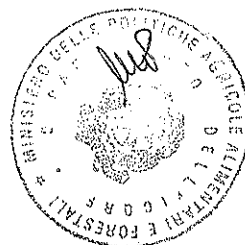


	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  <b>Rev.1</b>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 1 di 36

## Piano dei Controlli della Denominazione

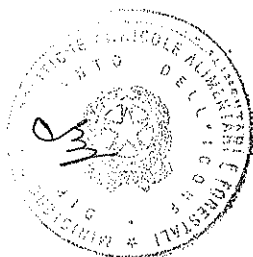
# "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP"



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 2 di 36

### Indice generale

1. Premessa.....	3
2. Scopo e campo di applicazione.....	3
3. Documenti di riferimento .....	4
4. Definizioni ed abbreviazioni.....	4
5. ACCESSO AL SISTEMA di certificazione .....	6
5.1 Modalità di presentazione delle domande.....	6
5.2 Domanda presentata da soggetto singolo .....	6
5.2.1 Produttori.....	6
5.2.2 Condizionatori.....	7
5.3 Domanda consegnata da altro soggetto in forza di specifica delega (All.2) .....	8
5.4 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale .....	9
5.4.1 Modalità specifiche per i produttori .....	9
6. registrazione e/o Riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata .....	9
6.1 Valutazione della domanda di accesso .....	9
6.1.1 Accettazione domanda dei produttori.....	9
6.1.2 Accettazione domanda dei condizionatori.....	10
6.2 Procedura di registrazione .....	10
6.2.1 Verifica ispettiva iniziale.....	10
6.2.2 Registrazione dei soggetti.....	11
6.3 Procedure di riconoscimento dei condizionatori.....	11
6.4 Validità della registrazione e del riconoscimento .....	12
6.4.1 Condizioni di mantenimento.....	12
6.4.2 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi.....	14
6.4.3 Ricorsi .....	15
7. DISCIPLINA PRODUTTIVA .....	16
7.1 Zona di produzione .....	16
7.2 Modalità di produzione .....	17
7.2.1 Specie .....	17
7.2.2 Metodo di ottenimento del prodotto.....	17
7.3 Caratteristiche del Prodotto finito .....	19
7.3.1 Autocontrollo sul prodotto finito.....	20
7.3.2 Gestione del lotto sottoposto a controllo .....	20
7.3.3 Controllo di conformità sul prodotto finito .....	20
7.4 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto DOP.....	22
8. NON CONFORMITÀ .....	23
8.1 Rilevate dall'azienda .....	23
8.2 Rilevate da INOQ .....	23
9. ALLEGATI.....	24
10. SCHEMA DEI CONTROLLI .....	24



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 3 di 36

## 1. PREMESSA

Il Regolamento (CE) 510/06 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della 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.

INOQ Soc. Coop (nel seguito INOQ), quale Organismo di Controllo autorizzato per il prodotto a Denominazione "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" 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 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e di processo della denominazione protetta e registrata a livello comunitario con Reg. (CE) n.160/2008.

Il presente Piano dei Controlli PC21, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto agricolo Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di nascita, allevamento e condizionamento nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- la descrizione del prodotto con indicazione delle caratteristiche morfologiche e organolettiche incluse le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio;

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente piano dei controlli PC21, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino". L'insieme complessivo di tali controlli è costituito:

- dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo);
- dai controlli di conformità svolti da INOQ al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

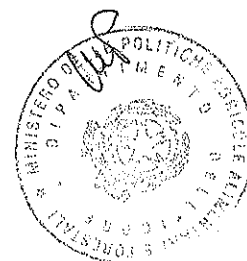
Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da INOQ, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da INOQ.

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare, con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto agricolo a Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino; trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della denominazione stessa.

