

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della Specialità Tradizionale Garantita “Pizza Napoletana”</b>	DC Pizza STG Rev. 00 Data 22/02/2010
--------------------	--	--

## INDICE

<b>1. Definizioni e Abbreviazioni .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Riferimenti .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Richiedenti l’attestazione di conformità .....</b>	<b>2</b>
<b>4. Identificazione e rintracciabilità .....</b>	<b>3</b>
<b>5. Controlli .....</b>	<b>3</b>
<b>6. Frequenza dei controlli .....</b>	<b>3</b>
<b>7. Non conformità.....</b>	<b>3</b>

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
Rev.00	22/02/10	Anna Alezio	Lorenzo D’Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della Specialità Tradizionale Garantita “Pizza Napoletana”</b>	DC Pizza STG Rev. 00 Data 22/02/2010
-------------	--	--

## Definizioni e Abbreviazioni

- ✓ **Attestazione di conformità:** atto mediante il quale un organismo di controllo autorizzato dal Ministero attesta che il prodotto ed il procedimento utilizzato per la sua produzione sono conformi ai requisiti specificati nel disciplinare della “Pizza Napoletana” STG.
- ✓ **Controlli interni:** valutazione del livello di soddisfazione dei requisiti del prodotto e del procedimento di lavorazione specificati nel disciplinare della “Pizza Napoletana” STG effettuata da parte del produttore.
- ✓ **Controllo di conformità:** attività mediante le quali l’organismo di controllo autorizzato verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare della “Pizza Napoletana” STG.
- ✓ **Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati relativi a materiali, prodotto o procedimento di lavorazione della “Pizza Napoletana” STG.
- ✓ **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della “Pizza Napoletana” STG e del procedimento necessario alla sua produzione.
- ✓ **Organismo di controllo autorizzato:** ente terzo e indipendente, autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad esercitare i controlli previsti dal Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Pizzerie:** aziende dedicate alla produzione di “Pizza Napoletana” STG.

## 1. Riferimenti

- ✓ **Regolamento CE n. 509/06 del Consiglio del 20 marzo 2006** relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione del 18 ottobre 2007** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 509/2006.
- ✓ **Regolamento (UE) n. 97/2010 della Commissione del 4 febbraio 2010** con il quale è stata iscritta nell’elenco delle attestazioni di specificità di cui all’art.8, paragrafo 2 del regolamento (CE) n.509/2006 la denominazione “Pizza Napoletana” STG.
- ✓ **Legge 21 dicembre 1999, n. 526 (legge comunitaria 1999).**

## 2. Richiedenti l’attestazione di conformità

I contenuti del presente documento trovano applicazione presso i soggetti che intendono produrre ed immettere sul mercato il prodotto da forno “Pizza Napoletana” STG.

I produttori interessati sono tenuti a richiedere per iscritto all’Organismo autorizzato l’inserimento al sistema di controllo indicando nella domanda i seguenti elementi:

- a. ragione sociale;
- b. indirizzo dello/degli stabilimento/i di produzione;
- c. recapito telefonico, fax, posta elettronica;
- d. nominativo e funzione della persona responsabile dei rapporti con l’Organismo di Controllo autorizzato;
- e. stima del quantitativo di “Pizza Napoletana” STG da immettere annualmente sul mercato.

Agroqualità	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della Specialità Tradizionale Garantita “Pizza Napoletana”</b>	DC Pizza STG Rev. 00 Data 22/02/2010
-------------	--	--

### 3. Identificazione e rintracciabilità

Al fine di fornire completa evidenza dei requisiti di conformità, il titolare della pizzeria deve adottare idonee metodologie di identificazione dei lotti di materie prime, ingredienti e prodotti finiti. La pizzeria deve in ogni momento poter fornire piena visibilità della composizione di ogni “Pizza Napoletana” STG prodotta, nonché dell’identificazione ed origine dei lotti di materie prime ed ingredienti impiegati nella produzione. Il logo previsto dal disciplinare dovrà essere ben visibile al consumatore finale, sia esso apposto nella pizzeria o sulle eventuali confezioni utilizzate qualora non sia consumata nel locale di produzione.

