



**PIANO DEI CONTROLLI
"MIELE VARESINO"
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 1 di 20**

PDC 013

***PIANO DEI CONTROLLI
"MIELE VARESINO"
Denominazione di Origine Protetta***

Redatto il: 2015-03-23	Verificato il: 2015-03-24	Approvato ed autorizzato all'emissione il 2015-03-26	Valido dal
Da: Responsabile Certificazioni di Prodotto	Da: Responsabile Assicurazione Qualità	Da: Amministratore Delegato	2015-03-26



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 2 di 20**

Sommario

1. PREMESSA.....	4
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	4
3. RIFERIMENTI DOCUMENTALI	4
4. TERMINI E DEFINIZIONI	5
5. GENERALITA' E ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	7
5.1. Soggetti coinvolti	7
5.2. Modalità di accesso	7
5.2.1. Prima adesione al sistema dei controlli	7
5.2.2. Accettazione degli operatori nel sistema di controllo	8
5.2.3. Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti	8
5.3. Riconferma	9
5.3.1. Apicoltori.....	9
5.3.2. Trasformatori	9
5.3.3. Mancato invio della richiesta di riconferma	9
5.4. Mantenimento dei requisiti	9
5.5. Comunicazione delle modifiche	9
5.5.1. Apicoltori.....	9
5.5.2. Trasformatori	10
5.6. Validità del riconoscimento e modifiche ai documenti per il controllo e la certificazione	10
5.7. Cessazione attività.....	10
5.8. Rinuncia	10
5.9. Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati	10
5.10. Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli.....	10
5.11. Obblighi di carattere generale degli operatori che operano nel circuito controllato	10
5.12. Indicazioni aggiuntive e specifiche degli operatori che operano nel circuito controllato	10
5.12.1. Apicoltori.....	10
5.12.2. Trasformatori	11
6. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	11
7. IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI, ACCETTAZIONE MATERIE PRIME E RINTRACCIABILITA'	14
7.1. Identificazione e qualifica dei fornitori	14
7.2. Documentazione di accompagnamento del prodotto	14
7.3. Controlli in accettazione	14
7.3.1. Laboratorio di smielatura.....	14
7.3.2. Confezionatori	14
7.4. Identificazione e rintracciabilità	15
7.4.1. Identificazione e rintracciabilità durante le transazioni.....	15
7.4.2. Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione e la distribuzione	15
7.4.3. Processo produttivo.....	15
7.4.4. Prodotto confezionato	15
7.5. Separazione e comunicazione delle lavorazioni.....	15
8. RICHIESTA DI IDONEITÀ DEL PRODOTTO DOP MIELE VARESINO.....	16



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 3 di 20**

8.1. Comunicazione idoneità del prodotto DOP	16
9. RICHIESTA APPROVAZIONE ETICHETTE	16
10. PIANO DI CAMPIONAMENTO	17
10.1. Gestione dei lotti non conformi	18
10.2. Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi	18
11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	18
11.1. Gestione delle non conformità da parte degli Operatori	18
11.2. Gestione delle non conformità da parte di CCPB.....	19
12. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI CCPB	19
13. RICORSI	20
14. MODULISTICA E SCHEMA DEI CONTROLLI	20



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 4 di 20**

1. PREMESSA

Il Regolamento (CE) 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della “indicazione geografica” siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri (art. 36).

CCPB Srl quale Organismo di controllo autorizzato per il prodotto agroalimentare “Miele Varesino” DOP, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo della DOP.

Il presente documento descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto sono sottoposti affinché i prodotti possano essere identificati come “Miele Varesino” DOP.

L'insieme dei controlli di conformità è costituito dall'autocontrollo (controlli interni), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e controlli svolte presso i propri siti produttivi dai Produttori, e dai Confezionatori e dai controlli di conformità svolti dall'organismo di controllo autorizzato.

Il presente piano dei controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti Servizi dell'Unione europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano la “Miele Varesino” DOP e, in particolare:

- 1) la delimitazione della zona geografica di produzione;
- 2) la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- 3) la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- 4) i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- 5) le modalità di presentazione e designazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo implementate dai soggetti della filiera disciplinati danno origine a registrazioni, le quali sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CCPB. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti conservano tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e la rendono disponibile per i controlli di conformità svolti da CCPB.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano persegue la finalità di identificare ed assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del “Miele Varesino” DOP e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti che intendono avvalersi di tale denominazione.

3. RIFERIMENTI DOCUMENTALI

REG. UE 1151/2012	sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari
DM 14 ottobre 2013	disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari in materia di DOP IGP e STG
Nota MIPAAF n.22897 del 29.11.2007	piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffario
Nota MIPAAF n.22966 del 30.11.2007	separazione produzioni agroalimentari a indicazione protetta da quelle generiche
Legge 27.12.2006 n.296	disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – Art.1 comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari



**PIANO DEI CONTROLLI
"MIELE VARESINO"
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 5 di 20**

Legge 21.12.1999, n. 526	disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15
Reg. (CE) 852/2004	sull'igiene dei prodotti alimentari
Reg (CE) 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
D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109	attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181
Reg. (UE) n° 1169 del 25/10/2011	relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Nota MIPAAF n.25742 del 05.10.2012	concernente l'utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"
Disciplinare della "Miele Varesino" DOP	nella versione vigente consultabile nel sito istituzionale del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Reg. (UE) 328/2014	iscrizione nel registro europeo della DOP Miele varesino
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005	criteri generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
Decreto 7 aprile 2014	"Iscrizione denominazione Miele Varesino nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche" (GU n. 96 del 26 aprile 2014)

4. TERMINI E DEFINIZIONI

Alveare	arnia contenente una famiglia di api
Apiario	un insieme unitario di alveari; può essere stanziale o nomade
Apiario nomade	apiario la cui ubicazione varia e quindi subisce uno o più spostamenti nel corso della stagione produttiva
Apiario stanziale	l'apiario la cui ubicazione in una determinata zona nettarifera e fissa e non subisce spostamenti nel corso della stagione produttiva
Apicoltore	operatore identificato che conduce apiari stanziali e nomadi ubicati nella zona di produzione delimitata
Apicoltore confezionatore	apicoltore che svolge anche attività di smielatura e confezionamento
Arnia	il contenitore delle api
Arnia razionale	l'arnia a favi mobili e a sviluppo verticale
Autocontrollo	verifica del rispetto dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte del soggetto della filiera che la mette in atto
Autorità di vigilanza	Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) e Regione nel cui territorio ricade la produzione DOP
Azione Correttiva	attività volta alla correzione di una non conformità
Certificazione di conformità	atto mediante il quale si dichiara che una organizzazione, un processo e/o un prodotto agroalimentare rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli, approvati dalle competenti Autorità
Confezionatore	operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di invasettamento del miele. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di smielatura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal laboratorio di smielatura.



PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 6 di 20

Consorzio di Tutela	Consorzio di tutela incaricato con decreto del MIPAAF ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14
Controllo di Conformità	atto mediante il quale CCPB verifica il rispetto dei requisiti di conformità di una partita di “Miele Varesino” DOP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli
Disciplinare di produzione	documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della indicazione “Miele Varesino” DOP, e i procedimenti necessari alla sua realizzazione
Etichettatura	le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti a Indicazione
Favo	raggruppamento di celle esagonali di cera costruito dalle api nel loro nido per contenere le larve della covata e per immagazzinare miele e polline
ICQRF	Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore	tecnico incaricato da CCPB dell'esecuzione delle verifiche ispettive e prelievo campioni di prodotto in conformità al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli
Laboratorio di smielatura	operatore identificato e ubicato nella zona delimitata che conduce una struttura in cui si applica la disopercolatura, estrazione, filtrazione, decantazione e maturazione del miele. Qualora il laboratorio di smielatura attua attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal confezionatore
Lotto	“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche...”; “il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità” (art.13 – decreto legislativo 109/92)
Lotto di confezionamento miele	lotto omogeneo di prodotto finito di acacia, da destinare al confezionamento ottenuto da melari derivanti da apiari stanziali e nomadi riconosciuti idonei e ubicati nella zona di produzione
Lotto di trasferimento melari	lotto omogeneo contenente miele di acacia prelevato dalle arnie costituenti un apiario unitario.
Lotto di trasferimento miele	quantità omogenea, della stessa annata, di prodotto di acacia, identificato mediante un documento accompagnatorio per cui è possibile garantire la rintracciabilità
Melario	struttura contenente il miele prodotto dalle api
Non conformità	mancato rispetto di requisiti specificati. Le non conformità possono essere: gravi: irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso; lievi: non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto.
Operatore	apicoltore, laboratorio di smielatura, intermediario e/o confezionatore che presenta a CCPB la domanda per l'adesione al sistema dei controlli
Prodotto finito	il prodotto che dopo aver subito il processo di condizionamento e confezionamento
Reiterazione	ripetizione del mancato rispetto di un requisito specificato
Richiedente	azienda agricola, laboratorio di smielatura o confezionatore che richiede a CCPB di accedere al sistema di controllo
Soggetto registrato	soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione CCPB a seguito di valutazione positiva della domanda di accesso
Soggetto riconosciuto	soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione CCPB
Trasformatore	laboratorio di smielatura e/o confezionatore di miele
Zona di Produzione	zona delimitata per la produzione della “Miele Varesino” DOP, prevista dal Disciplinare

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli, si applicano le definizioni contenute nel Disciplinare di produzione, nella normativa vigente applicabile e delle norme UNI CEI EN 45020, ISO 9000/05 e ISO 17000.



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 7 di 20**

5. GENERALITA' E ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

5.1. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Sistema di Controllo gli apicoltori (stanziali e nomadi), i laboratori di smielatura e i confezionatori che concorrono alla produzione di un lotto di prodotto che si vuole identificare come DOP Miele Varesino.

Gli operatori che intendono produrre per la DOP Miele Varesino fanno pervenire a CCPB le adesioni al sistema dei controlli e si adeguano alle prescrizioni previste nel disciplinare e nel presente piano di controllo approvato dal MIPAAF.

E' cura di CCPB procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente documento.

5.2. Modalità di accesso

5.2.1. Prima adesione al sistema dei controlli

Il Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può presentare a CCPB la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità della DOP, redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente, con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati. Se le adesioni al sistema dei controlli sono consegnate a CCPB dal Consorzio di tutela questi deve essere comunque delegato a tale scopo, e devono comprendere tutti gli allegati previsti nei successivi paragrafi. La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze del soggetto delegante sono di esclusiva sua responsabilità così come gli obblighi che ne derivano.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che CCPB emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore.

5.2.1.1 Apicoltori

Gli apicoltori stanziali e nomadi che intendono produrre per la DOP Miele Varesino devono inviare a CCPB, entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, la Domanda di adesione al sistema di controllo (Mod. MV/DO) adeguatamente compilata allegando:

- copia della denuncia degli alveari inviata all'Asl di competenza riportante il codice di identificazione;
- copia della ricevuta del pagamento della quota fissa annuale.

5.2.1.2 Trasformatori

I trasformatori che intendono produrre per la DOP Miele Varesino devono inviare a CCPB, entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, la Domanda di adesione al sistema di controllo (Mod. MV/DO) adeguatamente compilata allegando:

- copia dell'autorizzazione sanitaria (o DIA o SCIA);
- certificato iscrizione CCIAA;
- copia della ricevuta del pagamento della quota fissa annuale;
- potenzialità produttive degli impianti di smielatura e confezionamento.

5.2.1.3 Accettazione della domanda

Con la sottoscrizione della Domanda di prima adesione, ciascun soggetto accetta integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la DOP “Miele varesino” compresi gli allegati.

5.2.1.4 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, CCPB provvede all'esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati entro 30 giorni dalla data di ricevimento. La domanda sarà accettata previa positiva valutazione della sua conformità. Nel caso in cui la domanda risultasse incompleta, il Richiedente sarà informato e saranno richieste le integrazioni a completamento della documentazione presentata. L'iter di riconoscimento rimane sospeso fino al ricevimento delle integrazioni richieste. Nel caso in cui la domanda risultasse non conforme, il Richiedente sarà informato del motivo per cui la domanda è stata respinta.

