

Piano dei controlli

“Cioccolato di Modica” Indicazione Geografica Protetta

DPC 076

Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli.....	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni.....	3
4.1 - Definizioni.....	3
4.2 - Abbreviazioni.....	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo.....	4
6.1 - Procedure di riconoscimento	4
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....	4
6.1.2 – Riconoscimento.....	5
6.1.3 - Validità del riconoscimento	5
6.2 – Mantenimento nel sistema di controllo e variazioni delle condizioni	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	5
6.4 – Procedure di sorveglianza	5
6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti	5
6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto.....	6
7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori	6
7.1 – Generalità	6
7.2 Separazione delle produzioni tutelate.....	7
7.3 Identificazione e rintracciabilità.....	7
7.4 – Obblighi generali degli operatori	7
7.5 - Comunicazioni periodiche dei produttori.....	7
8 – Gestione delle non conformità.....	8
8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo.....	8
8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA.....	8
9 – Reclami e ricorsi.....	8
10 – Riservatezza	8
11 – Etichettatura	8
12 – Requisiti di Conformità	9
12.1 – Etichettatura (Art. 8).....	9
13 – Schema dei controlli.....	1014
Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli	1344

1 - Premessa

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità 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 e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione Cioccolato di Modica, 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 076 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

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'UE descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli relative alla filiera produttiva del prodotto "Cioccolato di Modica" e, in particolare:

- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le procedure di controllo applicabili;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con la denominazione "Cioccolato di Modica".

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

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione del metodo tradizionale di ottenimento e delle caratteristiche finali del prodotto si rimanda al disciplinare di produzione in vigore.

2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, i requisiti applicabili e disciplinati della produzione della denominazione "Cioccolato di Modica" e trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera disciplinata. Tali soggetti sono costituiti dai produttori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Cioccolato di Modica IGP - Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;
- 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;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.L.vo 15 dicembre 2017, n. 231 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea, pubblicato sulla GU n. 32 dell' 8 febbraio 2018;
- Proposta di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta "Cioccolato di Modica" (GU n. 103 del 05-05-2017);
- Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (2018/C 159/07);
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1529/2018 della Commissione, del 15 Ottobre 2018, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Cioccolato di Modica (IGP)]

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

Cioccolato di Modica: prodotto finito, ottenuto in conformità al disciplinare di produzione ed al presente Piano dei Controlli.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte degli operatori della denominazione "Cioccolato di Modica", per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza: MiPAAFT e Regione Siciliana.

Certificazione di Conformità: attività mediante la quale si verifica che un prodotto agroalimentare viene ottenuto in accordo con i requisiti previsti e specificati nel relativo disciplinare di produzione e nel relativo piano di controllo.

Consorzio di Tutela: Consorzio incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

Controllo di Conformità: attività, verifiche ispettive e controlli di prodotto, mediante le quali l'organismo di controllo accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori della denominazione “Cioccolato di Modica” e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto.

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.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel Piano dei controlli. Le non conformità si considerano gravi quando sono causa di pregiudizio irrimediabile per la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni.

Richiedente: soggetto che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la denominazione “Cioccolato di Modica”, per uno o più siti produttivi.

Operatore: soggetto riconosciuto i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione “Cioccolato di Modica”, iscritto negli elenchi detenuti dall'organismo di controllo.

Produttore: soggetto che produce e confeziona nello stesso stabilimento la Cioccolato di Modica IGP

Visita annuale di controllo: insieme delle attività ispettive svolte dall'OdC nell'arco dell'intera annualità di controllo.

Annualità di controllo: periodo che intercorre dal primo gennaio al 31 dicembre compresi.

Assenza di registrazione: totale mancanza di registrazione di un parametro disciplinato tra un controllo ispettivo ordinario ed il successivo.

Carenza di registrazione: parziale mancanza di registrazione di un parametro disciplinato (registrazioni saltuarie/frammentarie/non esaustive).

