

Amarene Brusche di Modena **Indicazione Geografica Protetta**

Piano dei Controlli

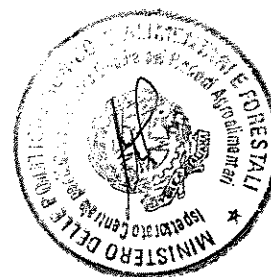
DPC 044



rev.	2	Pagina 1 di 20	
Data	17.11.2009		
Redatto	Verificato		Approvato

Indice

1 - Premessa	3
2 - Scopo e campo di applicazione	3
3 - Principali documenti di riferimento	3
4.1 - Definizioni e abbreviazioni	4
4.2 - Abbreviazioni	4
5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento	4
5.1 - Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema	5
6 - Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	5
6.1 - Procedure di riconoscimento	5
6.1.1 - Riconoscimento delle aziende agricole	56
6.1.2 - Riconoscimento delle aziende di produzione della confettura	6
6.1.3 - Validità del riconoscimento	6
6.2 - Variazioni alle situazioni del riconoscimento	6
6.3 - Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi	6
6.4 - Procedure di sorveglianza	67
6.4.1 - Sorveglianza sui soggetti produttivi	67
6.4.2 - Sorveglianza analitica sul prodotto	7
7 - Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti	8
7.1 - Documentazione dell'attività	8
7.2 - Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA	8
8 - Gestione delle non conformità	9
8.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	9
8.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA	9
9 - Ricorsi	9
10 - Riservatezza	10
11 - Pubblicità - Etichettatura	10
12 - Disciplina produttiva	10
12.1 - Denominazione	10
12.2 - Caratteristiche del prodotto	10
12.3 - Zona di produzione	1044
12.4 - Metodo di ottenimento	11
12.5 - Etichettatura	12
12.5.1 - Prescrizioni aggiuntive di etichettatura in riferimento alla protezione nazionale transitoria	Errore. Il segnalibro non è definito. 43
14 - Schema dei controlli	1415
15 - Elenco modulistica a supporto del Piano dei Controlli	2021
15.1 - Modulistica obbligatoria	2021
15.2 - Modulistica indicativa	2021



1 - Premessa

Il Regolamento (CE) 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per l' indicazione geografica Amarene Brusche di Modena ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento - DPC 044 - come guida per lo svolgimento delle attività in autocontrollo e dei controlli di conformità della denominazione.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto Amarene Brusche di Modena e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di coltivazione dei frutti e di produzione della confettura, nel cui territorio devono essere ubicati i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione della fase della produzione primaria, del prodotto e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente piano di controllo DPC 044 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il marchio distintivo della IGP Amarene Brusche di Modena.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli DPC 044 persegue la finalità di identificare ed assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezione e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione dell'indicazione geografica Amarene Brusche di Modena. Trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera produttiva disciplinata che intendono avvalersi di tale denominazione.

Tali soggetti sono costituiti dagli agricoltori e dai confezionatori così come definiti al successivo paragrafo 4.1.

3 - Principali documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Regolamento (CE) n.1028/2009 della Commissione recante iscrizione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette della denominazione Amarene Brusche di Modena;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- Regolamento (CE) n.1898/2006 che stabilisce modalità di applicazione al Regolamento (CE) n. 510/2006;
- Legge 27.12.2006 n.296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari".
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;



- Nota MIPAAF n. 22966 del 30.11.07 – separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- Provvedimento 5 novembre 2009 G.U. 271 del 20/11/2009 Iscrizione denominazione Amarene Brusche nel registro prodotti DOP/IGP.
- Norma UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli Organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

4.1 - Definizioni e abbreviazioni

- **Certificazione di conformità:** atto mediante il quale si dichiara che, con ragionevole grado di attendibilità, un determinato prodotto agroalimentare è ottenuto in conformità ad un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità.
- **Operatore:** soggetto produttivo ubicato nel territorio delimitato dal disciplinare che svolge attività di coltivazione dei frutti e/o di produzione della confettura; il termine pertanto comprende sia aziende agricole che le aziende di produzione.
- **Richiedente:** operatore che richiede a CSQA l'accesso al sistema di controllo e certificazione per l' IGP Amarene Brusche di Modena.
- **Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione "IGP Amarene Brusche di Modena" e registrato nel relativo Elenco, detenuto e aggiornato dall'organismo di controllo.
- **Prodotto finito:** prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, idoneo ad essere identificato con la denominazione ed il logo distintivo della "I.G.P. Amarene Brusche di Modena".
- **Amarene Brusche di Modena IGP:** prodotto finito conforme recante il logo distintivo della denominazione.
- **Autocontrollo:** verifica del soddisfacimento dei requisiti di conformità attuata e documentata da parte di un operatore per l'attività svolta ai fini della denominazione presso i propri siti produttivi.
- **Controllo di conformità:** attività di verifica mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.
- **Non Conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel Piano dei Controlli. Le non conformità si considerano gravi quando le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina vigente per la fase della produzione primaria, per il prodotto o per l'operatore; nei casi diversi dal precedente le situazioni non conformi sono classificate lievi.
- **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono conformi a quanto previsto dall'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 510/06, approvato dalla competenti Autorità e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed i competenti Servizi dell'Unione Europea.
- **Lotto:** "insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (....)" "Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità europea ed è apposto sotto la propria responsabilità" (art. 13 – Decreto Legislativo 109/92).
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regione Emilia Romagna.
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

