

CODICE ID. OCQ PR

703

**Domanda di accesso al Sistema di certificazione DOP ABTRE**  
**per il Produttore di mosto cotto**

da rispedire debitamente compilata e firmata ad Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQ PR)

(Timbro Azienda)

Spett.le  
Organismo Controllo Qualità  
Produzioni Regolamentate Soc. Coop.  
Via Ferruccio Ferrari, 6  
42124 REGGIO EMILIA

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di Legale Rappresentante dell'Azienda denominata (Ragione Sociale): \_\_\_\_\_

CUAA (Cod. Fisc. Azienda) \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_

Referente Aziendale (se diverso dal Legale Rappresentante) \_\_\_\_\_

Recapiti: Tel. fisso \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Tel. Mobile \_\_\_\_\_

**UNITÀ OPERATIVA** sita in \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

**e Sede Legale** (se diversa dalla sede operativa) \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di essere inserito nell'elenco dei Produttori di mosto cotto da destinarsi alla produzione della Denominazione di Origine Protetta "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia"

E fornisce a riguardo le seguenti informazioni:

1. Estremi dell'Autorizzazione Sanitaria N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
rilasciata dal Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

2. Identificazione del numero e della tipologia dei vasi di **cottura del mosto fresco**:

possiedo numero \_\_\_\_\_ vasi per la cottura del mosto fresco, ciascuno dalla capacità di  
**Vaso 1** capacità litri: \_\_\_\_\_, **Vaso 2** capacità litri: \_\_\_\_\_, **Vaso 3** capacità litri: \_\_\_\_\_

**COMPILARE SOLO SE NON GIÀ ISCRITTO/INSERITO NEL SISTEMA DOP COME PRODUTTORE MOSTO FRESCO**

3. specificare **sistemi di gestione** del mosto fresco:

**stoccaggio** del mosto fresco (identificazione della tipologia dei recipienti)

**possiedo** numero \_\_\_\_\_ **frigo** per lo stoccaggio del mosto fresco, ciascuno dalla capacità di  
**Frigo 1** capacità litri: \_\_\_\_\_, **Frigo 2** capacità litri: \_\_\_\_\_, **Frigo 3** capacità litri: \_\_\_\_\_

**altre modalità** di stoccaggio (*specificare recipienti e capacità*) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**destinazione immediata a mosto cotto**

## **E DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

di accettare e rispettare i contenuti del disciplinare, del relativo Piano di Controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) ed il cui contenuto (disponibile integralmente sul sito web di MIPAAF e di OCQ PR) si intende conosciuto ed accettato anche mediante la firma del presente documento.

L'azienda si impegna ad accettare le verifiche di conformità, collaborando con il personale di OCQ PR nel corso delle stesse, informando tempestivamente OCQ PR di qualsiasi coinvolgimento in azioni restrittive legali dovute a controlli subiti sul prodotto/processo certificato.

OCQ PR è tenuto ad eseguire il lavoro in modo professionale e conforme a quanto stabilito dal Piano di controllo di riferimento. Le prestazioni previste sono eseguite presso tutti i soggetti che hanno fatto specifica richiesta di accesso al sistema di controllo della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e la cui documentazione di accesso risulti preliminarmente accettata. A far data da quel momento essi si assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP e sono pertanto tenuti a documentare, conservare e rendere disponibili le necessarie registrazioni derivanti dall'attività di autocontrollo. Per un'adeguata valutazione del rispetto dei requisiti applicabili si specifica che tali registrazioni devono essere disponibili presso la sede operativa al momento della verifica ispettiva. I soggetti aderenti al sistema DOP sono altresì tenuti a trasmettere, senza indebiti ritardi o riluttanze, qualsiasi altro documento OCQ PR ritenga necessario per le valutazioni di propria competenza.