Tali soggetti sono:

- **Produttori/macellatori;**
- **Condizionatori.**



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 4 di 36

### 3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell'allegato A

### 4. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

**Certificazione di Conformità della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino:** atto mediante il quale INOQ dichiara che la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino ed il relativo processo di ottenimento, sono conformi ai requisiti applicabili dettagliati nel presente piano e nel disciplinare ufficiale approvato dalle competenti Autorità ;

**Richiedente:** soggetto (produttore/**macellatore** o condizionatore) che richiede a INOQ l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino;

**Soggetto registrato:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione INOQ;

**Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione INOQ che utilizza i contrassegni di identificazione della Denominazione ed immette in commercio il prodotto con la denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.

**Produttore/Macellatore:** soggetto registrato che attraverso l'allevamento (nascita e crescita) di pesci appartenenti alla specie Tinca fornisce ad altri produttori (per la fase di crescita) e/o ai condizionatori, **allo stato vivo o dopo la macellazione seguita dall'eviscerazione**, gli animali idonei alla denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino; qualora il produttore attui anche attività di condizionamento il medesimo soggetto assume e obblighi e responsabilità anche per tale attività;

**Condizionatore:** soggetto registrato e riconosciuto che effettua le operazioni di confezionamento del prodotto finito apponendovi la denominazione "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino";

**Condizionamento/Confezionamento:** corrisponde all'operazione di imballaggio ed etichettatura del prodotto finito in confezioni idonee; il condizionamento deve essere effettuato in zona d'origine **nel caso in cui il confezionatore dovesse provvedere alla macellazione assume obblighi e responsabilità anche per tale attività;**

**Prodotto finito:** esemplari, allo stato fresco, **vivo o macellato ed eviscerato**, della specie Tinca (Tinca tinca) allevati, cresciuti e nati, da riproduttori a loro volta nati e cresciuti, nell'area geografica di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione, e aventi le caratteristiche morfologiche descritte nello stesso;

**Avannotto:** esemplare che ha terminato l'assorbimento del sacco vitellino e che inizia ad alimentarsi attivamente;

**Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP:** prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, commercializzato nel rispetto di quanto previsto dall'art.8 del disciplinare di produzione;

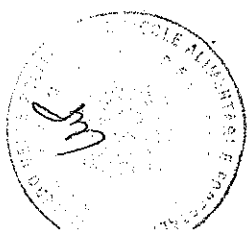
**Autocontrollo:** insieme delle misure adottate per assicurare e mantenere i requisiti di conformità relativi al disciplinare della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (dandone evidenza tramite le previste registrazioni), da parte dei soggetti della filiera produttiva per l'attività di propria pertinenza;


**Controllo di Conformità:** atto mediante il quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino specificati nel relativo disciplinare, secondo le modalità previste nel presente piano, ai fini della registrazione e/o del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità;

**Disciplinare:** documento **che specifica i requisiti obbligatori della DOP "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" e in particolare i riferimenti alla zona di produzione e confezionamento, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto finito.**

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati; sono classificate come gravi e lievi:

**Lievi:** pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudica la conformità del prodotto. La non conformità lieve può aggravarsi a seguito del mancato adeguamento richiesto.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 5 di 36

**Gravi::** soluzione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che ingenera una irregolarità nella materia prima, nel processo o nel prodotto. Le non conformità si considerano gravi quando le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e per il prodotto. Con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni di non conformità sono qualificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotto o processi.

Le misure di trattamento oltre a prevedere l'esclusione del prodotto e, nel caso delle Non Conformità Gravi, la segnalazione della stessa all'Ispettorato centrale controllo qualità, possono prevedere altresì un ciclo di verifiche ispettive supplementari come riportato al par. 8.2.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regioni e Province Autonome interessate alla Denominazione.

**MIPAAF:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

**ICQ:** Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari.

**Lotto omogeneo:** "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..."; "il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità" (art.13 – decreto legislativo 109/92);

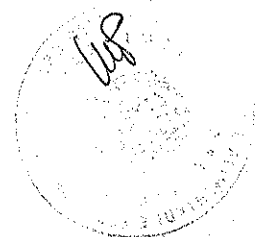
**Organismo di certificazione:** INOQ Soc. Coop.