4.2 - Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

R (n): identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (par.13),

ID: in schema dei controlli (par.14), numero identificativo di ogni singola riga,

D: in schema dei controlli (par.14), identificazione di controllo di tipo documentale,

I: in schema dei controlli (par.14), identificazione di controllo di tipo ispettivo,

A: in schema dei controlli (par.1), identificazione di controllo di tipo analitico,

NC: Non conformità,

AC: Azione correttiva. (par.14 individua le attività di CSQA in seguito a NC rilevate).



5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento

Tutti gli operatori della filiera disciplinata (agricoltori e aziende di produzione della confettura) che intendono concorrere alla realizzazione della I.G.P. "Amarene Brusche di Modena" devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della I.G.P. Amarene Brusche di Modena ogni operatore interessato deve produrre specifica richiesta di accesso al sistema di controllo della denominazione tramite presentazione di formale domanda all'organismo di controllo autorizzato CSQA.

E' cura di CSQA provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità

e le frequenze dei controlli riportati nel successivo paragrafo 14 – Schema dei controlli.

5.1 – Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema

I soggetti della filiera disciplinata che intendono accedere alla realizzazione della I.G.P. Amarene Brusche di Modena devono preliminarmente predisporre e produrre specifica richiesta di adesione al sistema dei controlli e certificazione a CSQA: nel dettaglio il formato "MOD 001- 1 agricoltore" e il formato "MOD 001-2 altri operatori". Tale richiesta deve essere presentata entro il 30 aprile per le aziende agricole ed entro il 30 giugno per le aziende di produzione della confettura.

La richiesta deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli formati predisposti.

Tutte le richieste devono essere redatte e sottoscritte dal legale rappresentante del richiedente.

In questo ultimo caso il soggetto terzo deve essere opportunamente e formalmente delegato dal richiedente; la delega scritta deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze del soggetto delegante sono di sua esclusiva responsabilità, così come gli obblighi che ne derivano.

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

1. dal Consorzio di Tutela incaricato, per conto degli associati (le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun associato), contenente la previsione che le responsabilità derivanti dalle eventuali inadempienze sono in ogni caso a carico del soggetto richiedente;
2. direttamente dal soggetto richiedente,

Nei casi 1 e 3 dovrà essere presentato un elenco contenente i soggetti della filiera produttiva rappresentati (distinti per tipologia di attività), accompagnato dalle richieste di adesione specificate in detto elenco.

CSQA inserirà in appositi Elenchi i soggetti richiedenti per i quali sono stati verificati i requisiti preliminari di conformità.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della IGP Amarene Brusche di Modena.

Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per gli agricoltori la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte con particolare riferimento alla coltivazione dei frutti (sistemi di impianto, forme di allevamento, metodi coltivazione);
- per le aziende di produzione la disponibilità e l'adeguatezza di impianti per la lavorazione ed il confezionamento, secondo quanto necessario, e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

6.1.1 – Riconoscimento delle aziende agricole.

Ricevuta la domanda ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi previsti, al precedente punto 6, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della IGP Amarene Brusche di Modena.

Per produttori agricoli, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni non conformi alla disciplina o tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione iniziale consegue



l'iscrizione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti negli Elenchi della IGP Amarene Brusche di Modena detenuti da CSQA, in cui saranno riportati gli estremi catastali dei terreni coltivati a ciliegio e, per ciascuna particella catastale: la ditta del proprietario, la ditta del conduttore, la superficie su cui insiste il ciliegio, le varietà, il numero complessivo di piante e la produzione annua media.

6.1.2 – Riconoscimento delle aziende di produzione della confettura

Per le aziende di produzione, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità alla disciplina o tali da richiedere un supplemento di istruttoria, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, per gli atti conseguenti.

6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della IGP Amarene Brusche di Modena, fatti salvi i casi di revoca o recesso volontario dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

Per le annate successive a quella del riconoscimento, a notifica della permanenza nel sistema di controllo della denominazione, i soggetti già riconosciuti devono far pervenire a CSQA entro il 30 aprile la notifica di permanenza nel sistema indicando se ci sono variazioni rispetto alle situazioni precedentemente notificate.

Per le aziende agricole allegare il MOD ETC 044 aggiornato con l'integrazione dell'elenco terreni con i nuovi appezzamenti.

6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP Amarene Brusche di Modena (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA comunicazione in merito alle suddette variazioni, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i 15 giorni dall'accadimento.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modificazioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate.

6.3 – Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione Amarene Brusche di Modena intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della IGP o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

Esclusi i casi di recesso volontario, la cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto produttivo, già riconosciuto, non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Amarene Brusche di Modena IGP per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

In caso di cancellazione dall'elenco l'Azienda pagherà a CSQA le quote di controllo relative all'anno solare in cui viene formalizzata la revoca.