5.2.1.5 Visita ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell'esame documentale, CCPB pianifica l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 8 di 20**

- a) valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l' idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel piano dei controlli per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- b) valuta la documentazione prevista e per i laboratori di smielatura e confezionatori la disponibilità e l'adeguatezza di impianti per la lavorazione ed il confezionamento e l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- c) segnala le carenze riscontrate;
- d) registra i risultati nel rapporto ispettivo (Mod. MV/RV) che lascia in copia all'operatore, ed esprime un parere sulla conformità;

5.2.1.6 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

OPERATORE	ENTITÀ DEL CONTROLLO PRIME ADESIONI (in %)
Apicoltore	100%
Laboratorio di smielatura	100%
Confezionatore	100%

5.2.2. Accettazione degli operatori nel sistema di controllo

5.2.2.1 Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato di Certificazione. Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato di Certificazione delibera il rilascio dell'idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco. L'idoneità ai fini della denominazione DOP "Miele Varesino" sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Il Comitato di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Della decisione assunta da parte del Comitato di Certificazione è data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio di Tutela incaricato (se presente), per gli atti conseguenti.

CCPB provvede quindi all'iscrizione del soggetto nel relativo elenco, dandone comunicazione in tempo utile all'interessato.

5.2.3. Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti previsti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione.

CCPB effettua delle verifiche ispettive di sorveglianza, la cui entità diversa per ogni operatore di filiera, è quella riportata nello schema dei controlli alla voce entità del controllo per anno (in %). La tipologia del controllo è raggruppata in tre possibili categorie:

- documentale (indicata nello Schema con la lettera **D**);
- ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto (indicato nello Schema con la lettera **I**) e comprende anche un controllo a campione della documentazione aziendale. Queste verifiche ispettive devono essere eseguite in concomitanza con almeno una delle attività produttive previste dal disciplinare;
- analitico sul prodotto (indicato nello Schema con la lettera **A**).

OPERATORE	ENTITÀ DEL CONTROLLO PER ANNO (in%) ¹
Apicoltore	35%
Laboratorio di smielatura	35%
Confezionatore	35%

Tutti gli operatori devono conservare la documentazione riguardante l'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da CCPB.

¹ Tutti gli operatori iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco di un triennio sono ispezionati con una quota annuale pari al 33%, alla quale si somma una quota del 2%, scelta con criteri di casualità su operatori già controllati l'anno precedente.



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 9 di 20**

CCPB si riserva di effettuare verifiche ispettive supplementari (o di accertamento), aggiuntive rispetto al programma ordinario dei controlli annuale nei casi in cui:

- occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- l'operatore comunichi a CCPB variazioni significative;
- sussistano indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (es. mancate risposte ai solleciti);
- nei casi in cui dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive.

Qualora nel corso delle verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi saranno trattate come previsto dallo schema di controllo.

5.3. Riconferma

Il Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può presentare a CCPB la domanda di riconferma, redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente, con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati. Se le domande sono consegnate a CCPB dal Consorzio di tutela questi deve essere comunque delegato a tale scopo, e devono comprendere tutti gli allegati previsti nei successivi paragrafi. La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze del soggetto delegante sono di esclusiva sua responsabilità così come gli obblighi che ne derivano.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che CCPB emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore.

5.3.1. Apicoltori

Gli apicoltori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a CCPB entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, la Domanda di adesione al sistema di controllo (Mod. MV/DO) compilata in ogni sua parte barrando la voce riconferma, allegando copia della ricevuta di pagamento della quota fissa annua.

La denuncia alveari assieme alla richiesta deve essere inviata a CCPB solo se ci sono state variazioni, rispetto all'anno precedente, del numero di alveari, inviando il modulo MV/MA.

5.3.2. Trasformatori

I trasformatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire a CCPB entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, la Domanda di adesione al sistema di controllo (Mod. MV/DO) in ogni sua parte, barrando la voce riconferma, allegando copia della ricevuta di pagamento della quota fissa annua ed eventuale altra documentazione richiesta.

5.3.3. Mancato invio della richiesta di riconferma

In caso di mancato invio della richiesta di riconferma nei tempi indicati al punto 5.3, l'operatore verrà escluso dall'elenco degli operatori controllati.

5.4. Mantenimento dei requisiti

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

5.5. Comunicazione delle modifiche

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni, gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente entro 15 giorni dal loro accadimento a CCPB che valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito riservandosi la facoltà di valutare se le variazioni richiedano ispezioni supplementari. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive verifiche ispettive di sorveglianza; viceversa se la comunicazione riguarda variazioni significative CCPB procederà come previsto al punto 5.2.1. del presente piano.

5.5.1. Apicoltori

Sono tenuti a comunicare a CCPB le variazioni intervenute, entro 15 giorni, mediante l'invio del modulo delle modifiche e spostamenti apiari nomadi (Mod. MV/MA).



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 10 di 20**

5.5.2. Trasformatori

Sono tenuti a comunicare formalmente a CCPB, le modifiche intervenute, entro 15 giorni mediante l'invio del modulo delle modifiche aziende di trasformazione (Mod. MV/MT) allegando a supporto idonea documentazione.

5.6. Validità del riconoscimento e modifiche ai documenti per il controllo e la certificazione

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione “Miele Varesino”, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario dell'operatore, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CCPB ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

Eventuali aggiornamenti/modifiche del piano dei controlli e del tariffario verranno sottoposti preventivamente all'approvazione del Mipaaf e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema dei controlli.

5.7. Cessazione attività

Per tutti gli operatori che cessano l'attività, è riportata la data di fine controllo con l'esclusione dall'elenco degli operatori controllati.

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della Domanda di adesione al sistema di controllo (Mod. MV/DO) compilata in ogni sua parte barrando la voce “**rinuncia**”.

5.8. Rinuncia

La notifica di rinuncia oltre a comportare la cancellazione dall'elenco obbliga gli operatori a:

- ✓ sospendere immediatamente la commercializzazione delle materie prime, semilavorati e del prodotto DOP miele varesino;
- ✓ sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP miele varesino;
- ✓ non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

5.9. Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati

L'elenco degli operatori è aggiornato da CCPB ogni anno in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

5.10. Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono attenersi e ripetere l'iter previsto dal punto 5.2.1 del presente piano dei controlli.