4.2 - Abbreviazioni

A: in schema dei controlli (par. 13), identificazione di un controllo di tipo analitico,

AC: azione correttiva (in par. 13 individua le attività CSQA conseguenti alle NC rilevate).

D: in schema dei controlli (par. 13), identificazione di un controllo di tipo documentale,

I: in schema dei controlli (par. 13), identificazione di un controllo di tipo ispettivo,

ID: in schema dei controlli (par. 13), numero identificativo di ogni singola riga,

MIPAAFT: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo.

NC: situazione di non conformità,

Art.: identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 13),

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione (MOD 001- Richiesta di adesione al sistema di controllo), corredata della documentazione accessoria secondo quanto previsto nel modello.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti e può essere trasmessa, in originale, a CSQA:

- dal richiedente stesso,
- dal Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, per conto e su delega degli associati,. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i richiedenti accettano integralmente i contenuti del disciplinare di produzione e del Piano dei Controlli della denominazione “Cioccolato di Modica” ed assumono responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

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 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 concordando la data con il richiedente.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA riscontra la corrispondenza delle condizioni rilevate con quanto evidenziato nella documentazione di richiesta e valuta la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione.

La presentazione della richiesta scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

Ricevuta la richiesta ed accertatane 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 del disciplinare e del Piano dei Controlli della denominazione “Cioccolato di Modica”.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, la coerenza dei riscontri con le situazioni evidenziate nella documentazione prodotta ai fini della richiesta di accesso al sistema di controllo e l'adeguatezza dei sistemi predisposti per identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto.

6.1.2 – Riconoscimento

Considerati i riscontri documentali e quelli derivanti dalla verifica ispettiva iniziale, qualora dagli stessi non siano evidenziate situazioni di mancata corrispondenza ai requisiti applicabili o si rilevino circostanze che necessitano di ulteriori accertamenti, 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 alla concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, CSQA delibera il riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco.

Della decisione assunta viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo e di coordinamento ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, per gli atti conseguenti.

Il riconoscimento e l'iscrizione dell'operatore negli elenchi detenuti dall'organismo di controllo sono automaticamente rinnovati fino a formale comunicazione di recesso degli operatori stessi.

6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi della denominazione "Cioccolato di Modica" detenuti da CSQA sarà correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

6.2 – Mantenimento nel sistema di controllo e variazioni delle condizioni

I soggetti riconosciuti e registrati nei relativi elenchi della denominazione "Cioccolato di Modica" IGP sono mantenuti nel sistema di controllo fino a formale notifica della volontà di recesso.

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione "Cioccolato di Modica", qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda iniziale o in successive integrazioni (quali, ad esempio non esaustivo, le condizioni strutturali, gli impianti produttivi dedicati alla denominazione, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, ecc.) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute.

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

In ogni caso la notifica della variazione trasmessa all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione "Cioccolato di Modica" intenda recedere dal sistema dei controlli della denominazione deve essere inviata a CSQA notifica del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso, in particolare nel caso in cui un operatore riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione "Cioccolato di Modica" per un periodo superiore ai 12 mesi.

In questi casi, dopo notifica preventiva all'operatore e trascorsi 30 giorni dalla stessa, CSQA procede alla cancellazione dall'elenco nei casi ove non sia formalmente espressa diversa volontà da parte del produttore.

Si precisa che, per tutti i casi di recesso, l'operatore sarà comunque tenuto al versamento delle quote di controllo (fisse o variabili) maturate fino alla data (mese compreso) di avvenuto recesso; inoltre dovrà restituire a CSQA le serie numeriche non utilizzate ai fini della IGP Cioccolato di Modica.

Qualora un soggetto interessato da cancellazione dagli elenchi intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione "Cioccolato di Modica" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente punto 6.1, i soggetti riconosciuti ai fini della denominazione "Cioccolato di Modica" sono assoggettati ai controlli di conformità per la verifica della rispondenza al disciplinare, secondo le modalità e di controllo evidenziate al successivo punto 13 - Schema dei controlli del presente documento.