6.4 – Procedure di sorveglianza

6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente



paragrafo 6.1, i soggetti della filiera della IGP "Amarene Brusche di Modena" riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati ed applicabili, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo punto 14 - Schema dei controlli, nel presente documento.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal piano dei controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione transitoriamente protetta. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della denominazione transitoriamente protetta.

Per quanto riguarda le aziende agricole il sistema di controllo prevede il controllo annuale da parte di CSQA su un campione rappresentativo di produttori/aziende agricole pari almeno al 35% dei soggetti così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota sorteggiati tra gli agricoltori già controllati tali da raggiungere il 35% complessivo.

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati CSQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali confezionate.

Quando la verifica non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità di CSQA.

Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 14 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione "Amarene Brusche di Modena".

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni poste in essere da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile alla IGP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

6.4.2 – Sorveglianza analitica sul prodotto

Criteri di valutazione delle caratteristiche di conformità

La valutazione della conformità del prodotto deve essere effettuata mediante riscontri in corso di ricevimento delle ciliegie presso l'azienda di produzione e sul prodotto finito. Tali controlli di conformità sono svolti sia in autocontrollo che da CSQA, secondo le modalità di seguito evidenziate.

In relazione alle caratteristiche fisiche (colore epidermide, polpa e succo) il controllo avviene in continuo in corso di ricevimento delle ciliegie; con l'annotazione delle quantità accettate e avviate a IGP (in Mod 002 o equivalente) l'Azienda dichiara l'accertamento della conformità del prodotto approvvigionato.

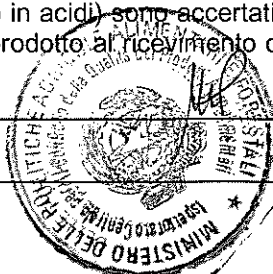
E' cura dell'azienda, all'inizio di ogni campagna produttiva di produzione, documentare anche l'autocontrollo analitico sulle ciliegie e trattenere (o identificare secondo quanto applicabile) il lotto di prodotto sottoposto ad analisi (gradi Brix, contenuto in acidi) fino a positivo esito del controllo, ovvero, in caso di non conformità, sottoporlo ai trattamenti previsti ai successivi punti 8.1 e 8.2.

E' cura dell'azienda, almeno una volta l'anno, documentare anche l'autocontrollo analitico sul prodotto finito e trattenere (o identificare secondo quanto applicabile) il lotto di prodotto sottoposto ad analisi (gradi Brix, pH) fino a positivo esito del controllo, ovvero, in caso di non conformità, sottoporlo ai trattamenti previsti ai successivi punti 8.1 e 8.2.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il detentore è tenuto alla sua esclusione dal circuito della IGP; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva per le eventuali non conformità rilevate e per conseguenti modalità di gestione delle stesse situazioni non conformi.

1 - Autocontrollo analitico

I requisiti di conformità relativi alle ciliegie (gradi Brix, contenuto in acidi) sono accertati in autocontrollo, all'inizio di ogni campagna produttiva di produzione, mediante analisi del prodotto al ricevimento con invio del campione a un laboratorio o determinazione in azienda.



I lotti da cui sono prelevati i campioni devono essere opportunamente identificati e tracciati, onde consentirne il trattamento in caso di eventuale non conformità.

I referti di analisi relativi alle ciliegie ricevute (con i riferimenti identificativi del lotto analizzato) devono essere prodotti nella misura di almeno uno almeno per ogni fornitore. Essi devono essere conservati e resi disponibili ai controlli di conformità.

Copia degli stessi deve essere trasmessa a CSQA ad informazione dell'avvenuto controllo e della conformità degli esiti, completata con le indicazioni relative alla data di prelievo, al lotto campionato, all'anagrafica del laboratorio incaricato dell'analisi.

L'azienda di produzione della confettura Amarene Brusche di Modena IGP si accerta in autocontrollo, almeno una volta l'anno, che il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare (gradi Brix, ph). I risultati di tale autocontrollo, con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati devono essere opportunamente registrati.

In caso di non conformità analitiche l'azienda dovrà ripetere l'analisi su un altro campione ; CSQA in funzione della gravità e scostamento del valore disciplinato può richiedere un'intensificazione della frequenza di campionamento e analisi in autocontrollo.

2 - Controllo CSQA

Il controllo CSQA sulle caratteristiche del prodotto viene effettuato mediante riscontri diretti in sede di verifica ispettiva presso l'azienda di produzione (per le caratteristiche fisiche delle ciliegie) sia mediante esecuzione di campionamento e analisi (per le caratteristiche chimiche disciplinate per il prodotto finito).

Il campionamento da parte di CSQA viene effettuato una volta l'anno per trasformatore attraverso la formazione di tre aliquote campionarie equivalenti, posta ognuna in contenitori sigillati; delle tre aliquote una viene lasciata all'operatore, una avviata al laboratorio di prova e una terza trattenuta da CSQA per eventuali esigenze di ripetizione della prova.

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificativo e trattenuto dall'azienda fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzato esclusivamente dopo il completo e positivo esito dei riscontri analitici.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito IGP.