5.11. Obblighi di carattere generale degli operatori che operano nel circuito controllato

Al fine di mantenere l'iscrizione nell'elenco l'operatore deve:

- accertarsi dei requisiti di conformità e di processo previsti dal piano dei controlli ed effettuare adeguata registrazione su apposito registro (Mod. MV/RT) o documentazione equipollente;
- mantenere le registrazioni delle non conformità rilevate e fornire evidenza oggettiva che i melari non conformi non siano destinati per la produzione del Miele Varesino DOP;
- mantenere le registrazioni delle non conformità rilevate e fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non sia messo in commercio come Miele Varesino DOP;
- gestire ed archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore CCPB;
- conservare tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- inviare la documentazione richiesta da CCPB entro 15 giorni dalla notifica;

5.12. Indicazioni aggiuntive e specifiche degli operatori che operano nel circuito controllato

5.12.1. Apicoltori

Gli apicoltori devono:



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 11 di 20**

1. compilare il Registro operazioni e trattamenti vari dell'azienda apistica (Mod. MV/RA);
2. registrare, se conducono apiari nomadi, tutti gli spostamenti effettuati ed inviare, entro 15 giorni a CCPB, copia della comunicazione di installazione di apiario nomade trasmesso all'AUSL di competenza;
3. registrare, se conducono apiari nomadi, tutti gli spostamenti effettuati ed inviare, entro 15 giorni a CCPB, la comunicazione di installazione di apiario anche se non risulta obbligatoria la comunicazione all'AUSL di competenza mediante la compilazione e l'invio del Mod. MV/MA;
4. inviare le eventuali variazioni riguardanti il numero degli alveari già comunicati al 31 gennaio di ogni anno a CCPB e all'ASL (denuncia) nel periodo compreso dall'1/11 e 31 gennaio mediante la compilazione e l'invio del Mod. MV/MA;
5. effettuare se conducono apiari nomadi, gli spostamenti solo all'interno della zona di produzione delimitata;
6. conservare copia di tutti i documenti accompagnatori dei melari (Ddt, Fatture, bolle o equivalente documentazione) consegnati ai laboratori di smielatura.

Gli ispettori CCPB nel corso delle verifiche ispettive di sorveglianza, hanno il compito di verificare che quanto sopra riportato sia eseguito e rispettato.

5.12.2. Trasformatori

I trasformatori devono:

1. nel caso in cui le lavorazioni del miele non possa avvenire nello spazio, predisporre ed adottare una idonea procedura che stabilisca responsabilità, modalità operative e registrazioni atte a garantire la separazione nel tempo e l'assenza di contaminazioni e/o commistioni;
2. registrare le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento e i requisiti di conformità riportati nel presente piano dei controlli e nello schema dei controlli allegato sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (Mod. MV/RT) o documento equivalente;
3. accertarsi che i lotti utilizzati per la produzione del miele varesino DOP abbiano le evidenze oggettive che dimostrino il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato e siano accompagnati dalla documentazione prevista;
4. chiedere ogni anno a CCPB l'elenco degli apicoltori inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico dei melari destinati alla smielatura per la produzione della DOP Miele Varesino (solo per i laboratori di smielatura);
5. chiedere ogni anno a CCPB l'elenco degli laboratori di smielatura inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico del miele destinato alla produzione della DOP Miele varesino (solo per i confezionatori);
6. accertarsi prima della presa in carico dei melari della presenza dei documenti accompagnatori (solo per i laboratori di smielatura);
7. conservare tutti i documenti accompagnatori del miele sfuso consegnato ai confezionatori;
8. comunicare a CCPB entro il 10 di ogni mese la quantità di prodotto atto a divenire Miele Varesino DOP (per i laboratori di smielatura) e confezionato (per i confezionatori) Varesino DOP, prodotto nel mese precedente.

Gli ispettori CCPB nel corso delle verifiche ispettive di sorveglianza, hanno il compito di verificare che quanto sopra riportato sia eseguito e rispettato.

6. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP miele varesino devono assoggettarsi al controllo di CCPB ed operare in conformità al Disciplinare e al presente piano approvato dal MIPAAF.

Si riportano successivamente i requisiti da rispettare per la produzione della DOP miele varesino.

Art. 1 Denominazione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta “MIELE VARESINO” è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare, della tipologia monoflorale:

MIELE VARESINO monoflorale di **ACACIA**

Art. 2 Zona di produzione

La zona geografica di produzione, sia per la fase di raccolta in campo che per quella di estrazione e preparazione per il consumo è delimitata dai confini del territorio della Provincia di Varese.



PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 12 di 20

La Provincia di Varese (“Provincia Verde” e dei “Laghi”) è delimitata ad ovest dal Lago Maggiore (Verbanò) e dal corso del fiume Ticino; a nord e, parzialmente ad est, dal confine italo-svizzero, e nelle restanti direzioni dai confini con le Province di Como e di Milano.

La zona prealpina si sviluppa tra il Lago Maggiore e il Lago di Lugano (Ceresio) in una intricata serie di brevi solchi vallivi, le così dette valli varesine, separate da rilievi che mediamente superano poco i 1000 metri.

La zona contigua al capoluogo è un’area di transizione verso la pianura, modellata da bassi rilievi morenici e caratterizzata dalle piccole conche glaciali dei laghi di Biandronno, Varese, Monate e Comabbio.

Ancora più a sud i rilievi morenici degradano e, da Gallarate fino al confine con la Provincia di Milano, il paesaggio è quello dell’alta pianura padana, con suoli ciottolosi di deposito alluvionale e ripiani inclinati verso sud ed intagliati dalla rete idrografica dei fiumi Olona, Bozzente, Lura, Arno e del “fiume azzurro” il Ticino.

Gli apiari per la produzione del miele monoflorale di “acacia”, al momento della raccolta del nettare sono ubicati in pianura, in collina ed sulle montagne varesine ad una altezza che non deve superare i 600 m sul livello del mare.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto

Per “MIELE VARESINO” di acacia si intende il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinatura del nettare, all’interno del territorio della Provincia di Varese che deve essere estratto da favi e preparato per la commercializzazione all’interno dello stesso territorio.

Il “MIELE VARESINO” di acacia dizione utilizzata per il miele monoflorale di *Robinia pseudoacacia* L., viene così definito in quanto proviene da un’unica origine floreale e ne possiede le caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microscopiche definite di seguito.