Le verifiche di sorveglianza sono condotte con frequenza annuale sulla totalità degli operatori iscritti negli elenchi.

6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti

I soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti al rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e all'osservanza degli adempimenti previsti dal Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione "Cioccolato di Modica".

In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere, secondo quanto previsto dal Piano o eventualmente richiesto dall'organismo, le registrazioni prodotte in autocontrollo.

Sono tenuti, inoltre, a fornire adeguata assistenza ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione della rispondenza al disciplinare presso i siti produttivi.

Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 13 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento alla fase di processo ed ai requisiti applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione "Cioccolato di Modica".

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.

6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto

A - Sorveglianza in autocontrollo

E' responsabilità dei produttori verificare in autocontrollo, la rispondenza del prodotto ai requisiti organolettici e analitici previsti dal disciplinare di produzione della denominazione "Cioccolato di Modica".

Le caratteristiche chimiche sul prodotto finito sono verificate e documentate in autocontrollo, mediante prove, dal detentore del prodotto con almeno due controlli annuali.

Le caratteristiche organolettiche sul prodotto finito sono verificate e documentate in autocontrollo, con almeno un controllo mensile nei mesi in cui è stata effettuata produzione.

Le caratteristiche fisiche sul prodotto finito sono verificate e documentate in autocontrollo in continuo.

In caso di valori non conformi per una delle caratteristiche disciplinate il lotto di prodotto campionato, dovrà essere escluso dal circuito della denominazione a cura del produttore.

Il produttore, oltre a procedere con l'opportuno trattamento ed azione correttiva, è tenuto inoltre ad effettuare una ulteriore campionamento per la verifica delle caratteristiche disciplinate su un ulteriore lotto proveniente da diversa giornata lavorativa, oltre a prevedere gli interventi eventualmente necessari per l'adeguamento del processo di lavorazione.

Tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati e le informazioni relative alla gestione di eventuali non conformità e dei lotti di prodotto non conforme devono essere conservate e rese disponibili ai controlli.

B - Sorveglianza CSQA

Il campionamento verrà effettuato durante la verifica ispettiva di sorveglianza. Qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, CSQA provvederà ad una successiva ispezione con prelievo di campioni da sottoporre ad analisi. La frequenza del campionamento rispetta le seguenti modalità:

- 1 campione all'anno per produzioni comprese tra 1 a 200.000 pezzi di prodotto finito;
- 2 campioni all'anno per produzioni comprese tra 200.001 a 300.000 pezzi di prodotto finito;
- 3 campioni all'anno per produzioni superiori a 300.001 pezzi di prodotto finito.

Al riconoscimento il numero di campioni da effettuare durante il primo anno, verrà stabilito sulla base di dichiarazione di presunta produzione; per gli anni successivi verrà calcolato sulla base delle produzioni dell'anno precedente.

Le attività di riscontro diretto delle caratteristiche organolettiche e fisiche saranno effettuate in presenza di un rappresentante del produttore e prenderanno in considerazione due confezioni di prodotto del lotto idoneo alla denominazione "Cioccolato di Modica" IGP, disponibile al momento della verifica ispettiva di sorveglianza.

In caso di mancata rispondenza per una o più delle caratteristiche organolettiche e/o fisiche, si procederà a prelevare un nuovo campione (sempre composto da due confezioni) dal medesimo lotto; se il campione risultasse nuovamente non conforme. Il lotto corrispondente dovrà essere escluso dal circuito IGP e non verrà effettuato il campionamento per i requisiti chimici; inoltre l'ispettore CSQA dispone nuova attività di campionamento su altro lotto con la stessa precedente metodologia, fino al ripristino delle condizioni di conformità.

Nel caso in cui il lotto dia esito conforme, l'ispettore CSQA procederà al prelievo per l'accertamento dei requisiti chimici.

Il campionamento per l'accertamento dei requisiti chimici sarà svolto, previo esito positivo del riscontro diretto, mediante prelievo di 3 aliquote campionarie, (dal peso complessivo di almeno 650 grammi ad aliquota) di prodotto appartenenti ad uno stesso lotto; delle 3 aliquote formate una resta al produttore e le due rimanenti sono trattenute da CSQA, una per l'invio al laboratorio di prova (accreditato EN 17025) e la seconda a copertura delle eventuali esigenze di ripetizione delle prove.

Il lotto di "Cioccolato di Modica" IGP campionato sarà trattenuto dal produttore. Se il lotto è immesso nel circuito IGP prima del ricevimento del rapporto di prova ed il referto analitico attesta il NON possesso dei requisiti richiesti l'Azienda si impegna a richiamare tutto il prodotto interessato dalla NC.

In caso di impossibilità di richiamo di tutto o parte del prodotto dovrà esser data informativa all'Autorità di vigilanza.

CSQA, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne comunica gli esiti al produttore entro 5 gg lavorativi dal ricevimento del Rapporto di prova.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, CSQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna denominazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Nel caso di esito analitico non conforme, il produttore entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento degli esiti può chiedere la ripetizione dell'analisi sull'aliquota detenuta da CSQA. L'analisi di revisione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato, tra quelli inseriti nell'elenco di CSQA, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimiche, in assenza di richiesta di ripetizione dell'analisi o nel caso questa abbia confermato l'esito non conforme, CSQA oltre all'esclusione del lotto dal circuito IGP, dispone un'ulteriore verifica analitica su diverso lotto di produzione.

7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori

7.1 – Generalità

In ragione delle attività effettuate ai fini della denominazione "Cioccolato di Modica", è responsabilità di ogni operatore attenersi alle previsioni del disciplinare di produzione e del Piano dei controlli e documentare, in autocontrollo, l'attività effettuata. Ogni soggetto è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli e trasmettere (secondo quanto previsto o eventualmente richiesto dall'organismo di controllo) adeguata documentazione di autocontrollo ad evidenza

del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione, dell'osservanza delle disposizioni del Piano di Controlli nonché della identificazione e della tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione "Cioccolato di Modica".

Per le finalità sopra menzionate possono essere utilizzati sia documenti in forma cartacea (es. registri, documenti di trasporto, ecc.) che equivalenti registrazioni su supporto informatico.

Possono inoltre essere utilizzati documenti previsti in applicazione della normativa vigente, integrati con indicazioni di dettaglio, secondo quanto necessario, ed eventualmente supportati con documentazione accessoria.

Le registrazioni dovranno identificare e qualificare nel dettaglio le entrate e le uscite verificatesi nelle strutture produttive per il prodotto idoneo alla denominazione "Cioccolato di Modica".

Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dalle strutture produttive dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione).

Salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione "Cioccolato di Modica" devono essere conservate per almeno i 5 anni successivi all'anno di redazione.

7.2 Separazione delle produzioni tutelate

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla denominazione "Cioccolato di Modica" IGP da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a IGP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione "spaziale" il produttore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della IGP Cioccolato di Modica.

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti ad indicare date e orari di produzione distinta della IGP Cioccolato di Modica.

Le produzioni destinate alla IGP "Cioccolato di Modica" devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di CSQA nel corso delle verifiche ispettive.

7.3 Identificazione e rintracciabilità

I produttori devono documentare la rispondenza alla disciplina delle materie prime idonee approvvigionate, le operazioni di produzione ed il prodotto idoneo alla denominazione "Cioccolato di Modica" IGP ottenuto. Tale documentazione dovrà essere resa disponibile ai controlli di conformità.

E' responsabilità del produttore verificare in autocontrollo che le materie prime impiegate nella preparazione dei "Cioccolato di Modica" IGP siano rispondenti alle prescrizioni del disciplinare di produzione ed alle indicazioni del presente Piano dei Controlli.

In particolare il produttore deve, in autocontrollo :

- Identificare e tracciare gli ingredienti obbligatori e facoltativi che saranno impiegati nella produzione della IGP in accettazione e durante lo stoccaggio;
- Garantire il rispetto e la composizione della ricetta utilizzando gli elementi obbligatori e facoltativi previsti dal disciplinare;
- Verificare e registrare in autocontrollo i requisiti disciplinati;
- Registrare i dati relativi alla quantità ottenuta e venduta;
- Registrare gli ingredienti obbligatori e facoltativi impiegati nella preparazione e le relative quantità;
- Registrare le relative quantità di pasta amara di cacao e zucchero (anche di canna raffinato o integrale);
- Registrare le operazioni di produzione attuate ai fini della denominazione "Cioccolato di Modica" IGP (MOD 002);
- Registrare le quantità di "Cioccolato di Modica" IGP immesse al consumo (MOD003).

7.4 – Obblighi generali degli operatori

A. Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;

B. Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;

C. Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP "Cioccolato di Modica";

D. Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;

E. Conservano tutta la documentazione riguardante la IGP "Cioccolato di Modica" presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;

F. Registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

7.5 – Comunicazioni periodiche

Il produttore è tenuto a notificare all'organismo di controllo entro la data di confezionamento del lotto o comunque a cadenza settimanale,:

le quantità di "Cioccolato di Modica" IGP confezionate (come da MOD 003).

In caso di mancata notifica delle quantità idonee al circuito IGP, CSQA provvederà ad invio di sollecito con scadenza entro 7 giorni. In caso di mancata trasmissione sarà effettuata una verifica ispettiva supplementare.

8 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione “Cioccolato di Modica”.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori, in autocontrollo, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità o nelle valutazioni documentali.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite da parte degli operatori, con adeguati trattamenti per il prodotto non conforme e adozione di appropriate misure correttive allo scopo di prevenire il reiterarsi delle situazioni di mancata rispondenza.

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

8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i seguenti criteri:

- documentare la non conformità e definire modalità di gestione del prodotto non conforme, al fine di riportarlo, ove possibile, entro i requisiti di conformità previsti dalla disciplina;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, declassare il prodotto e tracciarne la destinazione ad evidenza dell'effettiva destinazione.

8.2 – Non conformità rilevate 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 vigente 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 IGP, con declassamento e rintracciabilità della destinazione.

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 13 del presente Piano dei Controlli.

Tutte le situazioni di non conformità qualificate “gravi”, in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni, saranno comunicati a MIPAAFT.

9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale di reclamo.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di CSQA e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 30 giorni, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

Il modello per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo www.csqa.it

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Nel caso di decisioni di CSQA ritenute non congrue o ingiustificate, l'operatore può attivare la procedura di ricorso.

Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Entro i 30 giorni dal ricevimento, il Comitato di Appello esamina il ricorso e trasmette all'operatore la propria decisione; trascorso tale tempo, non è più possibile ricorrere innanzi a CSQA. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti e gli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della denominazione “Cioccolato di Modica” 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 in ragione dei rapporti intercorrenti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Etichettatura

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, gli utilizzatori della indicazione “Cioccolato di Modica” I.G.P. devono rispettare la normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari; devono inoltre attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione delle disposizioni specifiche del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli.

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo della “Cioccolato di Modica” IGP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per valutazione e convalida.

Ogni singola confezione deve riportare il progressivo facente parte della serie assegnata da CSQA. L'assegnazione delle serie numeriche avviene dopo richiesta del confezionatore, mediante l'utilizzo del MOD004; ogni richiesta di assegnazione potrà essere trasmessa a CSQA e dovrà riportare l'indicazione del quantitativo che sarà avviato al confezionamento distinto in n. di confezioni e peso.

L'assegnazione numerica, avverrà entro 20 giorni dal ricevimento del MOD004, e durante la prima assegnazione verrà comunicata anche la Matricola Aziendale, univoca assegnata da CSQA. Nel caso di cessazione attività, CSQA annulla le serie numeriche assegnate e non utilizzate ai fini della IGP.

Non è imposto all'Azienda di far rivalutare a CSQA la presentazione di prodotto se l'impostazione/matrice rimane la stessa di quella approvata e cambia solo o il formato del contenitore, o il colore di sfondo, o il codice a barre, o la tabella nutrizionale o gli allergeni e quando i requisiti previsti dal disciplinare in materia di etichetta sono rimasti invariati

12 – Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta Cioccolato di Modica devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare della IGP Cioccolato di Modica e al piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo. Il Disciplinare di produzione della IGP Cioccolato di Modica è consultabile nel sito ufficiale del MiPAAFT all'indirizzo www.politicheagricole.it.

12.1 – Etichettatura (Art. 8)

Il "Cioccolato di Modica" è commercializzato in confezioni monoprodotto o pluriprodotto. In entrambi i casi ogni cioccolato deve essere avvolto nel suo incarto e la confezione deve riportare le diciture " Cioccolato di Modica " e il simbolo della IGP dell'Unione Europea. E' facoltativa la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" o l'acronimo IGP. Sono altresì obbligatorie le seguenti informazioni:

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
 - il logo del prodotto, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.
- E' consentita altresì l'indicazione in etichetta del Paese di origine del cacao da cui è ricavata la pasta amara di cacao (massa di cacao) utilizzata.
- E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Il logo del prodotto rappresenta, in modo stilizzato, la "Valata ra ciucculata" e il "pistuni", ovvero rispettivamente lo spianatoio a mezzaluna e il mattarello cilindrico in pietra usati tradizionalmente nella lavorazione a mano della massa di cacao. Questi due elementi, di colore bianco, circoscritti da un cerchio ispessito, si stagliano su un cerchio dal bordo zigrinato di colore marrone PANTONE 490 C (29C 95M 75Y 69K). Sotto il mattarello è rappresentata una massa di cacao di colore marrone PANTONE 490 C (29C 95M 75Y 69K). Il cerchio del diametro è di mm 25. Tra il cerchio interno ispessito e quello esterno zigrinato è ben visibile, rivolta verso l'alto, la scritta "Cioccolato di Modica" in carattere tipografico TIMES NEW ROMAN 9 PT di colore bianco C0 M0 Y0 K0; rivolta verso il basso la scritta "IGP" in carattere tipografico TIMES NEW ROMAN 9PT di colore bianco C0 M0 Y0 K0.

Il logo tipo può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sotto riportata. Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il simbolo dell'IGP dell'Unione Europea e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite massimo di riduzione è di 1,0 cm.



Sulle confezioni dovrà inoltre essere riportata la seguente dicitura: "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAFT".