In caso di esito negativo di controlli analitici è previsto un ulteriore campionamento su ulteriori lotti di prodotto realizzati dall'azienda.

7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

7.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della IGP Amarene Brusche di Modena.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della IGP Amarene Brusche di Modena. Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Amarene Brusche di Modena IGP devono essere conservate per almeno i due anni successivi all'anno di redazione.

7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Con esclusione degli agricoltori, tutti i rimanenti soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire a CSQA sistematica comunicazione, entro il mese successivo, in relazione alle quantità delle produzioni ricevute ai fini della denominazione e delle successive quantità nello stesso periodo lavorate ed immesse nel circuito della IGP Amarene Brusche di Modena.

In particolare si evidenziano i successivi, specifici, adempimenti.

I produttori agricoli riconosciuti devono trasmettere a fine campagna e comunque non oltre il mese di agosto la denuncia annuale della produzione, attraverso Mod. ETC 044 o documentazione equivalente.

Le aziende di produzione della confettura riconosciute sono tenute a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (entro il 15 del mese successivo) (es. mediante MOD 003 e MOD 004):



- delle quantità di ciliegie idonee alla denominazione approvigionate, distinte per ogni fornitore riconosciuto ed eventualmente per varietà, e delle ciliegie avviate alla IGP;
- delle quantità di confettura ottenuta e confezionata come Amarene Brusche di Modena IGP.

In caso di mancata comunicazione entro i termini previsti CSQA effettuerà attività di verifiche ispettiva supplementari per il reperimento dei dati

8 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della IGP Amarene Brusche di Modena.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori in autocontrollo, nel corso delle specifiche attività, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera della Amarene Brusche di Modena IGP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della IGP Amarene Brusche di Modena, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della IGP Amarene Brusche di Modena e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della IGP Amarene Brusche di Modena.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui al successivo paragrafo 14 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP Amarene Brusche di Modena saranno comunicati a MIPAAF, alla Regione Emilia Romagna ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente.

Nel caso in cui l'operatore utilizzi la denominazione su prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari, MIPAAF, Consorzio di Tutela) quanto rilevato.

9 – Ricorsi

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Infatti, nei casi di decisioni di mancato riconoscimento ai fini della denominazione Amarene Brusche di Modena IGP, di un soggetto dal sistema dei controlli, il soggetto interessato può presentare ricorso al Presidente del Comitato di Appello contro le decisioni assunte da CSQA.

Il ricorso deve essere presentato entro 30 giorni dalla data della notifica della decisione presa da CSQA ed il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalle suddette decisioni.

Il Presidente del Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.

Qualora il ricorso presentato sia accettato, entro 60 giorni dalla presentazione il Presidente procede alla convocazione del Comitato, all'istruzione del ricorso (anche ricorrendo al parere di esperti), all'informazione, convocazione ed audizione delle parti interessate.



Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della IGP Amarene Brusche di Modena il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Pubblicità - Etichettatura

In riferimento alle indicazioni obbligatorie e facoltative relative alla denominazione Amarene Brusche di Modena, apposte sulle confezioni del prodotto, le aziende devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione del disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole. Il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti.

L'utilizzo della denominazione e del logo identificativo sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione della Amarene Brusche di Modena nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Per quanto riguarda le modalità di apposizione della denominazione, del logo identificativo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione (art.8) e dal presente piano dei controlli (cfr. punto 12.5).

Preventivamente al loro utilizzo, etichette e presentazioni dovranno essere approvate dal Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, o in sua assenza dell'Organismo di controllo.

Etichette e presentazioni, munite di approvazione del Consorzio (quando applicabile) dovranno essere trasmesse a CSQA.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sul prodotto e sulla confezione e non espressamente regolata dal disciplinare di produzione, è apposta sotto la diretta responsabilità del confezionatore e sarà soggetta ai controlli dell'autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

12 – Disciplina produttiva

Generalità

Nei successivi paragrafi si riporta la disciplina produttiva prevista nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale, evidenziando fra parentesi (Rn) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

12.1 - Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Amarene Brusche di Modena" è riservata esclusivamente alla confettura che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli.

12.2 – Caratteristiche del prodotto

Al momento dell'immissione al consumo la confettura "Amarene Brusche di Modena" I.G.P. presenta le seguenti caratteristiche chimico fisiche (R1):

- Aspetto esteriore: consistenza morbida, caratteristico colore rosso bruno intenso con riflessi scuri;
- Indice rifrattometrico a 20°C tra 60 e 68 gradi brix;
- Tenore di aspro caratteristico (acidità), determinato attraverso la misura dell'indice pH compreso tra 2,5 e 3,5;

Il sapore caratteristico della confettura "Amarene Brusche di Modena" IGP presenta un buon equilibrio fra il dolce e l'asprigno con sensazione di acidità. Al momento dell'immissione al consumo la confettura "Amarene Brusche di Modena" ha una percentuale minima di zucchero del 60% (R2).

