ... 10
8.1 Produttori Agricoli ... 10
8.2 Centro di essiccazione e stoccaggio ... 10
8.3 Trasformatore ... 11
8.4 Confezionatore ... 12
8.5 Separazione delle produzioni IG ... 12
9. Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC ... 13
10. Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti ... 13
10.1 Sicurezza ... 13
10.2 Controlli documentali ... 13
10.2.1 Valutazione della conformità delle etichette ... 13
10.3 Controlli ispettivi ordinari ... 14
10.3.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari ... 14
10.4 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari) ... 14
10.5 Controlli fisici e analitici sul prodotto (Certificazione a campione) ... 15
11. Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC ... 16
12. Revisione dell'analisi ... 16
13. Non conformità ... 17
13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo ... 17
13.2 Ricorsi ... 17
14. RISERVATEZZA ... 18
15. ALLEGATI ... 19
Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione o dai paragrafi del piano di controllo . 19
Tab. 2 Comunicazione periodiche operatori ... 22
Tab.3. Frequenza delle visite ... 22
Tab. 3.1 Numero di visite l'anno ... 23
Tab. 4a Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche merceologiche, fisico-chimiche ... 23
Tab. 4b Frequenza controlli dell'OdC per la verifica delle caratteristiche merceologiche, fisiche ... 23
Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti ... 24
16. MODULI ALLEGATI ... 28

0. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione Origine Protetta (DOP) o della Indicazione Geografica Protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata dall'Organismo di Controllo (di seguito OdC) autorizzato dagli Stati membri.

L'Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 53 della Legge n. 128/98, così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito per la DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive e analitiche) da effettuarsi lungo la filiera della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese", affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti (operatori) della filiera di produzione della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese:

- produttore agricolo,
- centro di essiccazione/stoccaggio,
- trasformatore,
- confezionatore.

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Regolamento (UE) 2024/1143, del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2025/26 DELLA COMMISSIONE del 30 ottobre 2024 che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236
- Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 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;
- Regolamento (CE) n. 982/2007 della Commissione del 21 agosto 2007 recante iscrizione di talune denominazioni nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette [Riso di Baraggia Biellese e Vercellese (DOP)]. GU UE L 217 del 22 agosto 2007;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Modifica del Disciplinare di produzione della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese." GU n. 7 del 10 gennaio 2012;
- Decreto 28 dicembre 2023 che conferma l'incarico al Consorzio di tutela della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, in Vercelli, a svolgere le funzioni di cui all'articolo 53, comma 15, della Legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall'art. 14, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese".

- Legge n. 128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/1999;
- Decreto legislativo 15 dicembre 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;
- Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297 recante 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. GU n. 293 del 15 dicembre 2004;
- Legge 21 aprile 2026, n. 75 recante" Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani"
- R.D.L. 2/10/1931 e s.m.i. in particolare "Testo coordinato delle vigenti norme sull'ordinamento dell'Ente Nazionale Risi".
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.
- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DO, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IG
OdC	Organismo di controllo autorizzato (INOQ SOC. COOP.)

Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 1143/2024 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione Origine Protetta (DOP)	Definizione dell'art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024
Documento di Trasporto (D.D.T.)	Documento di trasporto
Produttore Agricolo	Soggetto riconosciuto, anche in forma associata (es. Cooperative), che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della DOP conferisce e/o stocca prodotto essiccato o meno idoneo alle fasi seguenti
Centro di essiccazione e/o stoccaggio	Soggetto riconosciuto che effettua operazioni di essiccazione e/o stoccaggio, acquisto e vendita di prodotto idoneo alla DOP
Trasformatore	Soggetto riconosciuto che conduce un impianto di trasformazione dove si effettua la trasformazione del risone a riso destinato al consumo.
Confezionatore	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla DOP procede al suo confezionamento e all'apposizione del logo identificativo della DOP
Certificato di trasferimento risone	A norma di legge, è il documento obbligatorio per il trasporto del risone essiccato.
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del "RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE" DOP.
Giunta d'Appello	Organismo preposto a valutare il ricorso dell'operatore contro i provvedimenti e le decisioni assunte dall'OdC
Comitato Esecutivo di Certificazione	Organo dell'OdC al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CEC)
Partita	Massa totale di risone della stessa varietà di una singola azienda anche se diviso in luoghi di stoccaggio diverso e che può essere consegnata, venduta o trasformata.
Lotto	Quantità omogenea di risone o riso di una determinata varietà ammessa, oggetto di una singola operazione di consegna, vendita, trasformazione, per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Può essere costituito di più partite o essere una frazione di una partita
Lotto di confezionamento	Insieme delle confezioni contenenti il riso di un lotto di lavorazione (o parte di esso) di una determinata varietà ammessa, identificato dal confezionatore con apposito codice (es. termine minimo di conservazione)
Risone	Prodotto ottenuto dalla coltivazione, con granelli ancora rivestiti dalla lolla
Resa alla lavorazione	Percentuale di riso lavorato ottenuta dal risone. Viene indicata con due valori: resa in grani interi e resa globale che include anche le rotture
Riso raffinato	Riso destinato al consumo ottenuto con operazioni di raffinazione o di sbiancatura che comporta l'asportazione totale del pericarpo
Riso integrale	Riso destinato al consumo ottenuto da risone che ha subito l'asportazione delle glumelle (lolla)
Riso parboiled	Riso sottoposto al processo di parboilizzazione prima delle operazioni di sbiancatura