**Attività di registrazione iniziale:** attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel sistema di controllo e certificazione di INOQ.

**Sistema di certificazione:** sistema con regole procedurali e gestionali definite per effettuare la certificazione di conformità;

**Comitato Esecutivo di certificazione:** organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti della attività di controllo svolta dalla struttura, per il rilascio delle previste attestazioni di conformità;

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli, si applicano le definizioni delle norme UNI CEI EN 45020 e ISO 9000/05.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  <b>Rev.1</b>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 6 di 36

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Tutti i produttori/**macellatori** ed i condizionatori ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 o All.2; o All.4).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema ad INOQ, tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di registrazione e riconoscimento sono dettagliate al successivo Cap. 6.

I richiedenti si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta di certificazione o di mantenimento) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

### 5.1 Modalità di presentazione delle domande.

Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso ad INOQ.

Possono essere consegnate a INOQ anche dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

### 5.2 Domanda presentata da soggetto singolo

#### 5.2.1 Produttori/macellatori

Le aziende produttrici che intendono concorrere alla produzione della denominazione "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" devono presentare specifica richiesta ad INOQ, mediante i seguenti moduli:

- *"Richiesta di adesione produttori al sistema di controllo e certificazione della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (All.1)"*
- *"Dichiarazione Stagni di Allevamento" (All.3)*

L'inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno, ma comunque prima di iniziare ad allevare pesci atti ad essere identificati con la denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.

La domanda dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- iscrizione a CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- autorizzazione sanitaria **all'allevamento**; (D.Lvo 148 del 04/08/08)
- **eventuale (se posseduta) autorizzazione sanitaria alla macellazione (Reg. CE 853/04)**
- indirizzo;



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 7 di 36

- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con INOQ;
- previsione produttiva: stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato;
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità, ad accettare il tariffario INOQ ed a regolare le specifiche di spesa, in relazione alle attività connesse con la certificazione di conformità, anche qualora l'esito delle stesse non si concludesse con il riconoscimento od il rilascio della certificazione di conformità;

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati previsti nel modulo All.1:

- elenco degli stagni di allevamento della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino contenente riferimenti catastali All.3;
- copia dei fogli di mappa catastale con evidenziata la localizzazione degli impianti da iscrivere;
- visura camerale aggiornata (rilasciata da non oltre tre mesi);
- fac-simile schede di registrazione relative ai requisiti previsti dal disciplinare se diversi da quelli contenuti negli allegati al piano dei controlli (o riferimento a supporti informatici utilizzati);
- ricevuta avvenuto pagamento della quota di registrazione.

Le dichiarazioni allegate alla domanda (in particolare riferimenti relativi agli stagni) sono effettuate in conformità al D.P.R. 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

### 5.2.2 Condizionatori

L'inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno, ma comunque prima di iniziare ad utilizzare pesci atti ad essere identificati con la denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.

La domanda, effettuata mediante il modulo *Richiesta di adesione Condizionatori al sistema di controllo e certificazione della denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (All.4)*, dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- iscrizione a CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- autorizzazione sanitaria (D.Lvo 148 del 04/08/08 e **Reg. CE 853/04**);
- eventuali altre autorizzazioni per attività produttive diverse, che comunque possono avere influenza sul condizionamento della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (in allegato)
- attività di filiera svolta;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con INOQ;
- stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato: previsione produttiva
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità, ad accettare il tariffario INOQ ed a regolare le specifiche di spesa, in relazione alle attività connesse con la certificazione di conformità, anche qualora l'esito delle stesse non si concludesse con il riconoscimento od il rilascio della certificazione di conformità.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 8 di 36

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati previsti nel modulo All. 4:

- Documento di iscrizione alla Camera di Commercio.
- Autorizzazione sanitaria (D.Lvo 148 del 04/08/08 e **Reg. CE 853/04**).
- Pianta dello stabilimento/i con identificazione degli impianti (qualora necessario in funzione delle possibili attività di condizionamento aggiuntive rispetto a quella dedicata alla denominazione).
- Fac-simile schede di registrazione relative ai requisiti previsti dal disciplinare se diversi da quelli contenuti negli allegati al piano dei controlli (o riferimento ai supporti informatici utilizzati).
- Ricevuta avvenuto pagamento della quota di registrazione.

Le dichiarazioni allegate alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R 445/00 pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla pesca fino al condizionamento, le produzioni destinate a "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" DOP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative ad altri pesci, qualora necessario.

Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di allevamento, **macellazione** e confezionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale del confezionamento, qualora necessario.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di allevamento/**macellazione**/condizionamento (separazione spaziale) il produttore/**macellatore**/condizionatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria gli stagni di allevamento e/o gli impianti e i locali dedicati **alla macellazione ed al** condizionamento della denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate "temporalmente", gli operatori comunicheranno ad INOQ le date e gli orari di **macellazione** e confezionamento delle produzioni tutelate aggiornandole periodicamente laddove necessario (anche via fax o e-mail).

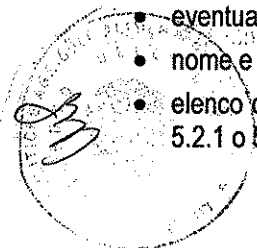
Sarà cura dell'operatore tenere aggiornate le registrazioni di **macellazione** e confezionamento dalle quali si evincano almeno i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico e/o codice operatore, data di lavorazione, orari di inizio e fine **macellazione**/confezionamento, firme dell/i responsabile/i di **macellazione**/confezionamento.

Tale registrazioni verranno comunque verificate da INOQ nel corso delle previste attività di controllo.

### 5.3 Domanda consegnata dal Consorzio di Tutela in forza di specifica delega (All.2)

Nel caso di domanda consegnata per conto di soggetti della filiera, dal Consorzio di Tutela in forza di specifica delega, la stessa dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del soggetto che inoltra la domanda,
- indirizzo,
- recapito telefonico e fax,
- eventuale indirizzo di posta elettronica,
- nome e funzione della persona responsabile dei contatti con INOQ,
- elenco delle singole domande, le quali comunque devono essere allegate, ciascuna redatta come da paragrafo 5.2.1 o 5.2.2 e comprensive della relativa delega.





	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 9 di 36

#### 5.4 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale

Ai fini del mantenimento dell'idoneità all'utilizzo della denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche etc.), documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione del Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera registrati e riconosciuti sono tenuti a comunicare formalmente a INOQ le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o che 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.

INOQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito e la data per l'esecuzione delle verifiche ispettive. Nel caso che le modifiche siano tali da non pregiudicare comunque il soddisfacimento del requisito, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da INOQ secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

##### 5.4.1 Modalità specifiche per i produttori

I produttori già registrati sono tenuti a comunicare a INOQ, entro 15 giorni, le modifiche intervenute circa i propri stagni, trasmettendo l'All. 3 aggiornato.

Entro 15 giorni dal ricevimento INOQ valuta la documentazione pervenuta (che costituisce autodichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR n. 445 del 28/12/2000), e, aggiorna conseguentemente l'Elenco Stagni di allevamento della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.

A seconda della tipologia di modifiche apportate (aumento/diminuzione di invasi ecc...), tali aziende saranno automaticamente inserite nell'elenco delle aziende da verificare nel corso dell'anno, al fine di verificare anche la rispondenza dei requisiti a quanto dichiarato nella domanda di ampliamento/riduzione.