12.3 – Zona di produzione

La zona di coltivazione dei frutti e di produzione della confettura "Amarene Brusche di Modena" IGP (R3) è rappresentata esclusivamente dal territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bonporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo, Rangone, Castelverro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola,



Modena, Contese, Nonantola, Novi di Modena, Pavullo nel Frignano, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca in provincia di Modena e dal territorio limitrofo della provincia di Bologna, limitatamente ai seguenti comuni: Anzola nell'Emilia, Bazzano, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Crevalcore, Monte S. Pietro, Monteveglio, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Savigno, Vergato.

12.4 – Metodo di ottenimento

La materia prima utilizzata per la produzione della confettura di "Amarene Brusche di Modena" IGP è costituita dai frutti di ciliegio acido provenienti da piantagioni composte dalla seguenti "varietà" (R4): Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola dal peduncolo corto, Amarena di Vignola dal peduncolo lungo, Amarena di Montagna, Amarena di Salvaterra, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency, Pandi.

Le condizioni ambientali e di coltura dei frutteti destinati alla produzione della confettura a indicazione geografica protetta "Amarene Brusche di Modena" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli di norma usati nella zona di produzione, e cioè tali da garantire un'illuminazione e arieggiamento dell'intera chioma dell'albero. In particolare, la distanza lungo la fila e quella tra le file non deve essere inferiore ai quattro metri (R5), mentre le forme di allevamento devono essere riconducibili a vaso o a fusetto e loro varianti (R6).

La coltivazione non richiede interventi particolari sotto il profilo della concimazione e della difesa fitosanitaria. E' praticato l'inerbimento naturale nell'interfilare mentre sulla fila si opera con il diserbo chimico o pacciamatura per evitare danneggiamenti alle piante che hanno spiccata attitudine ai polloni. E' consentita l'irrigazione di soccorso. E' vietata, comunque, ogni pratica di forzatura (R7).

La raccolta viene effettuata nel periodo compreso dal 20 maggio al 31 luglio, tenuto conto dell'epoca di maturazione delle singole varietà presenti nel frutteto (R8).

Al momento della raccolta il frutto deve essere maturo, deve cioè presentare una colorazione uniforme su almeno il 90% dei frutti e presentare le seguenti caratteristiche (R9):

- colore epidermide: da rosso chiaro a rosso cupo;
- colore polpa: giallo o aranciato;
- colore succo: da incolore a giallastro;
- contenuti in zuccheri: > 16° brix;
- contenuto in acidi: da medio a medio elevato > 18 g/l acido malico;
- resa in succo: > 75%¹.

La consegna all'azienda di produzione deve essere effettuata entro 24 ore dalla raccolta (R10). Al fine di mantenere le caratteristiche qualitative dei frutti ed evitare l'insorgere di fermentazioni è necessario tenere sotto controllo la temperatura mediante processo di raffreddamento esterno da avviarsi entro due ore dalla raccolta (R11).

Il raffreddamento può avvenire attraverso la semplice immersione nei "bins" di acqua e blocchi di ghiaccio ovvero di sola acqua avente una temperatura non superiore ai 15°C, come pure attraverso l'utilizzo di stazioni mobili di raffreddamento o di celle frigorifere presso i centri di raccolta che assicurino una temperatura esterna variabile tra i 5° e i 15°C (R11).

Nella preparazione della confettura a indicazione geografica protetta "Amarene Brusche di Modena", al fine di conferire al prodotto le sue peculiari caratteristiche, sono ammesse soltanto le pratiche di produzione tradizionali, riconducibili alla metodologia della concentrazione per evaporazione termica del frutto. La percentuale di frutti utilizzati per la produzione della confettura deve corrispondere alla proporzione minima di gr. 150 per 100 gr. di prodotto finito (R12).

La lavorazione inizia con l'inserimento dei frutti in una passatrice o denocciolatrice, dove questi vengono denocciolati e privati dei piccioli. Succo e frutta vengono quindi avviati al concentratore, dove si aggiunge zucchero saccarosio in percentuale non superiore al 35% in peso del prodotto e dove si predispone e si mantiene per almeno 30 minuti una temperatura compresa fra 60°C e 80°C allo scopo di sciogliere lo zucchero (R13).

Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri diversi dal saccarosio. Non sono ammessi né coloranti, né conservanti, né addensanti (R14).

La concentrazione per evaporazione può avvenire, oltre che con il metodo classico del fuoco diretto a vaso aperto, anche sottovuoto. Questo secondo metodo è basato su una depressione interna al concentratore e quindi su di una

¹ Peso del frutto denocciolato in relazione al peso dei frutti interi



bollitura a temperatura inferiore compresa tra i 60°C e i 70°C, cosa che permette una riduzione dei tempi di lavorazione (**R15**).

Per preservare le caratteristiche della confettura, il confezionamento deve avvenire in linea al termine della lavorazione (**R16**), in modo da evitare una successiva pastorizzazione che potrebbe variare il sapore tipico della confettura Amarene Brusche di Modena IGP. Dato dal buon equilibrio tra il gusto acido e quello dolce.

12.5 – Etichettatura

La confettura “Amarene Brusche di Modena” IGP è confezionata in contenitori di vetro o di banda stagnata aventi le seguenti capacità: 15 ml, 212 ml, 228 ml, 236 ml, 314 ml, 370 ml e, per uso professionale, 2650 ml, 5000 ml (**R17**).

La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, riportato di seguito e dettagliatamente descritto, i seguenti elementi (**R18**):

- il simbolo grafico comunitario;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'indicazione del nome dell'azienda coltivatrice.

Il produttore ha facoltà di indicare in etichetta i riferimenti alla varietà della pianta da cui proviene il frutto, l'annata di produzione, nonché il metodo di coltivazione impiegato.

Il logo della denominazione “Amarene Brusche di Modena” IGP consiste in una figura formata da una A graziata in carattere tipografico times in colore verde scuro (pantone n. 363) nella quale la lineetta mediana è sostituita da una amarena in colore rosso (pantone n. 1788) con gambo e foglia. Il gambo del frutto è nella stessa lunghezza in colore verde chiaro (pantone n. 382) e all'apice in colore rosso (pantone n. 1788), mentre la foglia, che si confonde parzialmente con la lettera A, è in colore verde scuro nella parte superiore (pantone n. 363) e in colore verde chiaro nella parte inferiore (pantone n. 382).

La figura è inscritta in un quadrato di mm 74 x 74. Nello spazio sottostante su righe è riprodotta la scritta in colore nero AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P. riportata in carattere tipografico novarese medium in tre righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale rispettivamente di mm. 106, 61, 30 e di altezza mm. 7, tra loro distanziate di mm. 4.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dicitura “Amarene Brusche di Modena” è intraducibile.

Logo della denominazione



Nella presentazione del prodotto destinato all'immissione al consumo deve, essere inoltre, riportata la seguente dicitura (**R19**):

“Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06”

13 - Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

13.1 – Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle

quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano.

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al confezionamento le produzioni destinate a "Amarene Brusche di Modena" I.G.P. devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a melanzane generico.

Per le stesse fasi i produttori dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a "Amarene Brusche di Modena" I.G.P., che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di confezionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) il confezionatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati alla denominazione "Amarene Brusche di Modena".

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale sul Registro di confezionamento dovranno essere puntualmente annotate, all'inizio di ogni operazione di confezionamento, date ed orari delle lavorazioni a I.G.P..

13.2 - Produzioni delle ciliegie

Il produttore agricolo riconosciuto, ai fini della idoneità alla denominazione I.G.P. "Amarene Brusche di Modena" deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni relative:

- all'identificazione e registrazione degli appezzamenti destinati alla coltivazione dei frutti di ciliegio;
- all'identificazione e registrazione del prodotto raccolto (es. MOD ETC 044 o documentazione equivalente);
- alle quantità di ciliegie raccolte e cedute all'azienda di produzione della confettura; al riguardo deve essere mantenuto aggiornato apposito registro (es. MOD 002).

Nella fase di conferimento all'azienda di produzione il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che evidenzia: data, identificazione lotto, mittente e destinatario, peso, varietà (se del caso) e la dicitura "prodotto idoneo a IGP Amarene Brusche di Modena".

13.3 - Ricevimento, lavorazione e confezionamento

L'azienda di produzione riconosciuta deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio elenco di produttori agricoli riconosciuti (accompagnato dal codice identificativo attribuito da CSQA) dai quali viene raccolto il prodotto medesimo.

Le variazioni a detto elenco aziendale devono essere preventivamente comunicate a CSQA, secondo le modalità riportate in paragrafo 6.2 al fine di applicare, secondo quanto necessario, adeguate procedure di riconoscimento (par.6.1) ovvero apportare gli aggiornamenti agli elenchi.

Al ricevimento l'azienda di produzione deve registrare in apposita documentazione (es. MOD 003 o documentazione equivalente), e per ogni data di ricevimento, i quantitativi di ciliegie idonee ricevute e la relativa provenienza.

Inoltre deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni onde fornire evidenza del rispetto ai requisiti disciplinati e assicurare che:

- il prodotto provenga da agricoltori inseriti nel sistema di controllo della denominazione;
- sia garantita l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ingresso ed in uscita (es. MOD 003, MOD 004);
- sia garantita l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto nelle eventuali fasi di conservazione.

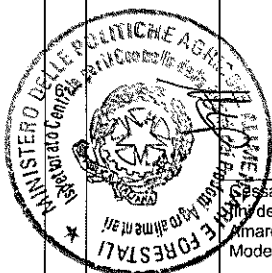
Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CSQA.

Procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso l'azienda di produzione della confettura, e per ogni lavorazione, origine, quantità e conformità dei lotti.



14 – Schema dei controlli

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Azienda agricola	Riconoscimento iniziale	Ubicazione impianti a ciliegio (R3)	In territorio delimitato	Produrre richiesta entro 30 aprile (Mod 001 - 1)	Controllo documentazione (Mod 001- 1)	D	Ad ogni riconoscimento	Azienda agricola richiedente	Elenco completo alla fine di ogni anno solare degli agricoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli appezzamenti (dati catastali), varietà, le potenzialità produttive	Ubicazione degli appezzamenti fuori zona		Diniego riconoscimento	
2			Adeguatezza impianti di coltivazione (R4-R5-R6)	Varietà e forme di allevamento	Allegare a richiesta indicazione varietà e forme di allevamento, densità (ETC 044)	Controllo adeguatezza documentazione (ETC 044)	D	Ad ogni riconoscimento	Azienda agricola richiedente		Varietà non conformi		Sospensione procedura riconoscimento	Adeguamento richiesta con eliminazione varietà non conformi
3											Forma di allevamento non conforme		Diniego riconoscimento	
4						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	Azienda agricola richiedente		Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento	
5		Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza impianti di coltivazione (R4-R5-R6)	variazioni impianti, varietà forme di allevamento	Iscrivere ogni anno solo appezzamenti che hanno complessivamente la composizione varietale e forme di allevamento conformi (MOD ETC 044)	Verifica composizione varietale e forme di allevamento (ETC 044)	D	Ad ogni comunicazione	Azienda agricola riconosciuta		Composizione varietale o forma di allevamento o densità non conforme	Grave	Esclusione particelle non idonee	Richiesta presentazione nuova variazione con iscrizione varietà conformi e adeguamento del requisito
						Verifica ispettiva Ubicazione, adeguatezza nuovi impianti	I	Ad ogni comunicazione di nuovi impianti	Azienda agricola riconosciuta		Inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione appezzamenti non idonei da sistema di controllo	
		Cessazione attività ai fini della IGP Amarene Brusche di Modena	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg)	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Azienda agricola riconosciuta	Elenco completo alla fine di ogni anno solare degli agricoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli appezzamenti (dati catastali), varietà, le potenzialità produttive	Mancata comunicazione cessazione	Grave	Eliminazione da elenco IGP	
8		Coltivazione ciliegie	Conformità a disciplinare	Divieto di ogni pratica di forzatura (R7)	Astenersi da ogni pratica di forzatura	Controllo modalità di coltivazione	I	35 (14% in questa fase)	Azienda agricola riconosciuta		applicazione di pratiche di forzatura	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica supplementare e nella campagna successiva



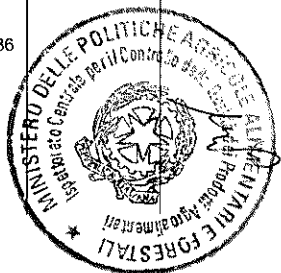
ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione				per anno (in %)						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
9	Azienda agricola	Raccolta e consegna all'azienda di produzione	Conformità a disciplinare	Nel periodo 20 maggio 31 luglio (R8)	Raccogliere nel periodo consentito	Controllo epoca di raccolta	I	35 (14% in questa fase)	Azienda agricola riconosciuta		Raccolta in periodo non ammesso	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica supplementare e nella campagna successiva
10				Raffreddamento esterno (R11)	Entro 2 ore da raccolta effettuare raffreddamento esterno con modalità ammesse	Controllo esecuzione raffreddamento	I	35 (14% in questa fase)	Azienda agricola riconosciuta		Esecuzione raffreddamento oltre 2 ore da raccolta o con modalità non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica supplementare
11				Consegna entro 24 ore dalla raccolta (R10)	Attenersi ai tempi di consegna ammessi	Controllo tempi di consegna	I	35 (14% in questa fase)	Azienda agricola riconosciuta		Consegna oltre 24 ore da raccolta	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica supplementare
12			Identificazione e rintracciabilità	Identificazione ciliegie destinate a IGP con indicazioni previste (punto 13.2)	Identificare ciliegie destinate a IGP e registrare identificazione (DDT o documentazione equivalente)	Controllo idoneità registrazioni identificative	I	35 (14% in questa fase)	Agricoltore riconosciuto		Identificazione e/o registrazioni non idonee a garantire rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
13														
14	Azienda di produzione	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato, (R3)	Produrre domanda entro 30 giugno (Mod 001- 2)	Controllo documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Azienda di produzione richiedente	Elenco aziende di produzione e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione non in territorio delimitato	Grave	Diniego riconoscimento	
15			Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità strutture ed impianti ai fini della IGP	Allegare a domanda documentazione prevista	Controllo documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Azienda di produzione richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
16											Verifica ispettiva impianti di lavorazione		I	Ad ogni riconoscimento
		Mantenimento dei requisiti	Anagrafica azienda e ubicazione impianti	Impianti in zona delimitata (R3)	Comunicare eventuali variazioni anagrafiche e ubicazione impianti (entro 15 gg)	Controllo comunicazione variazione	D	Ad ogni comunicazione	Azienda di produzione riconosciuta	Elenco aziende di produzione e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	



ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
18	Azienda di produzione										Mancata comunicazione variazione anagrafica operatore	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione anagrafica operatore	Verifica integrazione documentale
19											Mancata comunicazione variazione ubicazione impianti (in territorio delimitato)	Grave	Esclusione prodotto Richiesta integrazione documentazione	Verifica integrazione documentale Verifica ispettiva nuovo impianto
20											Carenze della documentazione	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Verifica integrazione documentale
21											Inadeguatezza strutture impianti	Grave	Esclusione prodotto Esclusione impianto da sistema di controllo	Richiesta di adeguamento strutture impianti e nuova verifica ispettiva
22		Cessazione attività	Cessazione attività ai fini della IGP		Comunicare eventuale cessazione	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Azienda di produzione riconosciuta	Elenco aziende di produzione e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Mancata comunicazione cessazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP Aggiornamento o Elenco confezionatori	
23		Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e Prodotto (Punto 13.2)	Verificare idoneità documentazione di fornitura (DDT o altro)	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Carenze documentazione di fornitura con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
24											Carenze documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione di fornitura	Invio a CSQA evidenza adeguamento In caso di mancato adeguamento verifica supplementare