3.1 Caratteristiche chimico fisico generali

Il contenuto di acqua del “MIELE VARESINO” di acacia non deve essere superiore al 17.50%.

Indice HMF idrossimetilfulfurale inferiore a 15 mg/kg.

3.2 Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche del “MIELE VARESINO” sono le seguenti:

- colore: trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino.
- odore: generico di miele, leggero e delicato, privo di odori marcati.
- sapore: molto dolce.
- aroma: delicato, confettato e vanigliato.
- stato fisico: tipicamente liquido, cristallizzazione rara e comunque molto ritardata.

3.3. Caratteristiche melissopalinologiche

Classe di rappresentatività: PK/10g inferiore a 20.000 (media 9.500).

Il polline di Robinia si trova in modo ricorrente associato a quello di specie non nettariifere, la maggior parte delle quali presenti diffusamente allo stato spontaneo nei robinieti della zona di produzione, come *Graminaceae*, *Fraxinus*, *Quercus robur gr.*, *Rumex*, *Sambucus nigra*, *Chelidonium* e *Luzula*. Tra le specie spontanee di tipo nettariifero si riscontrano *Acer*, *Prunus f.*, *Salix*, *Trifolium repens* e *Castanea sativa*, quest’ultima sempre rappresentata negli spettri pollinici.

Tra le piante coltivate o perlopiù presenti in modo prevalente in impianti forestali artificiali, giardini e parchi, troviamo ben rappresentate sia specie non nettariifere (*Actinidia*, *Pinaceae*) che nettariifere (*Aesculus*, *Gleditsia*, *Liriodendron*).

Nella parte centro-settentrionale della zona di produzione lo spettro risulta ancor più caratteristico per la presenza di pollini appartenenti a specie di piante sempreverdi (laurofille), tra cui spiccano *Ilex aquifolium* e la palma *Trachycarpus fortunei* (una volta chiamata *Chamaerops excelsa*), quest’ultima specie ricorrentemente rappresentata negli spettri pollinici.

Occorre infine rimarcare l’assenza di polline di *Loranthus europaeus* e di leguminose foraggere, quali *Onobrychis*, *Hedysarum coronarium* tutte specie mancanti nella zona di produzione.

Il “MIELE VARESINO” deve possedere una percentuale di polline di *Robinia pseudoacacia* superiore al 25% rispetto allo spettro nettariifero, calcolato escludendo i pollini di specie non nettariifere e i pollini interpretabili come contaminanti.

Art. 4 Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle arnie, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso



PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 13 di 20

l'immediata dichiarazione alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone fisiche o giuridiche iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Conduzione degli alveari

Gli alveari di produzione possono essere:

- ✓ “stanziali”, cioè permanere nella stessa postazione per l'intero arco dell'anno di produzione
- ✓ “nomadi”, con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo della fioritura interessata.

Sono utilizzate arnie razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale e, al momento del raccolto produttivo delle api, verranno impiegati melari vuoti e puliti.

E' assolutamente vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente di produzione locale.

Durante l'ispezione degli alveari, il fumo necessario deve essere prodotto con materiali vegetali di natura cellulosica che non devono trasferire al miele odori estranei o residui di combustione.

5.2 Prelievo, Estrazione e Preparazione al consumo

E' fatto divieto di usare sostanze repellenti.

Per l'utilizzo della denominazione di origine protetta “MIELE VARESINO” di acacia, il miele deve essere estratto e preparato per il consumo attraverso le seguenti fasi:

- ✓ l'estrazione deve essere effettuata da favi di melario privo di covata;
- ✓ i locali destinati alla smielatura, lavorazione conservazione del miele devono essere ubicati nell'ambito territoriale della zona di produzione;
- ✓ l'estrazione è condotta esclusivamente con smielatori centrifughi. La filtrazione deve essere eseguita per gravità con filtri permeabili agli elementi figurati del miele (pollini). Successivamente alla filtrazione il miele deve essere posto in recipienti provvisti di coperchio, al fine della decantazione.

La qualità del prodotto viene assicurata con l'osservanza, da parte degli operatori, di tecniche di buone prassi apistiche riguardanti l'allevamento delle famiglie, la produzione, il prelievo dei melari, l'estrazione del miele, la preparazione al consumo del raccolto e la conservazione dello stesso.

Nel caso il miele, ancora contenuto nei melari, presenti un contenuto di acqua superiore a 17.50% è consentito un trattamento dei favi con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore al fine di portare l'umidità ad un valore inferiore a 17.50%.

E' fatto assoluto divieto trattare il prodotto con temperature superiori a 40 gradi.

5.3 Conservazione

Il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato entro 24 mesi dalla data di estrazione.

I locali dove viene conservato il miele devono essere asciutti, areati e, se necessario, ad umidità controllata.

Art. 6 Legame con l'ambiente geografico

[...omissis...]

La provenienza del “MIELE VARESINO” di acacia è verificabile mediante l'analisi melissopalinoologica.

6.1 Identificazione del prodotto

Il “MIELE VARESINO” di acacia in ogni sua fase di produzione deve assicurare la tracciabilità del prodotto.

Art. 7 Controlli

[...omissis...]

Art. 8 Etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla vigente legislazione.

Oltre a quelle previste, in etichetta devono esserci le seguenti indicazioni:

- ✓ la denominazione “MIELE VARESINO” come descritto nell'art.1 del presente disciplinare;
- ✓ l'acronimo “DOP” o per esteso “Denominazione di Origine Protetta”;
- ✓ simbolo dell'Unione;
- ✓ il logo identificativo del prodotto, così come descritto nell'art. 9 del presente disciplinare;
- ✓ le modalità di conservazione: “da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce”;



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 14 di 20**

✓ Il termine preferenziale di consumo: “da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno” corrispondenti a non più di 36 mesi dalla data di estrazione.

Possono inoltre comparire sull’etichetta:

- ✓ indicazioni nutrizionali
- ✓ consigli per l’uso.

Per il confezionamento del “MIELE VARESINO” di acacia sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico su cui è posto un sigillo che deve riportare il logo identificativo del prodotto, così come descritto nell’art. 9 del presente disciplinare.

Il sigillo è distribuito ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il presente disciplinare e che si sottopongono ai controlli previsti dal precedente art. 7.