Prodotto finito	Riso integrale o raffinato o parboiled che può essere inserito in confezioni riportanti gli elementi di designazione e presentazione previsti dalla DOP
Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP	Prodotto finito ottenuto in conformità al disciplinare e al presente Piano dei Controlli.
Zona di produzione	Zona delimitata prevista dal Disciplinare

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Tutti gli operatori della filiera, al fine di poter concorrere alla realizzazione della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese", devono presentare specifica richiesta all'OdC inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo (MD581 e MD582 per i produttori agricoli e MD583 per gli altri soggetti) corredato con la documentazione accessoria prevista.
INOQ, ricevuta la richiesta di interesse all'accesso al sistema di controllo, trasmette al soggetto richiedente copia del presente Piano dei Controlli, comprensivo di allegati e copia del Piano Tariffario approvato.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata all'OdC:

a) direttamente dal soggetto richiedente;

b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;

c) da altro soggetto, a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

Con l'atto della presentazione della Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione, ciascun operatore:

• accetta integralmente i contenuti del Piano di controllo per la DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese";

• si impegna a collaborare con l'OdC, facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori (con o senza preavviso) in tutte le sue fasi ed articolazioni;

• si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema;

• si impegna ad utilizzare i riferimenti alla DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" solo dopo aver ricevuto il Certificato di riconoscimento che attesti l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti.

L'adesione al sistema va presentata, corredata dalla documentazione prevista nel modulo, entro il 31 maggio per il produttore agricolo fatta salva la possibilità per l'OdC di accettare la richiesta oltre tale termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità ma comunque **non oltre il 15 giugno**. Per i **centri di essiccazione e/o stoccaggio, i trasformatori e** i **confezionatori** la richiesta di adesione al sistema dei controlli potrà essere trasmessa in qualsiasi periodo dell'anno.

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

Per ogni campagna di produzione i produttori agricoli devono trasmettere all'OdC **entro il 15 giugno** l'elenco delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, con l'indicazione per ogni particella della varietà ivi coltivata nella campagna in corso.

In caso di mancata comunicazione, l'OdC, previa comunicazione di sollecito all'interessato, provvede alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti se lo stesso non risponde al sollecito oppure manifesta l'intenzione di non rimanere nel sistema dei controlli.

Per tutti i soggetti della filiera disciplinata l'effettivo utilizzo della Indicazione dovrà avvenire esclusivamente ad avvenuto riconoscimento.

Tutti gli operatori si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

Si impegnano, inoltre, ad utilizzare i riferimenti alla DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese solo dopo aver ricevuto il certificato di riconoscimento che attesta l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti

—— —— —— —— ——

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e, qualora l'Azienda sia disponibile (anche in base all'inizio effettivo della produzione), pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.
Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva INOQ invia il contratto che riporterà le quote dovute descritte nel Tariffario approvato, provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il Verbale di Accettazione Domanda (MD17) mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto, i dettagli della verifica ispettiva.
Nel corso della verifica ispettiva iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori agricoli:
  la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (ad esempio ubicazione delle superfici, l'effettiva coltivazione delle varietà dichiarate nella domanda, quaderno di campagna, fascicolo aziendale aggiornato, ecc.) e l'eventuale disponibilità di attrezzature e impianti idonei per lo stoccaggio e/o l'essiccazione;
- per i centri di essiccazione e/o stoccaggio:
  la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di attrezzature e impianti idonei per lo stoccaggio e/o l'essiccazione, nonché la separazione del prodotto idoneo alla DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" da quello non idoneo e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per i trasformatori e/o confezionatori:
  la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. SCIA Sanitaria) nonché la separazione del prodotto idoneo alla DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" da quello non idoneo e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

4.1 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale **e** la documentazione prevista dal presente piano il soggetto all'interno dell'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore *nell'Elenco dei soggetti riconosciuti della* DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese". Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto

nell'elenco degli operatori idonei pubblicato sul sito www.inoq.it e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).
Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare o emergono motivi che possono ostacolare il rilascio del certificato, la procedura viene chiusa o sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, l'OdC chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.
Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti, entro 10 giorni dalla delibera del Comitato di Certificazione.
La validità del riconoscimento ai fini della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, fatti salvi i casi di recesso o cessazione volontaria (vedi par. 6), è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a INOQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.
In caso di variazione del Piano dei controlli e/o del Tariffario approvati dall'Autorità Competente, INOQ provvederà a darne tempestiva comunicazione all'azienda a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) o, se non disponibile, tramite Raccomandata A/R o altri mezzi idonei a garantire l'avvenuta comunicazione agli operatori.
L'azienda destinataria di detti aggiornamenti ha facoltà di recedere dal sistema dei controlli, dandone comunicazione a INOQ entro e non oltre 20 giorni dalla ricezione dell'aggiornamento stesso. Decorso il suddetto periodo, gli aggiornamenti del Piano dei controlli e/o del tariffario si intendono accettati.

