

<b>CCIAA di Basilicata</b>	<b>Verbale di controllo fagioli</b>	Rev. 01 Data 5 /10/2022
--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

Codice verbale\* \_\_\_\_\_

\* formato dall'identificativo dell'ispettore (tre lettere) dal numero di iscrizione all'Albo dell'operatore verificato, dal numero del verbale (progressivo in base ai verbali compilati), e dal mese e anno della verifica, esempio ROS/C-5/3/10/03

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

Presso l'Azienda \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

I sottoscritti:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

(Nome e Cognome degli Ispettori)

in qualità di Ispettori si sono presentati presso la struttura del Confezionatore

in presenza del Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

(Nome e Cognome)

in qualità di \_\_\_\_\_

(Rappresentante Legale o responsabile incaricato ad assistere alle presenti operazioni di verifica e a firmare l'atto)

i suddetti Ispettori, dopo aver presentato le proprie generalità ed il motivo della visita, hanno proceduto a verificare la conformità dei fagioli confezionati/pronti per il confezionamento ai requisiti specificati nel Dispositivo di Controllo DOP Fagioli Bianchi di Rotonda . Tale verifica è stata effettuata con la continua assistenza dell'incaricato del Confezionatore. I controlli previsti nel Dispositivo di Controllo DOP Fagioli Bianchi di Rotonda sono svolti sul campione n.: \_\_\_\_\_ prelevato secondo le modalità previste dal dispositivo di controllo DOP Fagioli Bianchi di Rotonda sul campione n.: \_\_\_\_\_ facente parte del lotto di confezionamento n. \_\_\_\_\_ di Kg \_\_\_\_\_ tipologia di prodotto (fresco/secco)

#### BACCELLO CEROSO

Specifiche disciplinare	Esito 1° controllo		Esito 2° controllo		Esito 3° controllo	
	C.	NC.	C.	NC.	C.	NC.
Specie Phaseolus Vulgaris ecotipo Fagiolo Bianco						
Dimensioni baccello: lunghezza fino a un massimo di cm 20, larghezza fino ad un massimo di mm 20						
Colore: bianco tendente al giallo chiaro						
Aspetto baccello: baccello ceroso di aspetto fresco, sano e turgido						
Stato: pulito, praticamente esente da sostanze estranee visibili						
Stato: Privo di umidità esterna anormale						
Odore/Sapore: Privo di odore e/o sapore estranei						

Legenda: C= conforme; NC= non conforme.

<b>CCIAA di Basilicata</b>	<b>Verbale di controllo fagioli</b>	Rev. 01 Data 5 /10/2022
--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

Specifiche disciplinare	Esito 1° controllo		Esito 2° controllo		Esito 3° controllo	
	C.	NC.	C.	NC.	C.	NC.
Specie Phaseolus Vulgaris ecotipo Tondino o Poverello Bianco						
Dimensioni baccello: lunghezza fino a un massimo di cm 16, larghezza fino ad un massimo di mm 16						
Colore: bianco tendente al giallo chiaro						
Aspetto baccello: baccello ceroso di aspetto fresco, sano e turgido						
Stato: pulito, praticamente esente da sostanze estranee visibili						
Stato: Privo di umidità esterna anormale						
Odore/Sapore: Privo di odore e/o sapore estranei						

Legenda: C= conforme; NC= non conforme.

#### GRANELLA SECCA

Specifiche disciplinare	Esito 1° controllo		Esito 2° controllo		Esito 3° controllo	
	C.	NC.	C.	NC.	C.	NC.
Specie Phaseolus Vulgaris ecotipo Tondino o Poverello Bianco						
Seme: lunghezza fino a un massimo di mm 18, larghezza fino ad un massimo di mm 15						
Assenza di venature						
Colore bianco						
Media brillantezza						
Forma cubica o tonda						
Granella pulita, praticamente esente da sostanze estranee visibili						
Granella priva di odore e/o sapore estranei						
Granella priva di umidità esterna anormale						

Legenda: C= conforme; NC= non conforme.

#### Note


Da compilare in caso di non conformità delle caratteristiche fisiche e/o organolettiche

La/e non conformità critica/che ha/hanno determinato l'impossibilità di utilizzare la partita di fagioli per la produzione di DOP Fagioli Bianchi di Rotonda. L'operatore che detiene la partita di fagioli si impegna a:

non destinare tale partita alla DOP Fagioli Bianchi di Rotonda

smarshiare le confezioni individuate con l'etichetta DOP Fagioli Bianchi di Rotonda

<p align="center"><b>CCIAA di Basilicata</b></p>	<p align="center"><b>Verbale di controllo fagioli</b></p>	<p align="center">Rev. 01 Data 5 /10/2022</p>
--	---	---

Svuotare le confezioni marchiate e non rivendere il prodotto come DOP Fagioli Bianchi di Ritonda

Altro

Firma del Responsabile del Gruppo di verifica

Firma del Rappresentante dell'azienda

\_\_\_\_\_

In merito alle operazioni eseguite l'incaricato del Confezionatore dichiara: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il presente verbale è redatto in tre copie originali di cui una viene rimessa all'incaricato del Richiedente/Concessionario.

L'Azienda \_\_\_\_\_

**CCIAA DELLA BASILICATA**

Posizione: \_\_\_\_\_

Ispettore: \_\_\_\_\_

Firma

Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_