E’ inoltre possibile il confezionamento del miele in bustine, vaschette o vasetti di materiale idoneo, in formato monodose, che devono riportare in etichetta quanto previsto dalla normativa vigente.

7. IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI, ACCETTAZIONE MATERIE PRIME E RINTRACCIABILITA’

7.1. Identificazione e qualifica dei fornitori

L’Operatore deve accertarsi, prima della presa in carico dei melari e/o del miele, che il fornitore:

- a) sia assoggettato al sistema dei controlli e inserito nell’elenco degli operatori controllati;
- b) rientri nella zona di produzione delimitata dall’Art. 3 del disciplinare di produzione di cui è riportato un estratto al paragrafo 6 del presente Piano dei controlli.

CCPB al fine di facilitare quanto previsto ai punti a) e b), invia l’elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF, ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

7.2. Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto destinate alla DOP devono essere supportate dalla documentazione di accompagnamento (DdT, Fatture, bolle o equivalente documentazione) che contengano oltre alle informazioni previste dalla normativa applicabile, le seguenti informazioni:

- ✓ la dicitura “melari per la produzione del miele varesino DOP” per gli apicoltori e “miele atto a divenire miele varesino DOP” per i laboratori di smielatura;
- ✓ il lotto trasferimento melari, per gli apicoltori e il lotto trasferimento miele per i laboratori di smielatura.

7.3. Controlli in accettazione

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire agli ispettori di CCPB di risalire durante le verifiche ispettive:

- a) **presso i laboratori di smielatura:** alla data di raccolta dei melari, al numero dei melari, al fornitore, alla tipologia di apiario (stanziale e/o nomade), alla sua ubicazione (comune di provenienza) e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli;
- b) **presso i confezionatori** al fornitore, alla data di ricevimento del miele e ai requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

7.3.1. Laboratorio di smielatura

Il responsabile all’accettazione aziendale deve prendere in carico i melari dopo avere verificato:

- a) la presenza dei documenti accompagnatori;
- b) la zona di produzione;
- c) la presenza dell’operatore nell’elenco degli operatori controllati;

Il documento accompagnatorio deve essere firmato dal responsabile al ricevimento, adeguatamente archiviata e consegnata in copia al fornitore dei melari.

Tutti i melari presi in carico devono essere adeguatamente identificati, come indicato al successivo punto 7.4.1.

7.3.2. Confezionatori

Il responsabile all’accettazione aziendale deve prendere in carico il miele dopo avere verificato:

- a) la presenza dei documenti accompagnatori del miele sfuso;
- b) la zona di produzione;



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 15 di 20**

c) la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
Il documento accompagnatorio del miele sfuso deve essere firmata dal responsabile al ricevimento, adeguatamente archiviata e consegnata copia al fornitore.
Tutto il miele preso in carico deve essere adeguatamente identificato, come indicato al successivo punto 7.4.1.

7.4. Identificazione e rintracciabilità

L'identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di stoccaggio, trasformazione, e confezionamento. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto preconfezionato la quantità del prodotto, il codice assegnato da CCPB all'operatore l'appartenenza del prodotto al circuito DOP Miele Varesino e il numero di lotto.

7.4.1. Identificazione e rintracciabilità durante le transazioni

7.4.1.1 Gli apicoltori devono accompagnare e identificare i melari, ai laboratori di smielatura, mediante i documenti accompagnatori.

7.4.1.2 I laboratori di smielatura devono accompagnare ed identificare ogni transazione di miele sfuso, ad altri operatori, mediante i documenti accompagnatori.

7.4.1.3 Il trasporto del miele sfuso, ad altri operatori, deve obbligatoriamente avvenire in recipienti dedicati e identificati con etichetta o equivalente sulla quale verranno annotati il riferimento alla DOP, e data di smielatura.

7.4.1.4 Durante il trasporto deve essere assicurato che il prodotto DOP non sia mescolato o confuso al prodotto convenzionale.

7.4.1.5 Nei documenti accompagnatori devono essere adeguatamente registrati, a i fini dell'identificazione, tutti i dati relativi alla transazione.

7.4.1.6 Tutte le operazioni di trasferimento/vendita devono essere adeguatamente registrate.

7.4.2. Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione e la distribuzione

7.4.2.1. Una volta ricevuti dai laboratori, i melari sono depositati in aree delimitate e prive di umidità. L'identificazione dei melari deve essere adeguata e riportare le seguenti informazioni "Melari destinati alla produzione del MIELE VARESINO DOP", nome del produttore e numero del documento accompagnatorio.

7.4.2.2. Successivamente all'estrazione e alla filtrazione, prima del confezionamento e/o della vendita all'ingrosso, il miele deve essere stoccato in recipienti per la decantazione dedicati e identificati. L'identificazione deve essere adeguata e riportare le seguenti informazioni "DOP MIELE VARESINO" e la data di smielatura. Per ogni contenitore identificato l'operatore deve essere in grado di risalire ai singoli fornitori che hanno conferito il prodotto e registrare i dati identificativi su apposito registro (Mod. MV/RT) o documentazione equipollente.

7.4.3. Processo produttivo

Durante le varie fasi di processo l'operatore deve registrare i dati sul registro carico e scarico scheda di produzione e confezionamento (Mod. MV/RT) o equivalente.

L'identificazione e la rintracciabilità di origine dovrà essere garantita durante gli eventuali travasi, con l'identificazione dei contenitori interessati all'operazione, e sul miele pronto per il confezionamento.

7.4.4. Prodotto confezionato

L'azienda deve identificare i prodotti con un'etichetta dove oltre a riportare quanto previsto dalla legislazione cogente, devono comparire tutte le indicazioni previste dall'Art. 8, del disciplinare di produzione di cui è riportato un estratto al paragrafo 6 del presente Piano dei controlli. Al fine di garantire la rintracciabilità dell'unità di vendita il confezionatore compila il registro carico e scarico scheda di trasformazione, produzione e confezionamento (Mod. MV/RT). In caso di non conformità gravi l'operatore deve essere in grado di rintracciare e ritirare dal mercato il prodotto venduto. I documenti di vendita del prodotto confezionato e venduto devono riportare chiaramente la denominazione di origine protetta DOP Miele Varesino.

7.5. Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP Miele varesino, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare nel caso in cui le produzioni



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 16 di 20**

siano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a CCPB. Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta siano invece separate temporalmente, gli operatori dovranno adottare le procedure aziendali documentali e le registrazioni previste.

