



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

Prot. 1279/16/SP/pc

Reggio Emilia, 18/07/2016

A tutti i soggetti della Filiera
**Aceto Balsamico Tradizionale di
Reggio Emilia DOP**
LORO INDIRIZZI

Oggetto: *autorizzazione a Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate a svolgere i controlli sulla denominazione di origine Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP.*

Pregiatissimi Operatori,

con la presente si notifica a tutti i soggetti di filiera (Produttori di uve, Produttori di mosto fresco, Produttori di mosto cotto, Produttori di ABTRE - *acetaie*, Imbottigiatori e Centri di Imbottigliamento), che a far data dal 07 giugno 2016, con pubblicazione del Decreto n. 11283 emanato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF), lo scrivente Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQ PR) è stato riconosciuto quale organismo incaricato per il controllo e la certificazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE).

OCQ PR, in questi ultimi mesi, in collaborazione e in piena condivisione con le parti interessate (ivi comprese le rappresentanze del Consorzio di tutela incaricato), la Regione Emilia Romagna, l'ente unico di accreditamento nazionale "Accredia", nonché, per l'appunto, il sopraccitato MiPAAF, ha redatto il nuovo Piano di controllo. Esso riporta fedelmente il testo integrale del disciplinare di produzione, il quale, ai fini delle attività di controllo e certificazione, è stato successivamente suddiviso e codificato in forma di requisiti. Questi sono stati integrati da ulteriori prescrizioni necessarie per il completamento delle attività di controllo e certificazione (es. autorizzazioni in ambito igienico-sanitario, requisiti di rintracciabilità, necessità delle comunicazioni da inoltrare a OCQ PR, etc.). Ad ognuno dei requisiti così stabiliti, è associato il tipo di autocontrollo richiesto, le modalità di valutazione di conformità, la classificazione delle Non conformità lievi e gravi attribuibili e le eventuali azioni conseguenti sul prodotto coinvolto. Detto Piano di controllo, approvato dal MiPAAF in concomitanza alla pubblicazione del decreto autorizzativo e secondo le indicazioni della medesima Autorità competente, risulta essere pienamente applicabile a far data dal 07/06/2016.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

Il nuovo **Piano di controllo** risulta essere composto da:

- “Guida Piano controlli ABTRE” Rev. 15/03/16;
- “Schema Controllo ABTRE” - Rev. 15/03/16;
- “Scheda valutazione sensoriale prodotto per ABTRE - Rev. 15/03/16”;
- “Tariffario ABTRE OCQPR 2016 - Rev. 15/03/16.

Tali documenti SONO DISPONIBILI e SCARICABILI sul nostro sito www.ocqpr.it nell'AREA “DOCUMENTAZIONE”, SEZIONE “CONSULTA IL PIANO DI CONTROLLO” (<http://www.ocqpr.it/component/content/article/2-pagine-statiche/70-il-piano-di-controllo.html>).

oppure sul sito del MIPAAF nell'area **DOP/IGP**, sezione **PRODOTTI DOP, IGP e STG/PIANI DI CONTROLLO DEI PRODOTTI DOP, IGP E STG.**

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7474>).

Di seguito, per l'individuazione delle titolarità dei diritti e degli obblighi di ciascun operatore appartenente alla filiera della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, si definiscono gli attori e le relative attività regolamentate soggette a controllo e certificazione:

- **Produttore di uve:** soggetto riconosciuto che produce uve destinate alla produzione di mosto fresco per la filiera ABTRE.
- **Produttore di mosto fresco:** soggetto riconosciuto che produce di mosto fresco destinato alla produzione di mosto cotto per la filiera ABTRE.
- **Produttore di mosto cotto:** soggetto riconosciuto che produce mosto cotto destinato alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.
- **Produttore di ABTRE:** soggetto riconosciuto che conduce un'acetaia ed esercita l'attività di produzione di condimento atto a divenire ABTRE secondo i requisiti del Disciplinare.
- **Imbottigliatore:** Soggetto identificato che produce e/o acquista prodotto finito e sottoposto a controllo e che imbottiglia Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia a propria etichetta.
- **Centro di imbottigliamento:** Soggetto identificato autorizzato, in uno specifico luogo, all'imbottigliamento del prodotto che ha superato l'analisi chimica e sensoriale.

In ragione delle attività per le quali risultate già inseriti e attivi nel sistema certificativo, **in allegato troverete le corrispondenti Domande di accesso** e, se previsti (solo per Imbottigliatore e Produttore di ABTRE), i **Contratti** di fornitura del servizio di certificazione.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

Qualora voleste essere inseriti nel sistema certificativo per attività per le quali non avete ricevuto relativa documentazione, vi invitiamo a scaricare le apposite domande di accesso dal nostro sito web e a contattare eventualmente i nostri uffici.