### 4. Controlli

La verifica della conformità del prodotto e del suo procedimento di lavorazione ai requisiti specificati nel disciplinare della “Pizza Napoletana” STG comporta sia la valutazione delle modalità e dei risultati dell’autocontrollo attuato dalla pizzeria, sia le verifiche effettuate dall’Organismo di controllo presso quest’ultima. I controlli sistematici cui materie prime, processo e prodotto devono essere sottoposti per poter essere certificati conformi ai requisiti del disciplinare “Pizza Napoletana” STG, si articolano quindi su due livelli di attività:

- a. controlli interni – attività di controllo attuate direttamente dalla pizzeria;
- b. controlli esterni – attività di controllo effettuate dalla struttura di controllo, autorizzata, mediante verifiche ispettive e prove sul prodotto (materie prime, impasti, prodotti finiti).

Le prove da eseguirsi sui prodotti devono essere affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC/EN 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare, o, in caso di indisponibilità di tali accreditamenti, in laboratori qualificati dalla struttura di controllo.

### 6. Frequenza dei controlli

Normalmente, i controlli di conformità del processo produttivo avranno frequenza almeno annuale e si baseranno principalmente sulla documentazione aziendale derivante dall’autocontrollo. In casi particolari o su eventuale segnalazione o richiesta delle autorità pubbliche, la frequenza del controllo potrà essere intensificata mediante l’effettuazione di controlli aggiuntivi di conformità fissati di volta in volta in ragione delle esigenze.

### 7. Non conformità

Per ognuna delle non conformità accertate l’Organismo di controllo richiede misure correttive adeguate al livello di gravità (grave, lieve) e comunica quelle gravi al Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi agro-alimentari. Il produttore è tenuto comunque a giustificare la non conformità riscontrata, producendo idonea documentazione a supporto anche in merito al piano di azioni correttive da attuare per rientrare nei limiti di conformità. Nel caso la non conformità rilevata rientri tra quelle classificate “gravi” il produttore è tenuto a fornire evidenza che il prodotto in questione non è stato commercializzato come “Pizza Napoletana” STG. La rilevazione di non conformità classificate gravi darà luogo ad un’intensificazione delle operazioni di verifica da parte dell’organismo di controllo in misura concordata con l’autorità nazionale competente. I costi aggiuntivi saranno sostenuti dal richiedente interessato. Il produttore può ricorrere avverso provvedimenti negativi agli organi di appello degli organismi di controllo. La documentazione relativa alle non conformità gravi, deve essere trasmessa al Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e alla Regione nel cui territorio ricade la pizzeria.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della Specialità Tradizionale Garantita “Pizza Napoletana”</b>	DC Pizza STG Rev. 00 Data 22/02/2010
--------------------	--	--

SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Pizzerie	riconoscimento iniziale	adeguatezza pizzeria	presenza di autorizzazione sanitaria e idoneità delle attrezzature previste dal disciplinare (forno a legna, impastatrice, banco di lavoro, cassette per alimenti, pale di legno o alluminio)	richiesta inserimento sistema di controllo debitamente compilato e relativi allegati 30 giorni prima dell'inizio attività	1	controllo richiesta inserimento sistema di controllo ed eventuali allegati	D	ad ogni ricons.	soggetti da riconoscere	elenco delle pizzerie e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	
					2	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	soggetti riconosciuti		inadeguatezza della pizzeria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di adeguamento alle prescrizioni del disciplinare e nuova verifica ispettiva
	mantenimento dei requisiti	adeguatezza pizzeria	assenza di eventuali provvedimenti sanzionatori di natura sanitaria; mantenimento dell'idoneità delle attrezzature previste dal disciplinare (forno a legna, impastatrice, banco di lavoro, cassette per alimenti, pale di legno o alluminio)	comunicare alle strutture di controllo entro 1 giorno dalla notifica, i provvedimenti emessi dall'organo competente. Comunicare entro 5 giorni eventuali lavori effettuati sulle strutture delle pizzerie	3	controllo della comunicazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	comunicazione al Mipaaf di sospensione della pizzeria dal circuito fino alla rimozione della causa	mancata comunicazione	grave	esclusione della pizzeria fino al ripristino delle condizioni di conformità	richiamo scritto e nuova verifica ispettiva dopo la rimozione della causa
					4	controllo adeguatezza locali	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		non soddisfacimento dei requisiti in tema di sanità dei locali. Inadeguatezza delle caratteristiche del forno o delle attrezzature impiegate	grave	esclusione della pizzeria fino al ripristino delle condizioni di conformità	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	cessazione attività	cessazione attività		comunicare eventuale cessazione entro 30 giorni	5	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	comunicazione al Mipaaf di esclusione pizzeria	mancata comunicazione		eliminazione dall'elenco delle pizzerie	