4.2 Estensione del riconoscimento

Qualora un soggetto intenda estendere il riconoscimento a una nuova unità operativa o essere riconosciuto per un nuovo ruolo, deve presentare richiesta preventiva a INOQ mediante invio del MOD581/MD582/MD583 – Richiesta di adesione al sistema dei controlli, corredato dalla documentazione accessoria richiamata nello stesso.
Valutata la documentazione, e nel caso non siano necessarie integrazioni documentali, INOQ dispone l'esecuzione di una visita ispettiva, come previsto dal paragrafo 4.
Qualora dalla valutazione della documentazione e dagli esiti della verifica ispettiva non emergano situazioni non conformi, l'addetto al riesame propone l'estensione del riconoscimento al Comitato Esecutivo di Certificazione, che delibera entro 15 giorni dalla data del riesame.
Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti entro 10 giorni dalla delibera.

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad es variazioni strutturali degli impianti produttivi, dell'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale*),* i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec all'OdC) – entro 15 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria (qualora prevista), di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.
L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti.*

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall'OdC secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo.*

6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva per un massimo di 24 mesi, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC almeno 7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa da altro soggetto su specifica delega). L'operatore che intende recedere è altresì tenuto all'invio a INOQ delle eventuali comunicazioni periodiche previste dalla tabella 2 oltre che ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dal Tariffario.

Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione (nel caso delle Aziende agricole la comunicazione deve pervenire comunque prima del raccolto).

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'OdC esegue, in corrispondenza della prima produzione/vendita, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* dall'OdC; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla DOP.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DOP per un periodo di 24 mesi.

In tal caso l'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- Viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- L'operatore riconosciuto è in fase di liquidazione;
- L'operatore riconosciuto è dichiarato fallito;
- l'operatore (nei casi di impresa individuale) è deceduto, salvo che gli/l'eredi/e comunichino con le dovute formalità previste per legge di voler proseguire l'attività aziendale

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata. Le Aziende agricole possono richiedere la sospensione o il recesso dal circuito senza dover riconoscere la tariffa fissa solo se la richiesta verrà inoltrata prima della scadenza del contratto annuale.

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 del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del CEC (se non comporta la modifica del certificato) nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (cioè nei casi in cui al subentro di nuovo operatore, questo operi modifiche strutturali/gestionali sostanziali che mutano gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti), l'OdC pianificherà una verifica

ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione e/o ai paragrafi del presente piano di controllo.

8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli per il rispetto dei requisiti, di cui alla tabella 1 del punto precedente, rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate

8.1 Produttori Agricoli

Il produttore agricolo, ai fini dell'idoneità del prodotto destinato alla DOP e della relativa tracciabilità, deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo, che consenta di verificare:

- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione (MD582);
- l'ubicazione dei terreni nell'areale disciplinato;
- l'effettiva consistenza degli appezzamenti coltivati a DOP;
- l'acquisto del materiale di propagazione con l'indicazione del fornitore e certificato E.N.S.E., le relative quantità acquistate ed utilizzate;
- il rispetto delle modalità di coltivazione in linea con il disciplinare di produzione;
- la registrazione degli interventi colturali;
- l'identificazione del prodotto idoneo alla DOP dalla raccolta sino alla cessione;
- la registrazione delle quantità prodotte/conferite o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di prodotto ottenuto e venduto/conferito con relativo destinatario;
- se esegue l'attività di essiccazione garantire mediante autocontrollo il corretto raggiungimento dell'umidità prevista (14%) del risone prima della vendita/conferimento;
- se esegue anche lo stoccaggio, registrare le operazioni di trattamento e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- eseguire le Analisi in autocontrollo previste come descritto nella tabella 4a
- la documentazione di vendita/conferimento ("Certificato di Trasferimento Risone" CTR, DDT, fatture o registri di C/S, etc.) che espliciti il produttore agricolo, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la varietà di risone seguita dalla dicitura **"idoneo a** DOP Baraggia Biellese e Vercellese" o simili;
- Allegare alla documentazione di vendita gli esiti delle analisi in autocontrollo per ogni partita o parte di essa venduta;

Inoltre, il produttore agricolo deve conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di risone idoneo alla DOP e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC.
Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e, pertanto, non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

8.2 Centro di essiccazione e stoccaggio

L'operatore che esercita la funzione di centro di essiccazione, ai fini della tracciabilità e controllo della conformità, deve garantire, mantenere in autocontrollo e rendere disponibili ai controlli, registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo. In particolare, deve:

- assicurarsi che il risone in entrata sia accompagnato da:
  - Certificato di Trasferimento Risone (CTR)
  - DDT: documento di trasporto;

e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;

- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di prodotto entrata e uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente/destinatario;
- identificare eventuali celle o magazzini di stoccaggio e garantire la separazione del prodotto idoneo alla DOP da quello non idoneo;
- garantire mediate autocontrollo il corretto raggiungimento dell'umidità prevista (14%) del risone prima della vendita conferimento;
- se esegue anche lo stoccaggio, registrare le operazioni di trattamento e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;

Nella fase di uscita il risone idoneo alla DOP deve essere identificato con apposita documentazione:

- Certificato di trasferimento risone (C.T.R.);
- DDT: documento di trasporto che espliciti il venditore/conferente, l'acquirente/destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la varietà del prodotto seguita dalla dicitura "**idoneo** a DOP Baraggia Biellese e Vercellese" o simili;

Inoltre, l'essiccatore e/o stoccatore deve conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo alla DOP e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC.
Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e, pertanto, non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

8.3 Trasformatore

L'operatore che esercita la funzione di Trasformatore, ai fini della tracciabilità e controllo della conformità, deve garantire, mantenere in autocontrollo e rendere disponibili ai controlli, registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo. In particolare, deve:

- Assicurarsi che il prodotto sia accompagnato da:
  - DDT: documento di trasporto;
  - Certificato di trasferimento risone (C.T.R.);

e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;

- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di prodotto entrata e uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/ acquirente/destinatario distinto per varietà;
- tenere un registro di produzione da cui sia possibile evincere i quantitativi di risone lavorati giornalmente distinti per varietà ed i quantitativi di prodotto ottenuto e relativa tipologia;
- identificare eventuali celle o magazzini di stoccaggio e garantire la separazione del prodotto idoneo alla DOP da quello non idoneo.
- Predisporre una scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche disciplinate (eventualmente sul registro di produzione);

In caso di vendita il prodotto idoneo alla DOP deve essere identificato:

- con un D.D.T. che espliciti il venditore/conferente, l'acquirente/destinatario, la quantità oggetto di consegna e la varietà del prodotto seguita dalla dicitura "**idoneo a** DOP Baraggia Biellese e Vercellese" o simili;
- I documenti di cui sopra non sono necessari nel caso in cui il prodotto venga trasformato e confezionato dallo stesso operatore.

Inoltre, il trasformatore deve conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo alla DOP e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC.

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e, pertanto, non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

8.4 Confezionatore

Il confezionatore deve garantire e mantenere in autocontrollo, tramite documentazione aziendale, registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione; inoltre, deve predisporre adeguata documentazione dalla quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche in autocontrollo per il rispetto dei requisiti disciplinati.
In particolare, l'operatore responsabile del confezionamento del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP deve rendere disponibile ai controlli di conformità:
• Documento di trasporto (D.D.T.).
Inoltre, il confezionatore predispone:
1) **Registro di carico e scarico** del prodotto dal quale si possa desumere:
- data di entrata del prodotto;
- identificazione del venditore/conferente;
- quantità, varietà e tipologia (raffinato/integrale/parboiled) di prodotto entrato;
- lotto del produttore;
- lotto eventualmente riassegnato;
- quantità di prodotto uscito confezionato ed etichettato come DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" distinto per varietà;

2) **cartelli/etichette/registrazioni** che permettano di identificare, nonché di individuare, tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio, da cui si possa risalire al:
- tipo di prodotto;
- lotto;
- fornitore;

3) **registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti;

Nella fase di cessione il prodotto DOP deve essere identificato con apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti: il destinatario, la quantità, varietà e tipologia oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP".

8.5 Separazione delle produzioni IG

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee alla DOP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.
Nel caso di separazione "spaziale" l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese".

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.
Le produzioni destinate alla DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.
Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte dell'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE ALL'ODC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell'OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tab. 2.
In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l'OdC solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10. CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, 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 4.1.
In particolare, l'OdC 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 sopracitata.

Tutti i soggetti della filiera devono fornire disponibilità ed accettare i controlli, con o senza preavviso, che INOQ intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi. Gli operatori sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale INOQ, incaricato del controllo, da parte di ispettori di ACCREDIA o dell'Autorità di vigilanza, ai fini della sorveglianza sull'operato dell'OdC.

10.1 Sicurezza

L'operatore assoggettato al controllo è tenuto a fornire al personale ispettivo, e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza. È responsabilità dell'operatore fornire al personale ispettivo adeguati DPI o, in caso di dotazioni personali, verificarne l'adeguatezza in relazione alla propria attività.

10.2 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi tab. 2) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.2.1 Valutazione della conformità delle etichette

L'OdC verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della DOP, preventivamente alla sua immissione in

commercio durante la normale attività di valutazione in azienda sia nelle verifiche preliminari sia in quelle di sorveglianza.
In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero Competente" seguito da - ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.
Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC, il Consorzio di tutela nell'esercizio delle funzioni di tutela della DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, procede ad una valutazione dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori.
A tal fine tutti gli operatori trasmettono le etichette al citato Consorzio di tutela che esprimerà un parere di conformità. Ogni eventuale altra ulteriore indicazione o informazione presente in etichetta viene apposta sotto la diretta responsabilità del confezionatore che ne risponderà anche nei confronti delle Autorità pubbliche preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

10.3 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese". Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.
I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.3.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.
Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di Luglio per ciascuna categoria di soggetti iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

10.4 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- Segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- Specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva *tab. 5 Elenco non conformità*;
- Eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- Nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

10.5 Controlli fisici e analitici sul prodotto (Certificazione a campione)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione per il prodotto di cui alla tabella 1, vengono effettuati da INOQ controlli di riconoscimento delle varietà, delle indicazioni d'ordine biometrico e delle caratteristiche fisiche che identificano e definiscono le varietà di riso in esame.
Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.
Per effettuare le verifiche sul prodotto INOQ provvederà a prelevare i campioni ed effettuare le prove.
Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, in sede di verifica ispettiva presso il confezionatore, l'OdC, nel rispetto di quanto previsto nella Tabella 4B, procede alla preparazione dei campioni previsti a seguito della verifica dei volumi produttivi dell'anno precedente. Per effettuare le verifiche sul prodotto l'OdC provvederà a prelevare i campioni ed effettuare le prove analitiche con le modalità di seguito indicate.