La verifica ispettiva potrà essere portata a termine anche in assenza del Legale Rappresentante dell'azienda o di un suo delegato. Il verbale risultante dalle evidenze raccolte nell'esecuzione di detta verifica ispettiva sarà recapitato o trasmesso all'azienda stessa oppure consegnato al personale dell'azienda che ha presenziato accompagnando ed assistendo gli Ispettori di OCQ PR durante la verifica ispettiva, e dovrà intendersi in tal modo notificato ad ogni effetto.

A conclusione positiva dell'iter di accesso, attestata mediante atto di riconoscimento da parte di OCQ PR, ai fini del mantenimento della certificazione, i soggetti della filiera della DOP sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze evidenziate nel Piano di controllo. Al fine di consentire il mantenimento della certificazione deve essere garantito al personale di OCQ PR l'accesso, anche immediato, a tutti gli ambienti interessati dal processo produttivo sottoposto alla verifica di conformità, garantendo la sicurezza degli ambienti di lavoro ed accordando una adeguata facoltà di indagine per tutto il tempo necessario. Le verifiche ispettive potranno essere effettuate anche a sorpresa, conformemente a quanto previsto dal Piano di controllo.

OCQ PR comunica al MIPAAF tutte le Non Conformità gravi attribuite, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal Decreto Legislativo n° 297 del 19 novembre 2004 e successive integrazioni o modifiche.

A tutti i soggetti identificati dal Piano di controllo può essere richiesto, anche con preavviso minimo, di accordare (consenso esplicito) agli Ispettori di ACCREDIA (ente unico nazionale di accreditamento per gli organismi di certificazione) l'accesso alle proprie aziende in accompagnamento agli Ispettori di OCQ PR, al fine di consentire ad ACCREDIA di effettuare proprie valutazioni circa l'operato dell'Organismo di controllo.

A seguito di una richiesta riguardante una modifica all'oggetto di un riconoscimento già concesso, OCQ PR decide quale procedura di valutazione è applicabile al fine di determinare se tale modifica possa essere eseguita e se debba comportare o meno la riemissione del riconoscimento.

Tutti i soggetti controllati sono tenuti ad assistere il personale di OCQ PR nel corso delle verifiche, informandolo in merito a qualsiasi rischio relativo alla salute e/o alla sicurezza che possa interessarlo nell'espletamento del lavoro.

Fatte salve specifiche deleghe da parte dei soggetti controllati o richieste delle Autorità Pubbliche aventi diritto, OCQ PR è tenuto a non rivelare a terzi informazioni ottenute in conseguenza dell'esecuzione del lavoro previsto dal presente contratto, sempre che dette informazioni non siano già di dominio pubblico.

L'azienda aderente al sistema dei controlli dichiara di essere a conoscenza dell'informativa ex art.13 del D. Lgs. n. 196/2003 (Codice della Privacy pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, supplemento ordinario n. 123/L e successive integrazioni o modifiche) e presta il consenso per il trattamento dei propri dati personali da parte di OCQ PR. Il trattamento è comprensivo della comunicazione con i sistemi informativi della Regione Emilia Romagna e Lombardia, il MIPAAF ed ACCREDIA, ed è finalizzato all'espletamento degli adempimenti fissati dalla normativa comunitaria e nazionale, connessi all'adesione al sistema di controllo della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. L'azienda acconsente pertanto che OCQ PR possa accedere alle informazioni inerenti l'attività di certificazione anche attraverso la consultazione delle Anagrafiche nazionali e regionali preposte.

I Vostri dati verranno trattati in modo lecito e con la massima riservatezza da OCQ PR. In qualsiasi momento potrete essere a conoscenza di quali dati vengono trattati, richiederne la modifica, l'aggiornamento o la loro cancellazione.

Titolare del trattamento ai fini del D.Lgs. 196/03 è: Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop. (e-mail: ocqpr@ocqpr.it).

OCQ PR si impegna ad operare nel rispetto della normativa sulla Privacy (D.L. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni).

L'impegno alla riservatezza viene altresì esteso da OCQ PR ad eventuali esecutori in subappalto di attività ricomprese nel lavoro previsto dal contratto.