8. RICHIESTA DI IDONEITÀ DEL PRODOTTO DOP MIELE VARESINO

Una volta formato il lotto per cui sarà chiesta l' idoneità, l'operatore invia preliminarmente a CCPB il modulo "Richiesta campionamento e analisi Mod. MV/RC" che autorizza gli ispettori CCPB a prelevare un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal piano di campionamento.

8.1. Comunicazione idoneità del prodotto DOP

CCPB ricevuta copia del rapporto di analisi, dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e notifica al richiedente l'esito.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	CCPB comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
2) Analisi non conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	CCPB notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito/i non conformi, il trattamento e l'azione correttiva che l'operatore deve attuare, secondo quanto definito nello schema dei controlli.

9. RICHIESTA APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto DOP Miele Varesino destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso della conformità delle etichette da apporre sulle confezioni. In mancanza di un Consorzio di tutela riconosciuto tutte le nuove etichette, comprese quelle già approvate qualora subissero variazioni, devono essere sottoposte a verifica ed approvazione da parte di CCPB.

L'operatore prima di ogni confezionamento chiede a CCPB l'autorizzazione alla stampa e la conformità delle etichette allegando copia dell'etichetta definitiva.

CCPB controlla le etichette e verifica il rispetto dei requisiti specifici previsti dal piano dei controlli. La rispondenza delle etichette a requisiti di carattere generale è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore, in quanto rientranti nella normativa sull'etichettatura (es. D.lgs 109/92 successivi) e soggetta al controllo delle Autorità competenti (ICQRF, NAS, etc.).

L'operatore sull'etichetta deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e quanto indicato dal disciplinare di produzione, la seguente dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF".

Al fine di dare evidenza e garantire al consumatore finale tutte le confezioni di miele varesino DOP destinate alla commercializzazione e distribuzione, eccetto quelle monodose, devono essere identificate da un codice con un numero progressivo riportato sulla fascetta utilizzata come sigillo rilasciato dal Consorzio di Tutela competente.

I sigilli vengono richiesti dal confezionatore al Consorzio di tutela (in assenza del Consorzio a CCPB) sulla base del quantitativo che intende confezionare.

Nel caso in cui il confezionatore che ha già ricevuto i sigilli decida di confezionare meno prodotto rispetto a quello dichiarato nella richiesta, dovrà comunicarlo al Consorzio di tutela (in assenza a CCPB) con la variazione introdotta e restituire i sigilli non utilizzati.

La distribuzione dei sigilli (riportanti il logo identificativo, così come descritto nell'art.9 del disciplinare di produzione, e numerazione progressiva) sarà attuata dal Consorzio di tutela incaricato. In assenza di un Consorzio di tutela la distribuzione dei sigilli è effettuata da CCPB.

CCPB verificherà la congruità del numero di sigilli utilizzati e residui in relazione ai quantitativi di prodotto immessi al consumo come DOP.



**PIANO DEI CONTROLLI
"MIELE VARESINO"
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 17 di 20**

10. PIANO DI CAMPIONAMENTO

Caratteristiche fisico-chimiche generali

N°	MATRICE DA CAMPIONARE	MOMENTO DEL CAMPIONAMENTO	REQUISITO	ENTITA' DEL CONTROLLO
1	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Contenuto d'acqua inferiore o uguale a 17.50%	Su ogni lotto
2	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Indice HMF (Idrossimetilfulfurale) inferiore a 15 mg/kg	Su ogni lotto

Caratteristiche organolettiche

N°	MATRICE DA CAMPIONARE	MOMENTO DEL CAMPIONAMENTO	REQUISITO	ENTITA' DEL CONTROLLO
1	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Colore trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino	Su ogni lotto
2	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Odore generico del miele, leggero e delicato, privo di odori marcati	Su ogni lotto
3	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Sapore molto dolce	Su ogni lotto
4	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Aroma delicato, confettato e vanigliato	Su ogni lotto
5	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Stato fisico tipicamente liquido, cristallizzazione rara e comunque molto ritardata	Su ogni lotto

Caratteristiche melissopalinoologiche

N°	MATRICE DA CAMPIONARE	MOMENTO DEL CAMPIONAMENTO	REQUISITO	ENTITA' DEL CONTROLLO
1	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Classe di rappresentatività: PK/10g inferiore a 20.000 (media 9.500)	Su ogni lotto
2	Lotto di miele	Prima del confezionamento	Percentuale di polline di <i>Robinia pseudoacacia</i> superiore al 25% rispetto allo spettro nettario, calcolato escludendo i pollini di specie non nettario e i pollini interpretabili come contaminanti	Su ogni lotto

Il campionamento di miele avviene nei maturatori. Per quanto riguarda la verifica dei requisiti, il campione é prelevato in 3 aliquote, di cui una é lasciata al richiedente, una é inviata al laboratorio, e una é trattenuta da CCPB come contro campione.

Il prelevamento del campione deve essere rappresentativo dell'intero lotto, pertanto deve essere eseguito nel seguente modo:

- miscelare accuratamente tutto il lotto;
- estrarre, tramite il rubinetto a taglio posto sul fondo del maturatore, almeno un chilogrammo di miele per liberare il condotto del rubinetto da miele eventualmente non miscelato;
- prelevare la quantità di miele necessaria all'analisi mettendola in un barattolo di vetro pulito e mai utilizzato in precedenza;
- non trasportare i campioni in condizioni di temperatura superiore a quella stabilita per la conservazione del campione (max 30°C) per evitare alterazioni del prodotto.

Nel caso in cui il lotto sia rappresentato da miele in più maturatori devono essere eseguite le stesse operazioni su \sqrt{n} maturatori.

La quantità minima di miele per aliquota deve essere almeno pari a 1 kg.



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 18 di 20**

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere trattenuto dal confezionatore fino ad accertamento della conformità.

Il miele del lotto sottoposto a campionamento può essere immesso al consumo come Miele Varesino DOP esclusivamente dopo il completo e positivo esito dei riscontri analitici.

CCPB affiderà i campioni di prodotto da analizzare a laboratori di prova accreditati ISO 17025 per le prove previste richieste.