Per le variazioni di altro genere quali ad es. cambiamenti di ragione sociale, cambi di conduzione, ecc... le aziende devono dare comunicazione ad INOQ; per tali variazioni non è previsto l'accertamento immediato tramite verifica ispettiva.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da INOQ secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

## 6. REGISTRAZIONE E/O RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DISCIPLINATA

### 6.1 Valutazione della domanda di accesso

La procedura di registrazione/riconoscimento viene attivata con la presentazione a INOQ della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione da parte del soggetto che intende partecipare alla realizzazione della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (secondo le modalità previste al precedente Capitolo 5 e per le parti di specifica competenza).

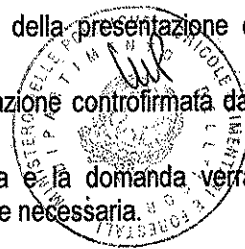
La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

#### 6.1.1 Accettazione domanda dei produttori/macellatore

La domanda, corredata dagli allegati previsti nel modello All1, viene valutata al momento della presentazione e comunque entro 7 giorni dalla data di ricevimento, per verificarne congruità e la completezza.

Se la documentazione è completa, la domanda viene accettata registrando la data di accettazione controfirmata dal funzionario.

Nel caso di documentazione incompleta viene richiesta un'integrazione all'azienda agricola e la domanda verrà accettata e controfirmata solo nel momento in cui l'azienda ha presentato tutta la documentazione necessaria.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 10 di 36

L'elenco delle aziende agricole inserite nel sistema di controllo della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, viene aggiornato da INOQ ad ogni nuovo ingresso, dopo aver effettuato la verifica della conformità delle aziende che hanno inviato istanza di registrazione per l'anno in corso.

### 6.1.2 Accettazione domanda dei condizionatori

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, INOQ verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 20 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.

Se la documentazione è completa, la domanda viene accettata registrando la data di accettazione controfirmata dal funzionario; INOQ provvede quindi a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il Verbale di Accettazione Domanda (MD17) mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto e i dettagli della verifica ispettiva.

## 6.2 Procedura di registrazione

### 6.2.1 Verifica ispettiva iniziale

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 20 giorni e/o comunque accordandosi con il richiedente, INOQ dispone, una data per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale. I tempi di attesa potrebbero prolungarsi in presenza di un elevato numero di richieste concentrato nel tempo.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale gli ispettori di INOQ valutano la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata unitamente alla domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività da esso svolte.

Oggetto della valutazione iniziale saranno i seguenti aspetti:

- per i produttori/macellatori:
  - effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
  - la sostanziale coerenza tra le informazioni riportate nell'elenco stagni (All 3), ed i documenti catastali; conseguentemente il rispetto dei requisiti riscontrabili: l'allevatore deve garantire la completa e corretta identificazione stagni/bacini di allevamento e delle relative caratteristiche di adeguatezza ai sensi dell'art.5 punti 5.2, 5.3 e 5.4 del disciplinare. Gli stagni devono essere chiaramente identificati con una numerazione ben visibile e/o individuati su apposita mappatura;
  - tecniche di allevamento;
  - procedure per la pesca, **la macellazione e l'eviscerazione** della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino;
  - la predisposizione dei registri di Carico/Scarico (All.5).
- per i condizionatori
  - l'effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
  - la predisposizione dei registri di Carico/Scarico (All.5).;
  - la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;
  - disponibilità attrezzature ed impianti idonei per il confezionamento;
  - l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita;



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  <b>Rev.1</b>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 11 di 36

- le modalità di confezionamento e relativa gestione del materiale da imballo/confezionamento riportante il logo ed i riferimenti alla denominazione.

### 6.2.2 Registrazione dei soggetti

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione sopra citata, INOQ, secondo le modalità stabilite dal Comitato Esecutivo di Certificazione (nel proprio Regolamento), delibera il rilascio della idoneità del richiedente (che consiste in un attestato di idoneità riportante la registrazione di ciascun stabilimento per le fasi operative di propria competenza) e la registrazione dell'azienda negli elenchi dei soggetti idonei alla produzione ("Elenco dei produttori/macellatori, condizionatori") successivamente identificabili con la Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, tenuto ed aggiornato da INOQ.