Tali documenti **DEVONO ESSERE COMPILATI E TRASMESSI ALLO SCRIVENTE ENTRO 20 GIORNI** dalla data di ricevimento della presente comunicazione (per le domande di accesso, si consiglia di conservare una copia del documento compilato).

Si rammenta che qualora non intendiate accettare i contenuti previsti dalla documentazione contrattuale, dal nuovo Piano di controllo e/o dal relativo Tariffario, dovrete inoltrare, a mezzo di raccomandata A/R, esplicita richiesta di rinuncia del servizio di Certificazione la quale comporterà la conseguente impossibilità di utilizzo della Denominazione di Origine Protetta “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia” per tutte le produzioni non ancora compiute.

Qualora riscontriate delle difficoltà nelle operazioni di scaricamento del Piano di controllo attraverso i “canali internet” indicati (o per qualsiasi altro dubbio o chiarimento) potete contattarci ai seguenti recapiti:

e-mail: segreteria@ocqpr.it – *telefono:* **0522 934266** – *fax:* **0522 564500**.

In caso di dubbio sull’obbligo di effettuare una comunicazione, siete invitati a contattare preliminarmente i nostri uffici per le vie brevi (telefono, mail).

Si ricorda inoltre che i riconoscimenti/autorizzazioni in ambito **igienico sanitario** rilasciati e verificati dall’Autorità competente sono **prerequisito essenziale** per il conseguimento e mantenimento della certificazione.

SI RAMMENTA che il Piano di Controllo stabilisce l’obbligo di **COMUNICARE** eventuali **VARIAZIONI SOSTANZIALI ALLA SITUAZIONE INIZIALE DICHIARATA** (ivi comprese variazioni alla ragione sociale, all’ubicazione delle unità operative, alle modalità di ottenimento dei prodotti, etc.) **ENTRO 60 GIORNI**, allegando idonea documentazione.

Si rammenta inoltre che qualora intendiate **DARE INIZIO A UNA ATTIVITÀ** per la quale non risultate già inseriti nel Sistema di Certificazione (es. produttore di uve che intende essere riconosciuto come produttore di ABTRE) è necessario **PRESENTARE RELATIVA DOMANDA DI ACCESSO PRIMA DELL’INIZIO** della nuova attività (modulistica disponibile sul nostro sito web).



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

Di seguito si richiamano, per ciascun soggetto, alcuni dei requisiti previsti per i corrispondenti processi e prodotti sottoposti a certificazione DOP. In ogni caso, si specifica che una visione completa di tutte le prescrizioni stabilite dal Piano di controllo di riferimento è fornita attraverso i siti web precedentemente indicati.

PRODUTTORE DI UVE

È il soggetto riconosciuto che coltiva uve destinate alla produzione di mosto fresco per la filiera ABTRE. Oltre alle prescrizioni legate all'ubicazione dei terreni, alle varietà di vite utilizzabili ed alle rese massime ottenibili per ettaro (160 q.li/ha) sancite dal disciplinare e a Voi note, si richiama specifica attenzione a:

- Registrare ogni unità vitata – dati catastali – tipologia vitigni – ubicazione siti produttivi (es. fascicolo elettronico dell'anagrafe regionale aziende agricole);
- Registrare annualmente la produzione di uva per ettaro di vigneto (es. dichiarazioni annuali all'OPR - Organismo Pagatore Regionale);
- Identificare opportunamente le uve raccolte. In caso di promiscuità di varietà di uve ammesse e non ammesse per la produzione di ABTRE garantire la separazione delle operazioni di raccolta e stoccaggio;
- Registrare ed identificare il prodotto destinato alla DOP ABTRE, sia commercializzato, sia se utilizzato per filiera aziendale (es. documenti di rintracciabilità, DDT, registrazioni di carico aziendale, documentazione fiscale) indicando sui documenti di eventuale cessione "uve idonee per la DOP ABTRE" o altra dicitura equivalente;
- Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR quando richiesti.