Campione rappresentativo

Dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, l'ispettore INOQ, qualora l'esito risulti positivo, procede con il campionamento del prodotto per l'invio al laboratorio per i controlli analitici. I campioni rappresentativi di ogni partita/lotto sono costituiti per miscela ottenuta riunendo più prelievi effettuati in diversi punti del locale o contenitore utilizzato per lo stoccaggio.
Si crea una massa di circa 3 kg per poi creare 3 aliquote equivalenti di circa 1 kg che andranno poste in un sacchetto sigillato e saranno suddivise come segue: 1 aliquota viene lasciata all'operatore, 2 aliquote vengono inviate al laboratorio di analisi per le specifiche prove. Una delle 2 aliquote/confezioni prelevate dall'OdC sarà conservata da laboratorio, per l'eventuale revisione, in una cella frigorifera per almeno i 40 giorni successivi alla consegna del referto. Qualora il riso venga confezionato direttamente dal trasformatore, i campioni rappresentativi possono anche essere costituiti da confezioni prese a caso da ciascun lotto di confezionamento.

Esecuzione delle prove analitiche

I campioni rappresentativi prelevati dall'OdC saranno utilizzati per effettuare le prove analitiche previste dall'allegata tabella 1. Le prove analitiche saranno effettuate presso laboratori accreditati per le medesime prove in conformità alle prescrizioni della norma ISO/IEC 17025 e designati dall'OdC che rimane comunque responsabile della totalità dei controlli.
Tutte le aliquote potranno essere smaltite una volta concluso il processo di certificazione, sia nell'ipotesi di esito positivo sia di esito negativo (in quest'ultimo caso dopo la conclusione dell'eventuale revisione di analisi o del ricorso se richiesti dall'operatore).
Il confezionatore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di prodotto campionato onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto dal circuito IGP o altra misura correttiva in caso di eventuali situazioni di non conformità.

10.5.1 Notifica dei risultati analitici

Ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, l'OdC valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
Analisi conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica della conformità dell'analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, la data, l'eventuale lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi e la possibilità di attivare la richiesta di revisione dell'analisi (cfr. par. 12). In caso di rinuncia alla revisione o conferma dell'esito non conforme, l'operatore identifica e riclassifica il lotto

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova.
Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova, salvo ove sia indicato un valore massimo.
In caso di analisi non conforme, il produttore può chiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12.
In caso di non conformità analitica l'OdC dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche, finché il parametro disciplinato non venga rispettato.
Per la gestione delle non conformità, accertate dall'OdC a seguite delle verifiche sul prodotto, si rimanda al paragrafo 13.

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL'ODC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.
Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:
- luogo, data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e/o timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo o altri metodi di firma o sottoscrizione digitale o simili purché sia garantita l'identità del soggetto che riceve il verbale.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di espertizzazione campione sono:
- data e luogo del campionamento;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- in caso di prodotto già confezionato data di produzione e/o termine minimo di conservazione (T.M.C.) del prodotto campionato e/o il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

12. REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme l'OdC comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 7 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.
La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della DOP "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese".

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dall'OdC presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente (trattasi sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC).
Nel caso in cui non vi sia un Laboratorio accreditato per la prova da effettuare, il Laboratorio dell'OdC ripeterà l'analisi, avvalendosi di un tecnico di laboratorio diverso da quello che ha effettuato l'analisi di prima istanza.
È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.
L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.
Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP – l'OdC procede come da paragrafo 13.

13. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.
A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

- Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- Esclusione del prodotto dal circuito DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.
L'inserimento nella Banca Dati Vigilanza delle non conformità qualificate come gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

13.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.
Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC.
Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.
La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera

raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte e ripartite così come indicato dalla Giunta di Appello stessa.

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

14. RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, INOQ assicura ai soggetti della filiera disciplinata del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

15. ALLEGATI

Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione o dai paragrafi del piano di controllo

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Dettaglio requisito	Cod. Req.	RIF. DISCIPL
Produttore Agricolo	Ubicazione	Areale previsto dal disciplinare di produzione.	A01	Art. 3
Produttore Agricolo	Varietà	Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto, Gladio con acquisto di semente certificata	A02	Art. 2
Produttore Agricolo	Modalità di coltivazione	Operazioni di concimazione eseguite per ottenere un prodotto sano e di perfetta maturazione. Divieto di impiego di concimi nitrici e di composti o formulati fertilizzanti contenenti metalli pesanti	A03	Art. 5
Produttore Agricolo	Modalità di coltivazione	Interventi antiparassitari ed erbicidi eseguiti almeno 40 giorni prima della raccolta	A04	Art. 5
Produttore Agricolo (eventuale)	Adeguatezza impianti di essiccazione	Operazioni di essiccazione eseguite con mezzi e modalità operative tali da evitare o da ridurre al minimo la contaminazione del risone da eventuali residui di combustibili e da odori estranei. Sono da preferirsi essiccatoi a fuoco indiretto, possibilmente alimentati da metano oppure g.p.l. e similari	A05	Art.5
Produttore Agricolo (eventuale)	Umidità del risone essiccato	Massimo 14%	A06	Art. 5
Produttore Agricolo (eventuale)	Adeguatezza impianti di stoccaggio	Al termine dell'estate, comunque prima della raccolta del risone e del successivo immagazzinamento, nei magazzini, silos o celle di stoccaggio e nei locali contigui dovranno essere compiute le seguenti operazioni: a) un preventivo trattamento mediante insetticidi, per evitare il ritorno degli insetti dai possibili rifugi nascosti in cui possono essersi rifugiati a seguito delle operazioni di pulizia eventualmente eseguite in precedenza; b) le operazioni di pulizia e di asportazione dei residui impropri, dopo la disinfestazione, ad evitare il possibile ritorno degli insetti; c) la pulizia integrale della mietitrebbiatrice dai residui di precedenti raccolti e quella dei veicoli propri e di terzi adibiti al trasporto del risone da immagazzinare o in vendita.	A07	Art. 5
Produttore Agricolo	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo: ogni partita consegnata deve essere accompagnata dall'esito analisi in autocontrollo	A08	Art.4 § 8 del PdC
Produttore Agricolo	Identificazione e rintracciabilità	Registrazioni degli interventi sul quaderno di campagna. Il riso idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato da eventuale riso non idoneo	A09	Art.4 § 8 del PdC