I produttori/macellatori registrati hanno titolo a concorrere alla realizzazione della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino fornendo il prodotto idoneo ed ottenuto secondo le modalità disciplinate.

I centri di condizionamento registrati possiedono i requisiti strutturali e funzionali per confezionare correttamente e identificare univocamente il prodotto che può fregiarsi della denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.

Ovviamente un soggetto può svolgere tutte le attività riportate; in tal caso potrà essere registrato per ciascuna di esse (ad esempio, un produttore che svolge anche attività di confezionamento ai fini della commercializzazione diretta, sarà registrato per entrambe le tipologie di attività).

Della decisione assunta da parte di INOQ viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo (MIPAAF) ed al Consorzio autorizzato per gli atti conseguenti.

### 6.3 Procedure di riconoscimento dei condizionatori.

Per i soggetti registrati che svolgono anche la fase di confezionamento e immissione al consumo e per ciò stesso che detengono i contrassegni identificativi (materiale da imballo/confezionamento riportante il logo ed i riferimenti alla denominazione), l'idoneità ai fini dell'utilizzo della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino in fase di immissione al consumo sarà rilasciata a fronte della valutazione della conformità del prodotto ai requisiti specificati nel disciplinare (e dettagliati nel successivo cap 7.3), che avverrà a seguito di una verifica ispettiva mirata al controllo di conformità ai requisiti di prodotto; il controllo può avvenire contestualmente alla verifica di registrazione, cioè alla fine dei controlli preliminari descritti al §6.2.1.

Qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione sopra citata, INOQ, secondo le modalità stabilite dal Comitato di Certificazione competente (nel proprio Regolamento), delibera il rilascio della idoneità del richiedente (che consiste in un attestato di idoneità riportante la registrazione di ciascun stabilimento per le fasi operative di propria competenza ed il riconoscimento per la fase di confezionamento) e l'iscrizione dell'azienda nell'Elenco dei Condizionatori riconosciuti ai fini della commercializzazione della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.

I soggetti riconosciuti idonei ed iscritti all'apposito elenco, possiedono quindi i requisiti strutturali e funzionali (adeguatezza di strutture ed impianti) per concorrere alla produzione del prodotto dimostrando di ottenere un prodotto finito conforme ai requisiti della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino in fase di vendita.

Della decisione assunta da parte di INOQ viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo (MIPAAF) ed al Consorzio autorizzato per gli atti conseguenti.

I soggetti riconosciuti devono sottoporre al Consorzio autorizzato le bozze recanti le modalità di identificazione del prodotto (confezioni e etichette) ai fini della loro approvazione. Il controllo sull'utilizzo delle confezioni e/o etichette viene effettuata contestualmente alla valutazione della rintracciabilità dei lotti di Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino. Pertanto la registrazione in autocontrollo dei confezionatori, deve estendersi anche alla registrazione del carico/scarico del materiale di confezionamento e/o etichettatura. In assenza del Consorzio autorizzato, provvede all'approvazione l'ente di controllo.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  <b>Rev.1</b>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 12 di 36

#### 6.4 Validità della registrazione e del riconoscimento

La validità dell'idoneità ai fini della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino inizialmente deliberata, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata ad INOQ dal parte del MIPAAF.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità ad INOQ da parte del MIPAAF e dopo formale comunicazione di prosecuzione nell'adesione al sistema dei controlli ricevuta dai soggetti riconosciuti (coincidente con la sottoscrizione del contratto), INOQ provvede ad aggiornamento delle idoneità precedentemente rilasciate ed in corso di validità.