13 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità			Azione correttiva svolta dall' OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore	Riconoscimento (Punti 5, 6, 6.1)	Ubicazione impianti	In territorio delimitato (Art. 3)	Produrre richiesta di accesso – MOD 001	1	Controllo idoneità richiesta di accesso, ubicazione impianti	D	Ogni richiesta	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					2				Impianti fuori zona		Diniego riconoscimento per impianti fuori zona	
		Idoneità strutture ed impianti		Allegare a MOD 001 documentazione prevista	3	Verifica ispettiva	I		Mancata idoneità delle condizioni		Diniego riconoscimento fino a ripristino condizioni	
					4		I		documentazione fornita non corrispondente alla realtà aziendale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta e verifica adeguamento
	Mantenimento dei requisiti (6.2)	In territorio delimitato (Art. 3)	In territorio delimitato (Art. 3)	Notificare variazione ubicazione impianti	5	Controllo notifica variazioni	D	Ad ogni notifica di variazione	Ubicazione nuovo impianto fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Idoneità strutture e impianti, anagrafica aziendale, etc	Il richiedente deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nell'elenco	Notificare eventuali variazioni intervenute come da punto 6.2	6	Controllo variazioni intervenute	I	100%	Mancata o ritardata notifica variazioni senza pregiudizio di conformità per processo o prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento qualora non fosse possibile risolvere la non conformità documentalmente
					7		D	ad ogni notifica	Mancata o ritardata notifica variazioni con pregiudizio di conformità per processo o prodotto	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
					8	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Inadeguatezza strutture	Grave	Esclusione da circuito IGP per impianti/strutture e/o prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità	richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare volontà di recesso ai fini della denominazione	9	Controllo notifica recesso	D	Ad ogni comunicazione	Mancata notifica di recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	Approvvigionamento materie prime	Identificazione e rintracciabilità (Par. 7.3)	Identificazione e rintracciabilità (Art. 5)	Registrare approvvigionamento	10	Verifica idoneità registrazioni approvvigionamento	I	100	Carenza registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità o conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni ed invio a CSQA	Verifica documentale integrazioni in caso di mancato adeguamento Verifica supplementare
					11				Carenza registrazioni con pregiudizio per tracciabilità o conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme e non tracciato da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità			Azione correttiva svolta dall' OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore	Elaborazione prodotto	Conformità a disciplinare (Art. 5)	Ingredienti come da ricetta (Art. 5)	Attenersi agli ingredienti obbligatori e/o facoltativi	12	Controllo idoneità ricetta ed impieghi	I	100	Percentuali di utilizzo non conformi o Ingredienti non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento ricetta e impieghi	Verifica ispettiva supplementare
		Conformità a disciplinare (Art. 5)	Processo Produttivo (Art. 5)	Attenersi a processo produttivo ammesso	13	Controllo processo	I	100	Processo non ammesso o difforme	Grave	Esclusione da circuito IGP produzioni non conformi e richiesta adeguamento formati	Verifica ispettiva supplementare
			Identificare prodotto in lavorazione	Identificare il prodotto in lavorazione come "cioccolato idoneo per Cioccolato di Modica IGP"	14	Controllo identificazione	I	100	Prodotto non identificato correttamente con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP lavorazioni non identificate	Verifica ispettiva supplementare
			Identificare prodotto in lavorazione	Identificare il prodotto in lavorazione come "cioccolato idoneo per Cioccolato di Modica IGP"	15	Controllo identificazione	I	100	Prodotto non identificato correttamente, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare
			Caratteristiche organolettiche, fisiche e chimiche (Art. 5)	Verificare prodotto in autocontrollo come da par. 6.4.2 A e B – Registrare e conservare gli esiti dei controlli effettuati	16	Controllo prodotto come da Par. 6.4.2 A e B	A	100	Mancata rispondenza a requisiti organolettici, fisici o chimici	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP	Campionamento su altro lotto come da par 6.4.2
					17				Mancato rispetto della frequenza in autocontrollo	Lieve	Richiesta adeguamento con trasmissione evidenza autocontrollo caratteristiche organolettiche, fisiche e chimiche	In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare con campionamento
					18				Attività di autocontrollo per le verifiche di prodotto assente	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare con campionamento
				Registrare parametri di processo disciplinati (es. MOD 002) (Par. 7.3)	19	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Carenze registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni ed invio evidenze adeguamento	Verifica documentale integrazioni in caso di mancato adeguamento Verifica supplementare
					20				Carenze registrazioni con pregiudizio per tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciate e richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare
					21	Verifica ispettiva	I	100	Assenza della separazione spaziale/temporale	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità (Par. 7.3)	Identificazione e rintracciabilità	Registrare prodotto confezionato a IGP e serie alfanumerica utilizzata. (es. MOD 003) (Par. 7.3)	22	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Carenza registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità o conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni ed invio a CSQA	Verifica documentale integrazioni