Centro di essiccazione e stoccaggio	Ubicazione	Areale previsto dal disciplinare di produzione.	B01	Art. 3
Centro di essiccazione e stoccaggio	Acquisto di risone idoneo alla DOP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela e in presenza del Certificato di trasferimento risone	B02	Art.4 § 8 del PdC
Centro di essiccazione e stoccaggio	Adeguatezza impianti di essiccazione	Operazioni di essiccazione eseguite con mezzi e modalità operative tali da evitare o da ridurre al minimo la contaminazione del risone da eventuali residui di combustibili e da odori estranei. Sono da preferirsi essiccatoi a fuoco indiretto, possibilmente alimentati da metano oppure g.p.l. e similari	B03	Art.5
Centro di essiccazione e stoccaggio	Umidità del risone essiccato	Massimo 14%	B04	Art. 5
Centro di essiccazione e stoccaggio	Adeguatezza impianti di stoccaggio	Al termine dell'estate, comunque prima della raccolta del risone e del successivo immagazzinamento, nei magazzini, silos o celle di stoccaggio e nei locali contigui dovranno essere compiute le seguenti operazioni: a) un preventivo trattamento mediante insetticidi, per evitare il ritorno degli insetti dai possibili rifugi nascosti in cui possono essersi rifugiati a seguito delle operazioni di pulizia eventualmente eseguite in precedenza; b) le operazioni di pulizia e di asportazione dei residui impropri, dopo la disinfestazione, ad evitare il possibile ritorno degli insetti; c) la pulizia integrale della mietitrebbiatrice dai residui di precedenti raccolti e quella dei veicoli propri e di terzi adibiti al trasporto del risone da immagazzinare o in vendita.	B05	Art. 5
Centro di essiccazione e stoccaggio	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	B06	§8
Centro di essiccazione e stoccaggio	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione della varietà e registrazioni in fase di stoccaggio. Il riso idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato da eventuale riso non idoneo	B07	Art.4 § 8 del PdC
Trasformatore	Ubicazione	Areale previsto dal disciplinare di produzione	C01	Art. 3
Trasformatore	Acquisto di risone idoneo alla DOP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela e in presenza del Certificato di trasferimento risone	C02	Art.4 § 8 del PdC
Trasformatore	Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità stabilimenti	C03	Art.5
Trasformatore	Operazioni di ottenimento del riso	Sbramatura per ottenimento del riso integrale e successiva sbiancatura per ottenere il riso lavorato	C04	Art.5
Trasformatore	Caratteristiche morfologiche dei grani	Caratteristiche previste dal disciplinare	C05	Art.2

Trasformatore	Caratteristiche biometriche e fisiche del riso	Caratteristiche previste dal disciplinare	C06	Art.2
Trasformatore	Caratteristiche merceologiche del riso integrale e raffinato	Caratteristiche previste dal disciplinare	C07	Art.2
Trasformatore	Tipologie merceologiche del riso	Riso lavorato, riso integrale, riso parboiled	C08	Art.5
Trasformatore	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	C09	Art. 4 §8 del PdC
Trasformatore	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e/o registrazione del prodotto in tutte le fasi di processo. Il riso idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato da eventuale riso non idoneo	C10	Art.4 § 8 del PdC
Confezionatori	Adeguatezza impianti e strutture	Idoneità impianti e strutture per il confezionamento del prodotto finito	D01	Art.3
Confezionatori	Acquisto di riso lavorato idoneo alla DOP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela e in presenza del Certificato di trasferimento risone	D02	Art.5
Confezionatori	Modalità di confezionamento	Utilizzo di confezioni da kg: 0,250 -0,500 -1-2-5 -10-25	D03	Art. 8
Confezionatori	Modalità di confezionamento	Utilizzo di confezioni adatte ad uso alimentare	D04	Art.8 e §10.2.1
Confezionatori	Modalità di etichettatura	Utilizzo di confezioni con elementi di designazione e di presentazione conformi al disciplinare	D05	Art. 8 e §10.2.1
Confezionatori	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	D06	Art. 4 §8 del PdC
Confezionatori	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e/o registrazione del prodotto in tutte le fasi di processo Il riso idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato da eventuale riso non idoneo	D07	Art. 4

Tab. 2 Comunicazione periodiche operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	Codice Comunicaz.	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Produttore agricolo	AC 01	*Catasto terreni*	Una volta all'anno (entro il 15 giugno)
	AC 02	*Quantitativi riso prodotte distinte per varietà e avviate a DOP; quantità vendute distinte per varietà (nel corso dell'anno), relativo destinatario tramite ALL.4 (**); eventuali giacenze*	Una volta all'anno (entro il 30 novembre)
Centro di essiccazione e/o stoccaggio	BC 01	*Dichiarazione quantità riso acquistate distinte per varietà e fornitore (eventuale)*	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	BC02	*Dichiarazione quantità riso vendute come "idoneo a Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP" distinte per varietà*	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
Trasformatore	CC01	*Dichiarazione quantità riso acquistate distinte per varietà e fornitore*	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC02	*Dichiarazione quantità riso venduti come "idoneo a Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP" distinte per varietà, tipologia e relativo destinatario*	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
Confezionatori	DC01	*Dichiarazione quantità riso acquistate distinte per varietà e fornitore*	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	DC02	*Dichiarazione quantità riso distinte per varietà e tipologia eventualmente venduti ad altro confezionatore come "idoneo a Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP"*	
	DC03	*Dichiarazione quantità di prodotto DOP confezionato distinte per varietà e tipologia*	

(**) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il Centro di Essiccazione e/o Stoccaggio o Trasformatore di riferimento.

Tab.3. Frequenza delle visite

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
PRODUTTORE AGRICOLO	33% +2%(**)
CENTRO DI ESSICCAZIONE E STOCCAGGIO	33% +2%(**)
TRASFORMATORI	100%
CONFEZIONATORI	100%

(*) il 33% corrisponde ad una vista ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una vista ispettiva all'anno.

(**) il 2 % interesserà soggetti già sottoposti a verifica nei due anni precedenti.

Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei confezionatori sarà, opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo la seguente tabella:

Tab. 3.1 Numero di visite l'anno

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CONFEZIONATORI	fino a 250 t. venduti	1
	da 251 a 750 t. venduti	2
	oltre 750 t. venduti	3
	Oltre le 2000 t	una visita ogni 1000 t.

Tab. 4a Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche merceologiche, fisico-chimiche

OPERATORE DELLA FILIERA	CARATTERISTICHE CONTROLLATE	CAMPIONI/ANNO
PRODUTTORE AGRICOLO E CENTRO DI ESSICCAZIONE E/O STOCCAGGIO	Umidità	Monitoraggio in continuo + una per partita da registrare
	Collosità, consistenza e cristallinità	1 per partita
TRASFORMATORI	Fisiche (lunghezza, larghezza, spessore, rapporto lunghezza/larghezza), caratteristiche merceologiche disciplinate (perla centrale estesa e striscia assente), caratteristiche varietali	In continuo, ad ogni lotto

Tab. 4b Frequenza controlli dell'OdC per la verifica delle caratteristiche merceologiche, fisiche

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
PRODUTTORE AGRICOLO E CENTRO DI ESSICCAZIONE E/O STOCCAGGIO (per il parametro umidità)	Qualsiasi volume	Almeno 1 campione/anno *(sul 33% selezionato) misura eseguita in campo*
CONFEZIONATORI (Fisiche, caratteristiche merceologiche, caratteristiche varietali)	fino a 250 t. venduti	1
	da 251 a 750 t. venduti	2
	oltre 750 t. venduti	3
	Oltre le 2000 t	una analisi ogni 1000 t.

Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice req.	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione OdC
Produttore Agricolo	1.	Ubicazione Non Conforme	A01	G	Esclusione dal circuito	\
Produttore Agricolo	2.	Varietà Non conformi	A02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Produttore Agricolo	3.	Modalità di coltivazione non conforme	A03 A04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Produttore Agricolo	4.	Adeguatezza impianti di essiccazione non conformi	A05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Produttore Agricolo	5.	Umidità del risone essiccato non conforme	A06	L	Adeguamento delle modalità di essiccazione	VIS analitica dopo adeguamento
Produttore Agricolo	6.	Umidità del risone essiccato non conforme dopo adeguamento	A06	G	Esclusione del prodotto non conforme dal circuito	VIS analitica sulla partite successive fino al raggiungimento della conformità
Produttore Agricolo	7.	Adeguatezza impianti di stoccaggio non conforme	A07	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Centri di Essiccazione e stoccaggio	8.	Ubicazione non conforme	B01	G	Esclusione dal circuito	\
Centri di Essiccazione e stoccaggio	9.	Acquisto di risone idoneo alla DOP da soggetti non iscritti al circuito	B02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Centri di Essiccazione e stoccaggio	10.	Acquisto di risone di varietà non consentite	B02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Centri di Essiccazione e stoccaggio	11.	Acquisto di risone idoneo alla DOP senza CTR	B02	L	Adeguamento della documentazione	Adeguamento della documentazione. VIS in caso di mancato adeguamento
Centri di Essiccazione e stoccaggio	12.	Adeguatezza impianti di essiccazione non conformi	B03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Centri di Essiccazione e stoccaggio	13.	Umidità del risone essiccato non conforme	B04	L	Adeguamento delle modalità di essiccazione	VIS analitica dopo adeguamento

Centri di Essiccazione e stoccaggio	14.	Umidità del risone essiccato non conforme dopo adeguamento	B04	G	Esclusione del prodotto non conforme dal circuito	VIS analitica sulla partite successive fino al raggiungimento della conformità
Centri di Essiccazione e stoccaggio	15.	Adeguatezza impianti di stoccaggio non conforme	B05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Trasformatori	16.	Ubicazione non conforme	C01	G	Esclusione dal circuito	\
Trasformatori	17.	Acquisto di risone idoneo alla DOP da soggetti non iscritti al circuito	C02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Trasformatori	18.	Acquisto di risone di varietà non consentite	C02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Trasformatori	19.	Acquisto di risone idoneo alla DOP senza CTR	C02	L	Adeguamento della documentazione	Adeguamento della documentazione. VIS in caso di mancato adeguamento
Trasformatori	20.	Adeguatezza strutture e impianti non conformi	C03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Trasformatori	21.	Operazioni di ottenimento del riso non conformi	C04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Trasformatori	22.	Caratteristiche morfologiche dei grani o Caratteristiche biometriche e fisiche del riso o caratteristiche merceologiche del riso (difettosità) non conformi	C05 C06 C07	L	Adeguamento e verifica analitica con esclusione temporanea del prodotto non conforme dal circuito DOP	VIS per prelievo prodotto e analisi
Trasformatori	23.	Caratteristiche morfologiche dei grani o Caratteristiche biometriche e fisiche del riso o caratteristiche merceologiche del riso (difettosità) non conformi dopo adeguamento	C05 C06 C07	G	Esclusione del prodotto non conforme dal circuito	Verifica dell'esclusione del prodotto dal circuito DOP. VIS con eventuale prelievo di prodotto nella stessa campagna o in quella successiva
Trasformatori	24.	Tipologie merceologiche del riso non conformi	C08	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS

Confezionatori	25.	Adeguatezza impianti e strutture non conforme	D01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Confezionatori	26.	Acquisto di riso lavorato idoneo alla DOP da fornitori non iscritti al circuito	D02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Confezionatori	27.	Acquisto di riso lavorato di varietà non consentite	D02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
Confezionatori	28.	Acquisto di riso lavorato idoneo alla DOP senza CTR	D02	L	Adeguamento della documentazione	Adeguamento della documentazione. VIS in caso di mancato adeguamento
Confezionatori	29.	Utilizzo di confezioni con pezzatura non ammesse per prodotto stoccato, ma non commercializzato	D03	L	Esclusione del prodotto dal circuito DOP fino al riconfezionamento	Verifica dell'adeguamento
Confezionatori	30.	Utilizzo di confezioni con pezzatura non ammessa per prodotto già commercializzato	D03	G	Esclusione del prodotto eventualmente ancora in giacenza dal circuito DOP fino al riconfezionamento e richiesta adeguamento	VIS del prodotto nella stessa campagna o in quella successiva
Confezionatori	31.	Utilizzo di confezioni non adatte ad uso alimentare	D04	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	VIS per verifica dell'adeguamento
Confezionatori	32.	Utilizzo di confezioni con elementi di designazione e di presentazione non conformi o non Approvati per prodotto stoccato, ma non Commercializzato	D05	L	Esclusione del prodotto dal circuito DOP fino al riconfezionamento	Verifica dell'adeguamento

Confezionatori		33.	Utilizzo di confezioni con elementi di designazione e di presentazione non conformi o non Approvati per prodotto già commercializzato	D05	G	Esclusione del prodotto eventualmente ancora in giacenza dal circuito DOP fino al riconfezionamento e richiesta adeguamento	VIS del prodotto nella stessa campagna o in quella successiva
TUTTE LE FASI	Produttore Agricolo	34.	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	A08 B06 C09 D06	L	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo. Nel caso di mancato adeguamento VIS
	Centri di essiccazione e stoccaggio	35.					
	Trasformatori	36.					
	Confezionatori	37.					
TUTTE LE FASI	Produttore Agricolo	38.	Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	A08 B06 C09 D06	G	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	VIS per verifica implementazione delle procedure di autocontrollo
	Centri di essiccazione e stoccaggio	39.					
	Trasformatori	40.					
	Confezionatori	41.					
TUTTE LE FASI	Produttore Agricolo	42.	Identificazione/registrazione carenti senza perdita di conformità e tracciabilità	A09 B07 C10 D07	L	Richiesta adeguamento e invio evidenza all'OdC	Verifica della documentazione inviata ed eventuale richiesta di integrazioni. VIS nel caso di valutazione negativa o mancata integrazione
	Centri di essiccazione e stoccaggio	43.					
	Trasformatori	44.					
	Confezionatori	45.					
TUTTE LE FASI	Produttore Agricolo	46.	Identificazione/registrazione assenti	A09 B07 C10 D07	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS
	Centri di essiccazione e stoccaggio	47.					
	Trasformatori	48.					
	Confezionatori	49.					
TUTE LE FASI	Produttore Agricolo	50.	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità'	*Punto 5 del piano*	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Centri di essiccazione e stoccaggio	51.					
	Trasformatori	52.					
	Confezionatori	53.					

TUTTE LE FASI	Produttore Agricolo	54.	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità'	*Punto 5 del piano*	G (*)	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata ed eventuale VIS
	Centri di essiccazione e stoccaggio	55.					
	Trasformatori	56.					
	Confezionatori	57.					
TUTTE LE FASI	Produttore Agricolo	58.	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	AC01 AC02 BC01 BC02 CC01 CC02 DC01 DC02 DC03	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche	Verifica della documentazione inviata. VIS nel caso di mancata integrazione
	Centri di essiccazione e stoccaggio	59.					
	Trasformatori	60.					
	Confezionatori	61.					

16. MODULI ALLEGATI

All.1 Richiesta Iscrizione Aziende Agricole
All.2 Catasto terreni
All.3 Richiesta iscrizione Centri di Essiccazione e stoccaggio, Trasformatori e Confezionatori
All.4 Dichiarazione annuale di produzione Produttori