Inoltre OCQ PR si è dotato di un codice etico al fine di tutelare gli interessi di riservatezza dei propri clienti. Copia di tale codice è disponibile sul sito web.

L'azienda è altresì a conoscenza del fatto che:

- i Produttori di mosto cotto, in base al Tariffario approvato in sede MIPAAF (consultabile sul sito web di MIPAAF o di OCQ PR), ricevono fatturazione in ragione sia dei costi di mantenimento, sia dei litri di mosto cotto prodotto;
- OCQ PR potrà emettere fatture supplementari, così come specificato nel Tariffario depositato ed approvato in sede MIPAAF:
  - in caso di visite ispettive supplementari o controlli documentali supplementari per verifiche di azioni correttive per Non Conformità gravi non sanate (cioè per verifiche in più rispetto alla normale gestione delle Non Conformità gravi che prevede una sola visita di verifica di azione correttiva per controllare il ripristino della normalità);
  - per il recupero di documenti supplementari legati ad ogni aspetto dell'iter certificativo;
  - se viene effettuata un'analisi supplementare a garanzia e verifica del ripristino della Conformità;
  - in caso di analisi di revisione con esito avverso alla parte richiedente;
  - qualora OCQ PR si trovi pure nella necessità di effettuare un'azione diversa dall'ambito ordinario previsto;
  - in caso di applicazione di "controlli rinforzati" (verifiche ispettive supplementari in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche), così come stabilito nel Piano dei controlli depositato per la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

*RICORSI ALLE DECISIONI ASSUNTE DA OCQ PR:* Nel sito web di OCQ PR è presente un'area, accessibile a tutti gli utenti, esplicativa dei tempi e delle modalità di presentazione di eventuali reclami e ricorsi pertinenti l'attività certificativa svolta da OCQ PR.

Relativamente alle valutazioni di conformità analitica operate da OCQ PR, in seguito ad un risultato di analisi di un prodotto rinvenuto non conforme o non validabile rispetto ai requisiti chimico/fisici specificati, il controllato ha la possibilità di richiedere un'analisi di revisione entro 15 giorni dalla notifica effettuata da OCQ PR.

Una volta valutata positivamente l'ammissibilità del ricorso, OCQ PR procederà avviando l'iter stabilito per la conduzione dell'analisi di revisione. L'esito di detta analisi verrà utilizzato per risolvere in via definitiva il contenzioso che aveva generato il ricorso, sottoponendo al merito ed al giudizio finale della Giunta di Appello l'iter procedurale seguito e le relative documentazioni acquisite. I costi attribuibili al procedimento di analisi di revisione sono definiti dal Laboratorio di prova individuato e saranno fatturati al costo, comprensivi degli oneri sostenuti da OCQ PR per la gestione della Giunta d'Appello, integralmente a carico della parte soccombente.

L'elenco dei laboratori utilizzati da OCQ PR per l'esecuzione delle prove analitiche, comprensivo dei riferimenti delle metodiche utilizzate e dei relativi limiti di conformità è a disposizione sul sito web di OCQ PR.

*CONTENZIOSI:* Per ogni eventuale controversia che dovesse sorgere in relazione al presente contratto che non risultasse possibile comporre in via amichevole con trattative tra le parti, è competente il foro di Reggio Emilia.

## Il Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_  
(luogo e data)

\_\_\_\_\_  
**Il presente documento (composto di n° 3 pagine), datato e firmato per accettazione, deve essere trasmesso ad OCQ PR e costituisce presupposto necessario per l'inserimento/mantenimento del Produttore di mosto cotto nel sistema di Certificazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia..**

OCQ PR si impegna a mantenere la riservatezza sulle informazioni ricevute. I dati raccolti saranno trattati esclusivamente ai fini dell'applicazione del "Piano di Controllo" e comunicati agli enti istituzionali preposti per le finalità previste dal Reg. CE 1151/12 e successive modifiche ed integrazioni.