



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

PIANO di CONTROLLO della STG “AMATRICIANA TRADIZIONALE”

1. Campo di applicazione

Il piano dei controlli è lo strumento atto ad assicurare, attraverso l'attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e stabilisce le procedure di controllo minime da applicare per la produzione e l'immissione sul mercato della specialità tradizionale garantita “Amatriciana tradizionale” riconosciuta con Regolamento di esecuzione (UE) n. 395/2020 della Commissione del 13 marzo 2020.

2. Riferimenti normativi

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo alle norme di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 a integrazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, in merito alla definizione dei marchi UE per denominazioni d'origine protette, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite nonché in merito a specifiche normative sull'origine, norme procedurali e disposizioni transitorie aggiuntive;

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 contenente disposizioni esecutive per il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;

Regolamento di esecuzione (UE) n. 395/2020 della Commissione del 13 marzo 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea serie L 77 del 13 marzo 2020, con il quale è stata iscritta nel registro delle specialità tradizionali garantite la denominazione “Amatriciana tradizionale” riferita alla categoria “Piatti pronti” di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014;

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

Legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;

Provvedimento 13 marzo 2020, pubblicato nella GU n. 93 dell'8 aprile 2020, relativo alla pubblicazione del disciplinare di produzione della Specialità tradizionale garantita “Amatriciana tradizionale”;

3. Definizioni

Autorità competenti: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), Regioni e Province Autonome.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

Autocontrollo: attività svolta da tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi per il monitoraggio ed il controllo dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione della STG “Amatriciana tradizionale”. Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione degli ingredienti e del prodotto finito.

Controllo di conformità: attività mediante la quale l'organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione della STG “Amatriciana tradizionale”.

Certificato di Conformità: documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale l'OdC dichiara la conformità di ogni fase di elaborazione e del prodotto ottenuto e attesta l'avvenuto inserimento dell'operatore nel sistema dei controlli della STG “Amatriciana tradizionale”.

Conformità: corrispondenza del processo produttivo e del prodotto ai requisiti di certificazione stabiliti dal disciplinare di produzione della STG “Amatriciana tradizionale”.

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, gli ingredienti e/o il prodotto o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo. Possono essere classificate in gravi o lievi:

Non conformità lievi: non pregiudica la certificabilità del prodotto. Il lotto/partita **può** essere identificato come STG;

Non conformità gravi: pregiudica la certificabilità del prodotto. Il lotto/partita **non può** essere identificato come STG.

Disciplinare di produzione: documento che specifica i requisiti obbligatori della STG “Amatriciana tradizionale” e del processo produttivo necessario alla sua produzione come indicato dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 395/2020 della Commissione del 6 marzo 2020.

Lotto/partita: insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche.

Struttura di controllo: ente terzo indipendente, organismo di controllo privato o autorità pubblica, rispettivamente autorizzato o designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad esercitare i controlli previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, per la STG “Amatriciana tradizionale”; di seguito indicata con l'acronimo **OdC**.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA' E
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

Operatore: persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della normativa europea e nazionale inserito nella filiera della STG “Amatriciana tradizionale”:

- **Ristoratore** dispone di un esercizio commerciale, produce e immette al consumo, per l'utilizzo immediato come condimento della pasta, la preparazione alimentare STG “Amatriciana Tradizionale” nella tipologia “salsa per condimento immediato” come previsto dal par. 3.1 del disciplinare di produzione;
- **Trasformatore**, produce e immette al consumo, per l'utilizzo differito, la preparazione alimentare STG “Amatriciana Tradizionale” nella tipologia “salsa per condimento differito” come previsto dal par. 3.1 del disciplinare di produzione.

Reclamo: insoddisfazione, riguardo al servizio fornito, evidenziata all'OdC dalle parti interessate.

Ricorso: documento ufficiale con il quale l'operatore chiede all'OdC la revisione di un provvedimento di non conformità adottata nei suoi confronti.

4. Prodotti certificati

La STG “Amatriciana Tradizionale” è una preparazione alimentare utilizzata per il condimento della pasta.

