

|                         |   |                          |
|-------------------------|---|--------------------------|
| <b>CCIAA DI COSENZA</b> | <b>Lista di Riscontro - controlli<br/>Fichi di Cosenza<br/>Confezionatore</b> | Rev.0<br>Data 31/10/2017 |
|-------------------------|---|--------------------------|

|       |               |                           |
|-------|---------------|---------------------------|
| DATA: | COD. VERBALE: | ISPETTORE RESP. VERIFICA: |
|-------|---------------|---------------------------|

|                 |                   |                              |
|-----------------|-------------------|------------------------------|
| RAGIONE SOCIALE | N° IDENTIFICATIVO | PERSONALE AZIENDALE PRESENTE |
|                 |                   |                              |

|     | ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE  | C | NC | NA | NOTE |
|-----|--|---|----|----|------|
| 1.  | L'OPERATORE DISPONE DELLA DOCUMENTAZIONE RELATIVA AL FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DEI CONTROLLI?  |   |    |    |      |
| 2.  | GLI STABILIMENTI SONO SITUATI NELLA ZONA DI PRODUZIONE PREVISTA DAL DISCIPLINARE?  |   |    |    |      |
| 3.  | GLI STABILIMENTI SONO DOTATI DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA   |   |    |    |      |
| 4.  | I DATI DICHIARATI SUI MODULI DI ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI, (L'UBICAZIONE E LE REALI CONDIZIONI DI IDONEITÀ DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE A RISPETTARE LE PRESCRIZIONI DEL DISCIPLINARE) SONO CONFORMI ALLA REALTÀ?   |   |    |    |      |
| 5.  | NEL CASO IN CUI IL CONFEZIONATORE CONFEZIONI FICHI DESTINATI ALLA DOP E ALTRI NON DESTINATI ALLA DOP VI È LA CAPACITÀ TEMPORALE E/O SPAZIALE (TERRENI RACCOLTA/STOCCAGGIO PRODOTTO) PER IL MANTENIMENTO DELLA SEPARAZIONE TEMPORALE E SPAZIALE TRA PRODOTTO DOP/NON DOP? |   |    |    |      |
| 6.  | SONO ANNOTATE LE ENTRATE DI PRODOTTO?  |   |    |    |      |
| 7.  | IL PRODOTTO IN ENTRATA PROVIENE DA OPERATORI INSERITI NEL SISTEMA DI CONTROLLO?  |   |    |    |      |
| 8.  | IL PRODOTTO IN ENTRATA È SOTTOPOSTO AD UNO O PIÙ DEI SEGUENTI TRATTAMENTI:<br>• LAVATI CON ACQUA FREDDA;<br>• LAVATI E SBOLLENTATI IN ACQUA A 100°C PER UN TEMPO MASSIMO DI DUE MINUTI;<br>• STERILIZZATI CON SISTEMI CONSENTITI DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA?     |   |    |    |      |
| 9.  | SONO REGistrate DELLE ATTIVITÀ DI RICEZIONE E DI EVENTUALE MOVIMENTAZIONE DEL PRODOTTO (ES. L'INDICAZIONE DEGLI OPERATORI DA CUI DERIVA IL PRODOTTO E LE MOVIMENTAZIONI TRA RECIPIENTI DI STOCCAGGIO PRESSO L'IMPIANTO DELL'INTERMEDIARIO/CONFEZIONATORE)?               |   |    |    |      |
| 10. | SONO REGistrate DELLE ATTIVITÀ DI LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEL PRODOTTO (ES. L'INDICAZIONE DELLA FORMAZIONE DEI LOTTI DI CONFEZIONAMENTO, A PARTIRE DAI LOTTI DI TRASFORMAZIONE RICEVUTI E DEI RECIPIENTI DI STOCCAGGIO UTILIZZATI)?                                |   |    |    |      |
| 11. | IL PRODOTTO DESTINATO AD ESSERE IMMesso AL CONSUMO VIENE CONFEZIONATO CONFORMEMENTE A QUANTO PREVISTO DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE?  |   |    |    |      |
| 12. | IL PRODOTTO CERTIFICATO CONFEZIONATO RIENTRA NEI LIMITI DI VALIDITÀ DELL'AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO RILASCIATA DALLA CCIAA DI COSENZA?  |   |    |    |      |
| 13. | LE ETICHETTE APPLICATE SULLE CONFEZIONI SONO CONFORMI A QUELLE AUTORIZZATE DALLA CCIAA DI COSENZA O DAL CONSORZIO DI TUTELA RICONOSCIUTO DAL MIPAA SE PRESENTE?  |   |    |    |      |
| 14. | IL CONFEZIONATORE TIENE AGGIORNATA LA RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO?   |   |    |    |      |
| 15. | IL CONFEZIONATORE TIENE LE EVIDENZE DEL RISPETTO DEI PUNTI (DA 5 A 14) PER ESEMPIO COMPILANDO I FAC SIMILI PROPOSTI DALLA CCIAA?   |   |    |    |      |
| 16. | SEGNARE LA PRODUZIONE DI FICHI CONFEZIONATA OTTENUTA FINO ALLA DATA ODIERNA  |   |    | KG |      |