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della Specialità Tradizionale Garantita “Pizza Napoletana”</b>	DC Pizza STG Rev. 00 Data 22/02/2010
--------------------	--	--

	accettazione e stoccaggio materia prima	identificazione e rintracciabilità e conservazioni e ed immagazzinamento	la materia prima (farina di grano tenero, lievito di birra, pomodori pelati e/o pomodori freschi, sale marino o sale da cucina, olio di oliva extravergine, mozzarella di bufala campana DOP, mozzarella STG), deve essere identificabile da etichetta merceologica e/o da documenti accompagnatori di fornitura e deve essere correttamente conservata ed immagazzinata	accertare l'idoneità della materia prima e della relativa documentazione di fornitura; accertare che la materia prima si a sempre correttamente conservata ed immagazzinata	6	verifica ispettiva	I	100% delle pizzerie almeno una volta l'anno	soggetti riconosciuti		imprecisioni nella documentazione tali da non inficiarne la piena rintracciabilità	lieve	aggiornamento delle modalità di identificazione della documentazione	richiamo scritto e nuova verifica ispettiva dopo la rimozione della causa
					7						inidonea conservazione e/o immagazzinamento della materia prima tali da inficiarne la conformità	grave		
					8						assenza documenti e registrazioni e/o utilizzomateria prima non conformi	grave		
	procedimento di preparazione	conformità al disciplinare	la preparazione deve avvenire conformemente a quanto indicato nel disciplinare di produzione	lavorare il prodotto STG conformemente a quanto indicato nel disciplinare di produzione	9	controllo preparazione	I	100% delle pizzerie	soggetti riconosciuti		imprecisioni in una delle procedure indicate nel disciplinare di produzione (preparazione dell'impasto, lievitazione, formatura della pizza, farcitura, cottura)	grave	correzione della procedura errata e sospensione della pizzeria fino alla rimozione delle cause di non conformità	verifica ispettiva dopo comunicazione ripristino conformità
					10						parametri non conformi	grave		
					11	verifica dell'impasto	A	100% delle pizzerie almeno una volta l'anno	soggetti riconosciuti		parametri non conformi	grave	non potendo procedere all'esclusione del prodotto si procede all'azione correttiva	richiesta individuazione cause non conformità ed adeguamento della tecnica di produzione. Comunicazione all'ICQRF. Eventuale verifica ispettiva di chiusura con ripetizione dei controlli analitici

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della Specialità Tradizionale Garantita “Pizza Napoletana”</b>	DC Pizza STG Rev. 00 Data 22/02/2010
--------------------	--	--

	somministrazione prodotto	conformità al disciplinare	la pizza immessa al consumo deve possedere le caratteristiche riportate nel disciplinare di produzione	accertare che la Pizza Napoletana STG immessa al consumo abbia le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione	12	controllo dei requisiti di conformità della Pizza Napoletana STG al disciplinare di produzione	I	100% delle pizzerie	soggetti riconosciuti	quantità immesse nel circuito per ciascuna pizzeria con frequenza annuale	prodotto non conforme a quanto previsto dal disciplinare	grave	esclusione prodotto	richiesta avvio corretta registrazione e verifica ispettiva obbligatoria
	designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione e logo	la Pizza Napoletana STG è designata con le seguenti indicazioni: - con aglio e origano; - con mozzarella STG e basilico fresco; - con mozzarella di bufala campana DOP e basilico fresco; in ogni avviso affisso nei locali e nel menù	verifica del corretto utilizzo della denominazione nella presentazione al cliente	13	verifica corretto utilizzo della denominazione e del logo	I	100% delle pizzerie	soggetti riconosciuti		uso di diciture o loghi non conformi	grave	sospensione pizzerie	adeguamento delle diciture e del logo e nuova verifica ispettiva per adeguamento delle corrette modalità di designazione e presentazione