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
25	Azienda di produzione	Conservazione	Conformità a disciplinare		Registrare le approvvigionamenti prodotto (Mod 002 o documentazione equivalente)	Controllo registrazioni approvvigionamento	I	100	Azienda di produzione riconosciuta	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) per ogni azienda di produzione	Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
26											Carenze delle registrazioni o della documentazione, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione di fornitura	Invio a CSQA evidenza adeguamento In caso di mancato adeguamento verifica supplementare
27					Trasmettere mensilmente a CSQA i quantitativi approvvigionati per ogni fornitore (par.7.2)	Controllo idoneità comunicazione	D	100	Azienda di produzione riconosciuta		Ritardata trasmissione	grave	Verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dati	
28					Ricevimento entro 24 ore dalla raccolta (R10)	Controllo tempi di ricevimento su documentazione	D	100	Azienda di produzione riconosciuta		Ricevimento oltre 24 ore da raccolta	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica supplementare
29			Identificazione e rintracciabilità	Identificazione ciliegie idonee IGP	Identificare i contenitori di stoccaggio del prodotto (mediante dispositivi o collocazione fisica)	Controllo idoneità identificazione prodotto idoneo a IGP	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Carenze identificazione con perdita di tracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
											Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Richiesta integrazione documentazione di fornitura	Invio a CSQA evidenza adeguamento In caso di mancato adeguamento verifica supplementare
30		Lavorazione	Conformità a disciplinare	Percentuale di frutti conforme (>150 g per 100 g prodotto finito) (R12)	Attenersi almeno a minimo previsto	Controllo idoneità percentuale	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Percentuali di frutti inferiore a minimo	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento ricetta	Verifica ispettiva supplementare

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
31				Aggiunta di saccarosio non superiore a 35% in peso prodotto (R13)	Attenersi almeno al massimo previsto	Controllo idoneità lavorazione	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Saccarosio > 35 %	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento ricetta	Verifica ispettiva supplementare
32				Divieto impiego di coloranti, conservanti e addensanti e zuccheri diversi da saccarosio (R14)	Impiegare esclusivamente sostanze ammesse	Controllo idoneità lavorazione	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Impiego di sostanze non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento ricetta	Verifica ispettiva supplementare
33				Concentrazione con modalità, tempi e temperature ammessi (R15)	Attenersi alle modalità di lavorazione previste e ammesse	Controllo idoneità lavorazione	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Lavorazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare
34				Confezionamento in linea al termine della lavorazione (R16)	Attenersi alle modalità di confezionamento previste	Controllo idoneità confezionamento	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Confezionamento non in linea al termine della lavorazione	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento confezionamento	Verifica ispettiva supplementare
35		Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e registrazione parametri di processo e prodotto	Registrare per ogni lavorazione origine frutti, quantità, parametri di processo disciplinati e prodotto ottenuto	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Carenza registrazioni con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento Registrazioni	Verifica ispettiva supplementare
36											Carenza registrazioni senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Invio a CSQA evidenza adeguamento In caso di mancato adeguamento verifica supplementare



ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	Categoria	Descrizione	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
37					Trasmettere mensilmente a CSQA quantità immesse in lavorazione e quantità confezionate come Amarene Brusche di Modena IGP (par.7.2)	Controllo comunicazioni	D	100	Prodotto	Quantità immesse nel circuito per ogni azienda di produzione	Ritardata comunicazione	Grave	Verifica ispettiva per acquisizione diretta dati presso il soggetto	
38			Conformità al disciplinare	Caratteristiche prodotto (R1)	Accertare in autocontrollo i requisiti di conformità come da modalità al punto 6.4.2 - 1	Controllo del prodotto come da punto 6.4.2 - 2	A	Secondo quanto previsto in par. 6.4.2	Azienda di produzione riconosciuta		Non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Controlli analitici su ulteriore lotto
39											Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare evidenza del rispetto dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP. Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare
40				Capacità contenitori (R17)	Utilizzare esclusivamente contenitori di capacità ammessa	Controllo idoneità contenitori	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Impiego di contenitori di capacità non ammessa	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP. Richiesta adeguamento contenitori	Verifica ispettiva supplementare
41		Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (R18-R19)	Utilizzare la denominazione esclusivamente secondo le modalità previste o ammesse	Controllo corretto utilizzo elementi di designazione e presentazione (cfr.paragrafo 12)	I	100	Azienda di produzione riconosciuta		Designazione e presentazione non conformi o non approvate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP. Richiesta adeguamento presentazione	In caso di rilavorazione verifica ispettiva supplementare e per verificare l'adeguamento. In caso di mancato adeguamento segnalazione Organi di vigilanza