All'atto dell'immissione al consumo si presenta nelle seguenti tipologie:

- **salsa per condimento immediato**, preparata/elaborata dal ristoratore nel luogo di immissione al consumo e utilizzata per il condimento della pasta;
- **salsa per condimento differito**, preparata/elaborata dal trasformatore versata in appositi recipienti per alimenti, sino a 5 kg, chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed etichettatura. La salsa destinata al condimento differito può essere surgelata all'origine.

Per la produzione della STG “Amatriciana Tradizionale” sono obbligatoriamente utilizzati gli ingredienti indicati dal par. 4.2 del disciplinare di produzione (guanciale del tipo amatriciano, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro e/o pomodori pelati a pezzi), è vietato l'utilizzo di altri ingredienti quali aglio cipolla o pancetta. A completamento del piatto di pasta, è consigliato l'uso di pecorino del tipo amatriciano o pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato con le caratteristiche previste dal medesimo par. 4.2 del disciplinare.

La denominazione “Amatriciana tradizionale STG” e il marchio apposto ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, possono essere utilizzati nella designazione e presentazione del piatto pronto, nei menù e nell'etichetta e/o nei documenti di accompagnamento, per la tipologia “salsa per condimento differito”, conforme alla legislazione applicabile, messo in commercio esclusivamente dagli operatori inseriti nel sistema di controllo.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA' E
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

5. Richiesta di certificazione

La persona fisica o giuridica che intende produrre e/o mettere sul mercato preparazione alimentare recante la denominazione "Amatriciana tradizionale STG", deve inoltrare la richiesta di adesione ad un Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf, utilizzando la modulistica predisposta dall'OdC.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega, in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività relativa alla STG "Amatriciana tradizionale".

La richiesta deve contenere almeno:

- ragione sociale e sede legale;
- referente e relativi dati di contatto (recapito telefonico, posta elettronica, pec, ecc.);
- descrizione dei siti produttivi inseriti nella filiera dei controlli;
- elenco dei fornitori qualificati degli ingredienti;
- presa d'atto del contenuto del Piano di controllo e accettazione dei controlli svolti dall'organismo di controllo con o senza preavviso; nonché dalle autorità competenti per la vigilanza.

L'operatore ha l'obbligo di comunicare senza ritardo all'OdC di riferimento qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti, successivamente all'inserimento nel sistema dei controlli della STG "Amatriciana tradizionale".

6. Inserimento degli operatori nella filiera della STG "Amatriciana tradizionale"

In seguito al ricevimento della richiesta di adesione al sistema di controllo, l'OdC verifica la completezza e la conformità della documentazione.

Nel caso in cui la richiesta e/o la documentazione risulti incompleta e/o non conforme, l'OdC, entro 10 gg dalla ricezione della domanda, ne chiede l'adeguamento e/o l'integrazione.

In caso di esito positivo della richiesta di adesione l'OdC, entro 15 gg, effettua una visita ispettiva presso il sito produttivo (controllo in ingresso), valutando la coerenza tra informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare nonché l'adeguatezza dell'attività di autocontrollo.

Entro 10 giorni dalla visita ispettiva l'OdC comunica l'esito dei controlli all'operatore:

- se i requisiti previsti sono soddisfatti, emette il certificato di conformità ed inserisce l'operatore nell'elenco degli operatori controllati della STG "Amatriciana tradizionale";
- qualora i requisiti previsti non siano soddisfatti, l'OdC ne chiede l'adeguamento, ove possibile, oppure respinge la richiesta fornendo adeguate motivazioni.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

Il certificato di conformità, al fine della corretta identificazione degli operatori e dei prodotti ottenuti, dovrà obbligatoriamente contenere le indicazioni minime riportate nel modello allegato.

Nel corso del controllo di ingresso al sistema dei controlli della STG “Amatriciana tradizionale” e delle successive visite ispettive, svolte in conformità al piano dei controlli, è accertato che siano rispettati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Gli operatori devono mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nel sistema dei controlli; pertanto sono tenuti a comunicare tempestivamente ogni modifica aziendale, strutturale e societaria.