10.1. Gestione dei lotti non conformi

Il lotto di miele DOP miele varesino risultante non conforme, relativamente ai requisiti sopra riportati, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato con comunicazione a CCPB; inoltre deve essere mantenuta in azienda, in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme.

E' cura dell'operatore fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Prima del confezionamento, della vendita e dell'utilizzo della denominazione l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli. In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, CCPB provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari) e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.

10.2. Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi

L'operatore in caso di esito analitico irregolare può richiedere la revisione delle analisi entro 30 giorni dalla data del rapporto di analisi. Trascorso tale periodo, le non conformità diverranno definitive.

Qualora l'operatore chieda la revisione di analisi si procederà ad una seconda prova (utilizzando il controcampione prelevato dall'OdC), che risulterà determinante al fine del giudizio di regolarità o meno del prodotto. In tal caso il prodotto deve rimanere segregato fino all'esito finale della valutazione.

L'analisi di revisione deve essere effettuata presso un laboratorio accreditato, scelto all'operatore tra quelli inseriti nell'elenco dell'OdC.

11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare Non Conformità.

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Piano dei Controlli cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Aziende agricole e Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come “Miele Varesino” DOP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione del prodotto DOP lungo tutta la filiera produttiva, sia da CCPB quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano immessi al consumo come prodotto “Miele Varesino” DOP. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità riscontrate.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della “Miele Varesino” DOP, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

11.1. Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della “Miele Varesino” DOP, rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto/processo non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESIINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 19 di 20**

- nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/confezionamento ed immissione al consumo della “Miele Varesino” DOP. Qualora il prodotto fosse già stato immesso al consumo, del fatto viene informato CCPB il quale provvederà a segnalare all’Ispettorato Centrale Repressione Frodi la non conformità riscontrata.

11.2. Gestione delle non conformità da parte di CCPB

Gli Ispettori di CCPB durante l’attività di controllo possono rilevare delle non conformità. Queste verranno registrate sul Mod. MV/NC. Le non conformità possono essere classificate, come:

- **gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Miele Varesino” DOP;
- **lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come Miele Varesino DOP

Per la classificazione delle non conformità e delle modalità per la loro gestione, si rimanda allo Schema dei Controlli “Miele Varesino” DOP, ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al trattamento delle non conformità ed alle conseguenti azioni correttive.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante l’attività di controllo effettuata da CCPB, vengono gestite attraverso l’identificazione del prodotto non conforme affinché questo non venga destinato alla immissione nel circuito tutelato della “Miele Varesino” DOP. Ove necessario si procede all’eventuale rimozione dei marchi dai lotti già confezionati (nei casi in cui il prodotto non conforme sia stato già identificato come “Miele Varesino” DOP).

Nel caso di non conformità CCPB valuterà l’efficacia delle azioni correttive implementate. Laddove l’operatore non provveda alla risoluzione delle non conformità entro i termini fissati da CCPB, ovvero nel caso in cui non fosse possibile risolvere la non conformità documentalmente o nel corso della visita ispettiva stessa, CCPB effettuerà una visita ispettiva aggiuntiva, al fine di verificare la rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi classificate come gravi saranno rese note all’Ispettorato Centrale qualità repressione frodi. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità 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 richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso in cui l’operatore dovesse richiedere la revisione delle analisi. La revoca relativa alla certificazione di conformità è esclusivamente deliberata dall’Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

12. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI CCPB

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte dell’ODC. La richiesta consiste nell’invio dell’estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell’avvenuto pagamento. Qualora l’operatore non si attiene a quanto prescritto, l’ODC comunica l’inadempienza all’ICQRF.

Nella citata comunicazione dell’ODC all’operatore dovrà essere evidenziato anche il seguente estratto normativo: *“Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l’applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell’attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell’importo dell’obbligo pecuniario accertato. Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.”*



**PIANO DEI CONTROLLI
“MIELE VARESINO”
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**PDC 013
ED 0 REV. 0
DEL 2015-03-26
Pag. 20 di 20**

13. RICORSI

L'operatore può presentare ricorso contro decisioni prese da CCPB, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione della decisione di cui trattasi. Il ricorso va inviato, con lettera raccomandata a/r, all'Amministratore Delegato di CCPB; deve contenere le motivazioni e i punti essenziali per i quali si ritiene di poter contestare la decisione di CCPB, e devono essere allegati tutti i documenti a sostegno e a prova della tesi presentata.

Ricevuto l'appello, l'Amministratore Delegato di CCPB lo invia al Presidente del Collegio Arbitrale che, convoca il collegio. Il collegio decide in prima seduta ed in modo inappellabile all'interno della struttura di controllo entro 30 giorni dal ricevimento.

Al termine dell'esame del ricorso, il Collegio Arbitrale invia una comunicazione scritta a tutte le parti interessate, contenente l'esito dell'esame.

Le spese del ricorso seguono la soccombenza.

14. MODULISTICA E SCHEMA DEI CONTROLLI

Il presente Piano dei Controlli prevede l'utilizzo dalla seguente modulistica:

Mod. MV/DO	Domanda di adesione al sistema di controllo e certificazione
Mod. MV/MA	Comunicazione modifiche apicoltori e spostamento apiari nomadi
Mod. MV/MT	Comunicazione modifiche trasformatori
Mod. MV/RA	Registro operazioni e trattamenti vari dell'azienda apistica
Mod. MV/RC	Richiesta campionamento e analisi
Mod. MV/RT	Registro di carico e scarico e scheda di produzione e confezionamento
Mod. MV/DC	Comunicazione dati
Mod. MV/RV	Rapporto di verifica ispettiva
Mod. MV/NC	Rapporto di non conformità
Mod. MV/VP	Verbale di prelevamento campione

Gli operatori possono utilizzare la modulistica disponibile sia in formato cartaceo, che elettronico. Possono essere accettati in sostituzione dei moduli predisposti analoghi documenti, che contengono tutte le informazioni previste dai moduli definiti da CCPB.

Costituisce altresì parte integrante il presente Piano dei Controlli, lo "Schema dei Controlli". Questo riporta, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione della "Miele Varesino" DOP, i controlli e le attività che apicoltori, laboratori di smielatura e Confezionatori devono attuare per identificare i propri lotti di prodotto come "Miele Varesino" DOP e le frequenze dei controlli di conformità svolti da CCPB. Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche.