

CODICE ID. OCQ PR

R703

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

(Timbro Azienda)

- **ANTICIPARE via PEC a:** ocq-pr@legalmail.it
- **TRASMETTERE in ORIGINALE a:**
Organismo Controllo Qualità
Produzioni Regolamentate Soc. Coop.
Via Ferruccio Ferrari, 6
42124 REGGIO EMILIA (RE)

Il sottoscritto _____ - Cod. FISC. _____

in qualità di Legale Rappresentante **dell'Azienda:** Cod. FISC. Azienda _____

Ragione Sociale _____ IMPRESA AGRICOLA **SI** **NO**

Partita IVA _____ → **ALLEGARE Visura Camerale** / Partita IVA in apertura / NON prevista

Sede Legale sita in _____

Comune _____ CAP _____ Prov. _____

Mail PEC _____ altra mail _____

Referenti (interni/Studi/Patronati/Associazioni) _____

Recapiti telefonici: _____

CHIEDE

di essere inserito nell'elenco dei Produttori di mosto cotto iscritti al Sistema di Certificazione della DOP "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" (ABTRE) con la seguente UNITÀ OPERATIVA e, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni mendaci, falsità negli atti e uso di atti falsi (ART. 76 D.P.R. 445/28.12.2000 – VEDI NOTA a piè di pagina), DICHIARA I SEGUENTI DATI:

STABILIMENTO sito in: _____

Comune _____ CAP _____ Prov. _____

1. **Registrazione Sanitaria:** **in fase di ATTRIBUZIONE** → **ALLEGARE Copia pratica SUAP o "Dichiarazione sostitutiva"**
 ATTRIBUITA – Reg. n° _____ del _____ → **ALLEGARE Copia Reg. Sanitaria**

2. Possiedo N° _____ **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 NEL SISTEMA DOP COME PRODUTTORE MOSTO FRESCO:

3. **Sistemi di gestione** del mosto fresco: (barrare)
- stoccaggio** del mosto fresco (identificazione della tipologia dei recipienti)
- possiedo N° _____ **frigo** per lo stoccaggio del mosto fresco, ciascuno della 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**

NOTA. DICHIARAZIONI MENDACI: contenuti dell'Articolo 76 D.P.R. 445/28.12.2000. - Norme penali

1. Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia.
2. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.
3. Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'articolo 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.
Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione e arte.

PRECISA CHE (barrare)

L'Azienda richiedente l'accesso **risulta già inserita** nella filiera certificata della DOP ABTRE come Produttore di mosto cotto, con altre sedi operative:

SI → compilare – **QUADRO 1**

NO → compilare – **QUADRO 2**

QUADRO 1 – **Produttore di mosto cotto già inserito nella filiera certificata della DOP ABTRE**

→ Indicare il **MOTIVO della richiesta di accesso per la NUOVA UNITÀ OPERATIVA:**

AMPLIAMENTO, ovvero apertura di ulteriore sede di produzione (NOTA BENE: in questo caso, LA SEDE PRECEDENTE CONTINUA l'attività anche dopo l'apertura della nuova unità operativa)

TRASFERIMENTO della sede di produzione (NOTA BENE: in questo caso, LA SEDE PRECEDENTE CESSA l'attività)

→ **ALLEGARE Modello R769** ai fini della chiusura della sede precedente

QUADRO 2 – **AVVIO ATTIVITÀ di PRODUTTORE di mosto cotto per:**

(barrare il motivo **A** o il motivo **B** e fornire le informazioni e i documenti previsti)

A **SUBENTRO in ambito FAMILIARE** su Azienda già inserita come **Produttore di mosto cotto nella filiera certificata della DOP ABTRE**

B **ALTRI CASI** : - **Subentro su attività già avviata**
- **Avvio di una nuova attività**

A **SUBENTRO in ambito FAMILIARE** **DATA inizio attività:** _____

→ Precisare la RAGIONE SOCIALE del Produttore di mosto cotto già inserito nella filiera DOP, alla quale il richiedente l'accesso subentra: _____ Cod.FISC. _____

→ **ALLEGARE Modello "Dichiarazione sostitutiva grado di parentela"**

→ **ALLEGARE Modello R769** per l'Azienda che cessa per effetto del subentro

→ **ALLEGARE Visura Camerale dell'Azienda che cessa** per effetto del subentro

B **ALTRI CASI**

Indicare se l'unità produttiva per la quale si sta richiedendo l'accesso risulta già inserita nella filiera certificata della DOP ABTRE come PRODUTTORE di mosto cotto ma **con altra intestazione:**

NO (> *fine compilazione* <)

SI → Precisare la RAGIONE SOCIALE dell'Azienda già inserita come Produttore di mosto cotto nella filiera certificata DOP: _____ Cod.FISC. _____

→ Indicare se l'Azienda di cui sopra intende USCIRE dalla filiera certificata della DOP ABTRE a far data dal subentro in CONTINUITÀ PRODUTTIVA con l'Azienda richiedente l'accesso:

NO – Non intende uscire / Esce dalla filiera, ma **NON** in continuità produttiva con l'Azienda richiedente l'accesso

SI → **ALLEGARE Modello R769** per l'Azienda che cessa per effetto del subentro

→ **ALLEGARE Visura Azienda già inserita** che cessa per effetto del subentro

E DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ:

di conoscere, accettare e rispettare i contenuti del **disciplinare per la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia** e del relativo **Piano di Controllo** approvato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), il cui contenuto è disponibile integralmente sul sito web del MASAF e di OCQ PR.

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. Le verifiche ispettive potranno essere effettuate anche a sorpresa, conformemente a quanto previsto dal Piano di controllo.

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 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 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.

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.

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. 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. OCQ PR si impegna a dotare il proprio personale dei Dispositivi di Protezione Individuale necessari allo svolgimento in sicurezza delle attività di ispezione.

In ottemperanza alle disposizioni impartite dalle Autorità nazionali e regionali competenti (MASAF e Regioni), OCQ PR è tenuto alla rendicontazione periodica dell'attività di controllo e certificazione attraverso la trasmissione di una serie di informazioni che possono riguardare:

- gli esiti delle verifiche ispettive;
- 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;
- le informazioni anagrafiche dei soggetti iscritti al Sistema di certificazione DOP;
- le quantità prodotte di mosto cotto;
- i casi di:
 - mancati provvedimenti di risoluzione delle Non Conformità;
 - rifiuto a produrre evidenza dei provvedimenti adottati a fronte di Non Conformità;
 - opposizione all'attività di controllo di OCQ PR;
 - mancati adempimenti amministrativi verso OCQ PR.

L'azienda è altresì a conoscenza del fatto che:

- i Produttori di mosto cotto, in base al Tariffario approvato in sede MASAF (consultabile sul sito web di MASAF o di OCQ PR), ricevono fatturazione in ragione sia dei costi di mantenimento, sia dei litri di mosto cotto prodotto;
- OCQ PR potrà altresì emettere fatture supplementari per tutti i casi specifici riportati nel suddetto Tariffario.

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.

RESPONSABILITÀ: Si rende noto che OCQ PR adotta un modello di organizzazione, gestione e controllo conforme al D.lgs. n. 231/2001, che detta la disciplina della “responsabilità degli enti per gli illeciti amministrativi dipendenti da reato”. I principi comportamentali ed etici stabiliti dal modello e adottati da tutto il personale di OCQ PR sono pubblicati sul sito www.ocqpr.it, ove è altresì possibile consultare il codice etico sottoscritto da tutto il personale, compresi gli organi direttivi, i membri di comitati e i collaboratori. Affinché il modello risulti efficace e produca la necessaria fiducia nelle organizzazioni coinvolte, le sue prescrizioni attuative prevedono che il rispetto dei principi etici e comportamentali in esso definiti siano condivisi con i propri clienti e fornitori. In tal senso, qualora l’azienda firmataria del presente contratto si dovesse rendere colpevole di comportamenti illeciti o non conformi al modello definito, OCQ PR potrà procedere all’immediata risoluzione del rapporto ai sensi dell’art. 1456 del Codice civile e, se del caso, procedere alla richiesta di risarcimento per il danno procurato dal cliente a seguito delle violazioni commesse.

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.

PRIVACY E RISERVATEZZA: Si informa il cliente che i suoi dati personali, di cui OCQ PR potrebbe venire a conoscenza nell’adempimento del presente contratto, saranno trattati per le finalità previste dal servizio offerto e, per gli obblighi di legge, nel rispetto del D.Lgs. 196/03 e del Regolamento Europeo 2016/679 (di seguito “GDPR”) e successive modifiche e integrazioni. I dati saranno trattati esclusivamente da personale incaricato e verranno adottate tutte le misure idonee a garantire la sicurezza e la riservatezza; i dati personali potranno essere comunicati o resi noti a enti pubblici e privati, consulenti esterni o, in generale, collaboratori di OCQ PR, sempre garantendone gli obblighi di riservatezza e nel rispetto delle finalità previste dal servizio offerto. I dati saranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati per l’esecuzione e l’espletamento delle finalità contrattuali. Il firmatario del presente contratto potrà esercitare, in qualunque momento, il diritto di accesso, cancellazione, comunicazione, aggiornamento, rettificazione, opposizione al trattamento, integrazione, limitazione, portabilità e il diritto di porre reclamo all’autorità pubblica. Qualora si desideri ottenere copia dell’informativa completa si prega di visitare il nostro sito web www.ocqpr.it.

Titolare del trattamento ai fini del D.Lgs. 196/03 e del Regolamento Europeo 2016/679 è: Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop. (e-mail: ocqpr@ocqpr.it).

In merito alle informazioni aziendali acquisite da OCQ PR nell’espletamento del processo di valutazione di conformità, s’informa che le stesse saranno trattate nel rispetto dei principi di riservatezza stabiliti dalla normativa vigente e dal presente contratto. Il trattamento è comprensivo della comunicazione con i sistemi informativi della Regione Emilia Romagna, del MASAF e di 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, conferendone il mandato, che OCQ PR possa accedere alle informazioni inerenti all’attività di certificazione DOP e IGP istituzionalmente delegate anche attraverso la consultazione delle **Banche dati nazionali e regionali** preposte in applicazione della normativa nazionale e comunitaria delle produzioni agroalimentari regolamentate DOP e IGP (legge 526/99, Reg. UE n. 1151/2012, successive modifiche e integrazioni).

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

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

Il presente documento, datato e firmato per accettazione, costituisce presupposto necessario per l’inserimento/mantenimento nel sistema di Certificazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

(luogo e data)

Il Legale Rappresentante

TRASMETTERE in ORIGINALE a OCQ PR, UNITAMENTE a COPIA fronte e retro di un DOCUMENTO di IDENTITÀ in corso di validità del firmatario.