PRODUTTORE DI MOSTO FRESCO

Il produttore di mosto fresco è il soggetto riconosciuto che produce mosto fresco destinato alla cottura per il successivo affinamento nella produzione di ABTRE. Oltre alle prescrizioni legate all'origine delle uve utilizzabili nella mostificazione sancite dal disciplinare (provenienza **geografica e varietà**) a Voi note, si richiama specifica attenzione a:

- Registrare e identificare in modo chiaro e univoco la materia prima (uve) utilizzata;
- Registrare il titolo (in gradi saccarometrici gradi Babo) del mosto fresco ottenuto (min. 15° Babo);



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Isr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

- Registrare la resa uve in mosto fresco (ovvero la quantità di uve utilizzata e i litri di mosto fresco prodotti – max. 70%. Nota: l'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione;
- I mosti freschi destinati alla produzione dell'ABTRE possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa. A tal proposito si ricorda che lo stoccaggio non refrigerato di mosti freschi viene considerata una fase di processo a rischio in quanto è vietata qualsiasi operazione di mutizzazione o aggiunta di additivi o sostanze;
- Registrare e identificare il prodotto destinato alla DOP ABTRE (sia se commercializzato, sia se utilizzato per filiera aziendale) indicando su documenti di eventuale cessione “mosto fresco idoneo per la DOP ABTRE” o altra dicitura equivalente.
- Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR quando richiesti.

PRODUTTORE DI MOSTO COTTO

È il soggetto riconosciuto che produce mosto cotto destinato alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP. Oltre alle prescrizioni legate all'origine ed alla conformità dei mosti freschi utilizzabili nella cottura sancite dal disciplinare (provenienza da produttore di mosto fresco riconosciuto e divieto di utilizzo di mosti muti o addizionati di sostanze) a Voi note, si richiama specifica attenzione a:

- Registrare e identificare in modo chiaro e univoco la materia prima (mosto fresco) utilizzata;
- Registrare i quantitativi di mosto fresco utilizzati e di mosto cotto prodotti (si ricorda che i mosti destinati alla produzione di ABTRE sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti);
- Registrare la gradazione zuccherina (in gradi Brix) del mosto cotto ottenuto (max. 40° Brix);
- Registrare ed identificare il prodotto destinato alla DOP ABTRE (sia se commercializzato, sia se utilizzato per filiera aziendale) indicando su documenti di eventuale cessione “mosto cotto idoneo per la DOP ABTRE” o altra dicitura equivalente.
- Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR quando richiesti.

PRODUTTORE DI ABTRE

È il soggetto riconosciuto che conduce un'acetaia ed esercita l'attività di produzione di condimento atto a divenire ABTRE secondo i requisiti del Disciplinare. Oltre alle prescrizioni legate all'origine



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Isr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

ed alla conformità dei mosti cotti utilizzabili nell'affinamento sancite dal disciplinare (provenienza da produttore di mosto cotto riconosciuto, divieto di aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel disciplinare, etc.) a Voi note, si richiama specifica attenzione a:

- Registrare e identificare in modo chiaro e univoco la materia prima (mosto cotto) utilizzata;
- Identificare opportunamente il prodotto atto a divenire ABTRE in fase di elaborazione ed invecchiamento anche mediante identificazione delle botticelle di stoccaggio (con contrassegni inamovibili) e delle batterie di appartenenza.
- Identificare inoltre le cosiddette “botti Badessa” e le “botti di accantonamento” nonché le relative quantità di prodotto in esse contenuto ed opportunamente tracciato. In caso di promiscuità di prodotto atto a divenire ABTRE e prodotto non idoneo per la produzione di ABTRE garantire la separazione delle operazioni di lavorazione e stoccaggio.
- Registrare e mantenere aggiornato il layout delle botticelle e delle batterie presenti in acetaia, comprese le badesse e le eventuali botti di accantonamento di prodotto da presentare alle prove di idoneità (indicare anche data di avviamento delle batterie).
- Registrare la provenienza (batterie e botticelle) ed i quantitativi di prodotto prelevato per la presentazione alle prove di validazione di lotto. Registrare l'età del prodotto prelevato. In questa sede si specifica che, benché non esistano prescrizioni in merito a un limite massimo di prodotto prelevabile per l'imbottigliamento, qualora la percentuale del prelievo superasse il 15% della quantità in giacenza/affinamento per quella categoria di prodotto e per la singola botticella, l'operatore dovrà fornire, in aggiunta alle registrazioni già previste per il layout di acetaia, ulteriore dettagliata registrazione di tutte le operazioni effettuate su ogni singola botticella componente la batteria in questione, fornendo così evidenza del ricalcolo dell'età della botticella e, se necessario, dell'intera batteria, in ragione delle operazioni di prelievo/rincalzo realizzate per il ripristino dei livelli di riempimento desiderati. Il ricalcolo dell'età avviene su base proporzionale, in funzione sia della quantità di prodotto residuo, ovvero in giacenza, sia dell'età del prodotto utilizzato per il rincalzo. Qualora, all'atto della verifica delle suddette operazioni richieste per l'autocontrollo, tali registrazioni risultino carenti o inadeguate alla corretta valutazione dell'età del prodotto corrispondente, OCQ PR attribuirà al soggetto una Non Conformità lieve, applicando attività di verifica supplementare, al fine di completare correttamente la valutazione. In tali casi i costi del controllo supplementare sono da intendersi fatturati in aggiunta alle spese ordinarie secondo quanto stabilito dal tariffario approvato in sede MIPAAF.
- Registrare i quantitativi di prodotto riconosciuti idonei alle prove sopraindicate nonché i quantitativi non idonei e la loro destinazione. Registrare gli eventuali quantitativi di prodotto idoneo alle prove di validazione di lotto, ma non destinato alla DOP.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Isr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

- Per rapporti di prova attestanti il mancato raggiungimento dei requisiti chimico/fisici o sensoriali disciplinati, è richiesto al produttore di fornire evidenza di idonea ed opportuna rilavorazione del lotto in questione, prima di eventuale ripresentazione per nuova validazione di lotto;
- Registrazione ed identificazione del prodotto destinato alla DOP ABTRE (sia se commercializzato, sia se utilizzato per filiera aziendale);
- Indicare su documenti di eventuale cessione “prodotto idoneo a divenire ABTRE” (o altra dicitura equivalente) accompagnandolo con la copia dei rapporti di prova attestanti il superamento delle prove di idoneità chimico/fisica e sensoriale disciplinati.
- Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR quando richiesti.

IMBOTTIGLIATORE

È il soggetto identificato che produce e/o acquista prodotto finito e sottoposto a controllo e che imbottiglia Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia a propria etichetta. Oltre alle prescrizioni a Voi note legate alla provenienza da Produttori di ABTRE riconosciuti e alla conformità del prodotto giudicato idoneo per caratteristiche chimico/fisiche e sensoriali alla DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, si richiama specifica attenzione a:

- Registrare ed identificare la materia prima in ingresso (prodotto idoneo alla denominazione ABTRE corredato da opportuni rapporti di validazione di lotto) destinata all’imbottigliamento (tempo massimo di conservazione del prodotto idoneo all’imbottigliamento in recipiente sigillato da OCQ PR pari a 120 giorni). Si ricorda che l’operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza di OCQ PR che accerta l’integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata, corredata delle prove di validazione;
- Registrare i quantitativi di prodotto ABTRE confezionati e certificati indicandone il lotto. Si ricorda che i contenitori, una volta riempiti nei Centri di imbottigliamento riconosciuti (vedi successivo punto “Centro di imbottigliamento) vengono consegnati al produttore, verbalizzando il corrispondente numero di bollini adesivi che il Consorzio sarà autorizzato a consegnare all’imbottigliatore;
- Indicare la destinazione del prodotto ed in caso di commercializzazione indicare nella documentazione di alienazione i dati identificativi del prodotto (lotto) e le relative quantità.
- Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR quando richiesti.



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.

Via Ferruccio Ferrari, 6 – 42124 Reggio Emilia
Iscr. Albo Soc. Coop. n° A114051 - Codice Fiscale e Partita Iva 01789670351
Registro Imprese di Reggio Emilia n° 01789670351 REA 223402
Tel 0522/934266 Fax 0522/564500 sito web: www.ocqpr.it

CENTRO DI IMBOTTIGLIAMENTO

È il soggetto identificato autorizzato, in uno specifico luogo, all'imbottigliamento del prodotto che ha superato l'analisi chimica e sensoriale. Oltre alle prescrizioni a Voi note legate al confezionamento di ABTRE proveniente da soggetti riconosciuti che presentano prodotto giudicato idoneo per caratteristiche chimico/fisiche e sensoriali alla DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, si richiama specifica attenzione a:

- Verificare che i contenitori per l'imbottigliamento di ABTRE corrispondano ai requisiti disciplinati (misure e caratteristiche, conservando le specifiche tecniche dei contenitori per ciascuna fornitura).
- Identificare e registrare l'Imbottigliatore, il lotto e le quantità di prodotto presentato per essere sottoposto all'attività di imbottigliamento;
- Assicurare che il contenitore del prodotto presentato per l'imbottigliamento mantenga i sigilli apposti da OCQ PR fino ad ispezione avvenuta da parte dell'Organismo di controllo (a cui compete, in esclusiva, la successiva rottura dei sigilli);
- completare tutte le operazioni di imbottigliamento per la DOP ABTRE alla presenza di un ispettore di OCQ;
- Registrare il numero e il tipo dei contenitori utilizzati.

Ringraziando per l'attenzione dedicata, restiamo comunque a completa disposizione per ogni eventuale necessità di chiarimento.

Il Direttore

Simona Pigoni