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità			Azione correttiva svolta dall' OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
					23				Carenza registrazioni con pregiudizio per conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare per ripristino idoneità registrazioni
				Notificare entro la data di confezionamento del lotto o comunque a cadenza settimanale, il cioccolato confezionato ad IGP (. MOD 003))	24	Controllo idoneità notifica	D	100	Mancata notifica entro i termini previsti da par 7.5	Lieve	Sollecito con scadenza indicando i giorni. (7 gg)	In caso di mancato adeguamento dopo 7 gg dal sollecito verifica ispettiva supplementare
	Designazione e presentazione (Etichettatura)	Conformità a disciplinare (Art. 8)	Conformità elementi di etichettatura (Art. 8)	Rispettare elementi di presentazione e designazione previsti o consentiti e trasmettere preventivamente impianto grafico per convalida	25	Convalida etichetta (Consorzio Tutela o CSQA)	D	100	Carenze elementi di presentazione	Lieve	Richiesta adeguamento presentazione e invio aggiornamento	Verifica adeguamento elementi presentazione
				Richiesta serie numerica progressiva	26	Richiedere la serie numerica secondo le modalità descritte in capitolo 11, utilizzando il MOD 004	I D	100	Compilazione MOD 004 non completa.	Lieve	Completare il MOD004 per intero, secondo quanto richiesto	Verifica adeguamento elementi di richiesta assegnazione.
				Mancata apposizione in imballaggio delle serie numeriche assegnate da CSQA	27	Controllo di avvenuto utilizzo della serie numerica in imballaggi utilizzati per la IGP Cioccolato di Modica	I	100	Controllo apposizione serie numerica in imballaggi utilizzati	Grave	Esclusione prodotto dal circuito della IGP	Verifica ispettiva supplementare per ripristino idoneità apposizione contrassegni
				Mancata corrispondenza numerazione con congruità da assegnazione CSQA	28	Apposizione numerazione congrua da assegnazione CSQA	I	100	Controllo utilizzo numerazione con assegnazione	Lieve	Richiesta adeguamento e invio aggiornamento	Verifica ispettiva supplementare a seguito di avvenuto adeguamento
				Mancata corrispondenza numerazione con assegnazione CSQA	29	Apposizione numerazione progressiva diversa da assegnazione CSQA	I	100	Controllo utilizzo serie numerica con assegnazione	Grave	Esclusione prodotto già commercializzato da circuito IGP e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a seguito di avvenuto adeguamento
				Impiegare etichette convalidate	30	Verifica utilizzo etichette /confezioni consentite e convalidate	I	100	Utilizzo di etichette /confezioni non consentite e non convalidate per prodotto già commercializzato	Grave	Esclusione prodotto già commercializzato da circuito IGP e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare durante il ri-confezionamento
					31				Utilizzo di etichette /confezioni non consentite e non convalidate per prodotto non ancora commercializzato	Lieve	Richiesta ripristino condizioni di conformità- Blocco prodotto ai fini del ri-confezionamento	Verifica ispettiva supplementare durante il confezionamento

Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli**Modulistica obbligatoria**

MOD 001 – Richiesta di accesso al sistema di controllo

Formato predisposto per la presentazione da parte degli operatori interessati della domanda per l'inserimento nel sistema dei controlli della denominazione tutelata "Cioccolato di Modica" IGP.

Il formato viene integrato anche con gli allegati richiamati nell'elenco in calce al formato.

Modulistica indicativa

Trattasi di formati indicativi predisposti ad uso degli operatori per la raccolta e la registrazione degli elementi essenziali della denominazione. Il loro impiego non è vincolante, a condizione che gli operatori dispongano di documentazione aziendale avente equivalenti caratteristiche.

MOD 002 – Scheda di lavorazione

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative ad un lotto di produzione. A equivalenza di identificazione del lotto, il formato va indicato per ingrediente facoltativo utilizzato.

MOD 003 – Registro di produzione e confezionamento

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative alle produzioni confezionate da parte dei produttori.

MOD 004 – Richiesta serie numerica progressiva

Modello predisposto per la richiesta a CSQA delle serie numeriche progressive che si prevede di apporre su singole confezioni di Cioccolato di Modica IGP