Gli operatori comunicano le quantità di STG “Amatriciana tradizionale” prodotta con cadenza trimestrale.

La documentazione deve essere conservata per un periodo non inferiore a 5 anni fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle norme vigenti.

7. Controlli

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dalle attività svolte direttamente dagli operatori in autocontrollo, che sono tenuti a mettere a disposizione tutta la relativa documentazione all'OdC;
- dai controlli di conformità svolti dall'OdC, al fine di accertare la conformità del metodo di produzione, degli ingredienti utilizzati e del prodotto certificato ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Le attività di controllo svolte dall'OdC consistono essenzialmente in:

- verifiche ispettive nei luoghi di preparazione e/o di ristorazione (annunciate e non annunciate) da eseguire, preferibilmente, in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive più significative;
- verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e del piano dei controlli da parte dell'operatore;
- bilancio di massa nel corso della verifica ispettiva annuale;
- analisi di campioni degli ingredienti e del prodotto finito per la verifica della corrispondenza dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Nel corso delle visite ispettive gli ispettori dell'OdC verificano l'attività di autocontrollo svolta dagli operatori ed in particolare il rispetto della corretta identificazione, tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti e del prodotto finito.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA' E
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

Le prove, da eseguirsi sugli ingredienti e sul prodotto finito, 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 dall'OdC.

8. Frequenza dei controlli da parte dell'OdC sugli operatori inseriti nel sistema di controllo della STG Amatriciana tradizionale

L'organismo di controllo ogni anno procede a controlli annuali degli operatori al fine di verificare del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli da parte degli operatori inseriti nella filiera di produzione della STG.

Le verifiche sono eseguite in concomitanza delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	Frequenza verifica	Attività di controllo
Ristoratore Trasformatore	Iscrizione	100% dei richiedenti alla prima iscrizione e in caso di modifiche sostanziali	Accertamento del possesso dei requisiti previsti dal disciplinare
	Controllo annuale	Almeno un controllo ispettivo annuale	Verifica del mantenimento dei requisiti Verifica analitica dei requisiti degli ingredienti e del prodotto finito Processo produttivo Rintracciabilità prodotto Autocontrollo operatore Bilancio di massa

Inoltre, l'OdC potrà effettuare visite ispettive aggiuntive anche non annunciate:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- qualora l'operatore comunichi all'OdC significative variazioni della struttura e degli impianti aziendali;
- in seguito a richieste specifiche delle Autorità di controllo competenti in materia.

9. Non conformità

L'Organismo di controllo, in seguito all'accertamento della non conformità, notifica il provvedimento (di non conformità) all'operatore nel quale è indicata la tipologia e la descrizione



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

della non conformità, al lotto/partita di prodotto; nonché il trattamento ed i tempi di attuazione per rientrare nei limiti di conformità ove possibile.

L'operatore è tenuto, comunque, a produrre idonea documentazione a supporto delle azioni correttive da attuare al fine di eliminare le cause di non conformità e prevenirne il ripetersi.

Qualora la non conformità rilevata preveda la soppressione delle indicazioni, l'operatore è tenuto ad escludere il prodotto dalla filiera della STG anche in caso di avvenuta commercializzazione con relativa comunicazione ai propri clienti ed evidenza all'OdC.

La rilevazione di NC classificate gravi darà luogo ad un'intensificazione delle operazioni di verifica da parte dell'organismo di controllo in linea con quanto previsto dallo schema dei controlli allegato. Le NC gravi sono comunicate all'ufficio territorialmente competente del dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi agro-alimentari.

10. RECLAMI E RICORSI

Reclami

I reclami sono gestiti dall'OdC, utilizzando la specifica procedura, entro 30 giorni dalla data di ricezione.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti di NC emessi dall'OdC, secondo le modalità stabilite da ogni singolo OdC, entro 15 giorni dalla ricezione del provvedimento. Il Comitato ricorsi dell'OdC è tenuto ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

11. Riservatezza

L'OdC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti degli organi collegiali, ispettori, responsabili, dipendenti, nonché il personale che può avere accesso agli atti dell'OdC sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L'OdC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

12. Pubblicità e trasparenza

Nel sito internet dell'OdC sono pubblicati l'elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e il piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

	Soggetto	Categoria di requisiti	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (OdC)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
1	Ristoratore/ trasformatore	Locali, impianti e strutture	Autorizzazione sanitaria. Idoneità di locali, impianti e attrezzature dedicate alla produzione STG.	Controllo documenti, locali, impianti e strutture. Assenza di eventuali provvedimenti di natura sanitaria.	Inadeguatezza di impianti e strutture, tale da compromettere la certificazione. Ritiro autorizzazione sanitaria da parte delle autorità competenti.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita di prodotto e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi con verifica ispettiva supplementare.	Escludere il prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'OdC. Adeguare locali, impianti e strutture.
2		Identificazione, tracciabilità e conservazione degli ingredienti	Gli ingredienti previsti dal par. 4.2 del disciplinare di produzione (guanciale, olio EVO, passata di pomodoro e/ pomodori pelati in pezzi, sale, vino bianco, peperoncino, pecorino) devono essere identificabili dall'etichetta e/o dai documenti di accompagnamento, correttamente conservati e/o immagazzinati.	Verifica della corretta identificazione, rintracciabilità, conservazione e immagazzinamento degli ingredienti.	Identificazione, registrazione e/o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di tracciabilità.	NC Lieve	Richiesta di adeguamento ed eventuale verifica ispettiva supplementare.	Adeguare il sistema di tracciabilità e identificazione dandone evidenza all'OdC.
3		Identificazione, registrazioni e/o documentazione incompleta o assente con perdita di tracciabilità			NC Grave	Soppressione indicazioni STG su lotto/partita prodotto e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi con verifica ispettiva supplementare senza preavviso	Escludere il prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC. Adeguare il sistema di tracciabilità e identificazione dandone evidenza all'OdC.	
4		Inidonea conservazione e/o immagazzinamento degli ingredienti.			NC Grave	Soppressione indicazioni STG su lotto/partita prodotto sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi con verifica ispettiva supplementare senza preavviso	Escludere il prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC. Adeguare le modalità di conservazione/ immagazzinamento.	

	Soggetto	Categoria di requisiti	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (OdC)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
5		Metodo di produzione	Ingredienti obbligatori (guanciale, olio EVO, passata di pomodoro e/ pomodori pelati in pezzi, sale, vino bianco, peperoncino) con le caratteristiche organolettiche e le quantità previste dal par. 4.2 del disciplinare di produzione. Per la passata di pomodoro e i pomodori pelati a pezzi non è ammessa l'aggiunta di acidificanti	Verifica delle caratteristiche organolettiche e delle quantità degli ingredienti.	Utilizzo di ingredienti privi delle caratteristiche organolettiche e nelle quantità previste dal disciplinare di produzione.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su prodotto. Verifica ispettiva supplementare senza preavviso	Esclusione del prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC. Utilizzare ingredienti con le caratteristiche organolettiche e con le quantità previste dal disciplinare di produzione. Verifica fornitori.
6			Divieto di utilizzo di ingredienti non previsti quali aglio, cipolla, pancetta.	Controllo ingredienti.	Utilizzo di ingredienti non previsti dal disciplinare	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita prodotto. Verifica ispettiva supplementare senza preavviso.	Esclusione del prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC.
7			Conformità al disciplinare delle caratteristiche chimiche degli ingredienti	Verifiche analitiche su campione	Parametri non conformi al disciplinare	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su prodotto. Ripetizione dei controlli analitici su lotti diversi.	Esclusione del prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC. Verifica fornitori.
8	Trasformatore	Elaborazione della salsa per condimento differito	La preparazione deve avvenire con l'impiego e le quantità degli ingredienti e con le modalità previste al punto 4.1 del disciplinare di produzione.	Controllo modalità di preparazione	Mancato rispetto delle modalità di preparazione.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita prodotto. Verifica ispettiva supplementare senza preavviso	Esclusione del prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC.
9			Al termine della cottura la salsa deve essere versata negli appositi recipienti per alimenti sino a 5 kg, chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed etichettatura. La salsa può essere surgelata all'origine.	Controllo modalità di confezionamento ed etichettatura	Mancato rispetto delle modalità di confezionamento, trattamento termico ed etichettatura.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita prodotto. Sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi con verifica ispettiva supplementare senza preavviso.	Esclusione del prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC. Adeguare le procedure di confezionamento ed etichettatura.
10			Conformità al disciplinare del contenuto di grassi della salsa	Verifiche analitiche su campione di prodotto	Parametri non conformi al disciplinare	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita prodotto. Ripetizione dei controlli analitici.	Esclusione del prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC.

	Soggetto	Categoria di requisiti	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (OdC)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
11			Separazione spaziale o temporale delle linee di lavorazione e confezionamento tra prodotto STG e generico.	Controllo corretta separazione.	Mancata separazione linee di lavorazione e confezionamento tra STG e generico e assenza evidenze registrazione con pregiudizio della certificazione STG.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita di prodotto. Sospensione della certificazione sino all'adeguamento delle linee di lavorazione e confezionamento da accertarsi con verifica ispettiva supplementare.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'OdC. Adeguare gli impianti.
12		Identificazione e tracciabilità	Identificazione e tracciabilità del condimento come "Amatriciana tradizionale STG".	Controllo corretta identificazione, registrazione e rintracciabilità.	Identificazione lotto/ partita di prodotto, registrazione e/o documentazione incompleta o imprecisa senza pregiudizio della certificazione STG.	NC Lieve	Richiesta di adeguamento ed eventuale verifica ispettiva supplementare.	Adeguare le registrazioni dandone evidenza all'OdC.
13					Identificazione del lotto/partita di prodotto, registrazione e/o documentazione assente o incompleta con pregiudizio della certificazione STG.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita di prodotto. Sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi con verifica ispettiva supplementare senza preavviso.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'OdC. Verifica e adeguamento del sistema di tracciabilità e di identificazione.
14	Ristoratore	Elaborazione della salsa per condimento immediato	La preparazione deve avvenire con l'impiego degli ingredienti e con le modalità previste al punto 4.1 del disciplinare di produzione.	Controllo modalità di preparazione.	Mancato rispetto delle modalità di preparazione.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto/partita prodotto. Verifica ispettiva supplementare senza preavviso.	Esclusione del prodotto dal circuito della STG dandone evidenza all'OdC.
15		Somministrazione del prodotto	Il condimento "Amatriciana tradizionale STG" deve essere somministrato come condimento di un piatto di pasta.	Controllo modalità di somministrazione	Mancato rispetto delle modalità di somministrazione	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG. Sospensione della certificazione sino all'adeguamento delle modalità di somministrazione da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'OdC. Adeguare le modalità di somministrazione.

	Soggetto	Categoria di requisiti	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (OdC)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
16		Designazione e presentazione	Il piatto di pasta condito con il condimento "Amatriciana tradizionale STG" deve essere adeguatamente designato nei locali e nel menù.	Controllo corretta designazione e presentazione della denominazione e del logo comunitario.	Utilizzo di denominazione e/o loghi non conformi.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi con verifica ispettiva supplementare senza preavviso.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'OdC. Utilizzare le corrette modalità di designazione e/o presentazione.
17	Ristoratore/ trasformatore	Archiviazione documentazione	Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di 5 anni.	Verifica conservazione documenti per il periodo previsto.	Mancata conservazione dei documenti.	NC Lieve	Richiesta di adeguamento e verifica ispettiva supplementare.	Corretta gestione e archiviazione dei documenti.
18						NC Grave	In caso di mancato adeguamento ulteriore visita ispettiva supplementare.	Corretta gestione e archiviazione dei documenti.
19		Invio dati produzione a OdC	Inviare i dati all'OdC ogni trimestre	Verifica documentale della trasmissione dati	Mancata trasmissione dei dati produttivi	NC Lieve	Richiesta trasmissione dei dati produttivi entro 10 gg dalla richiesta. Visita ispettiva supplementare per l'acquisizione dei dati.	Trasmissione dei dati produttivi entro 10 gg dalla richiesta dell'OdC.