All'inizio di ogni anno solare, entro il mese di marzo, INOQ propone a tutti i soggetti registrati un contratto annuale per il mantenimento nel sistema dei controlli; ciascuno di questi, per mantenere l'inserimento, dovrà sottoscrivere il contratto e pagare gli oneri dovuti secondo il tariffario approvato, a meno che non rinunci volontariamente all'adesione stessa (vedi § 6.4.2).

Il riconoscimento e la certificazione di idoneità ai fini della denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino rilasciati, possono inoltre essere sospesi nei casi di dichiarata o manifesta sospensione dell'attività di filiera **da parte dell'operatore** effettuata per un periodo definito e dichiarato.

##### 6.4.1 Condizioni di mantenimento

Positivamente concluse le attività di registrazione e riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo, i soggetti della filiera di produzione della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino registrati e riconosciuti, sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze evidenziate al successivo paragrafo 10 "schema dei controlli"; pertanto nel corso del periodo di validità tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un'attività di sorveglianza consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, INOQ controlla periodicamente il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulla produzione, le quantità totali immesse in commercio attraverso la valutazione della documentazione di autocontrollo inviata dai soggetti registrati/riconosciuti, secondo le tempistiche definite nei successivi paragrafi; in particolare valuta il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulla produzione, le quantità totali immesse in commercio.

Circa le verifiche ispettive di mantenimento, possono basarsi sulla valutazione documentale o sulla valutazione delle prassi operative in campo (alimentazione, gestione della peschiera, condizionamento). Pertanto i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da INOQ.

##### 6.4.1.1 Produttori/macellatori: annotazione e comunicazione dei dati produttivi

Il Produttore/**macellatore**, trasmette mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo :

- i quantitativi di avannotti ottenuti e/o acquistati inseriti nel circuito nel mese precedente, (compreso l'acquisto del novellame da altri produttori);
- i quantitativi di avannotti/novellame/prodotto finito, venduti, destinati al circuito della Denominazione (con relativa destinazione se venduti ad un condizionatore);

I dati saranno trasmessi utilizzando il Registro carico-scarico All. 5. :

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si sono effettuate vendite di pesci per il circuito della Denominazione.

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché siano previste almeno le voci presenti nel citato modello o concorda con INOQ modalità di trasferimento dei dati.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 13 di 36

#### **6.4.1.2 Produttori/macellatori: Verifica ispettiva di sorveglianza**

Annualmente viene effettuata una verifica ispettiva di sorveglianza ai fini:

- dell'accertamento dei dati produttivi comunicati e delle registrazioni inerenti all'identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- della rispondenza ai requisiti di provenienza, allevamento, **macellazione**, confezionamento, etichettatura e commercializzazione (se effettuate dal produttore/**macellatore**)

Il controllo avviene di norma con preavviso di almeno 5 giorni lavorativi **o comunque accordandosi con il soggetto**, da parte di personale ispettivo di INOQ.

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi di produzione dai produttori e condizionatori, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Vedere a questo proposito il cap. 10, "Schema dei Controlli". **Nel caso in cui durante la Visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità in merito alle forniture e/o situazioni produttive, tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi.**

Nel corso della verifica ispettiva il valutatore prende visione delle quantità totali di Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino prodotte, delle modalità di produzione in atto, dei controlli aziendali sulla conformità del prodotto, sull'utilizzo della Denominazione e delle modalità di compilazione e archiviazione dei documenti di autocontrollo aziendale per tutto il campione di produttori controllati, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità dei lotti di "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" e seguendo comunque quanto disposto nei capitoli successivi "Requisiti di conformità" e "Piano dei controlli.

Il produttore deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni relative al rispetto dell'alimentazione con l'identificazione dei cartellini delle ditte mangimistiche ai fini dell'evidenza delle caratteristiche degli alimenti acquistati.

Gli alimenti utilizzati devono essere privi di OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente. Gli allevatori devono mantenere idonea documentazione (schede tecniche di accompagnamento, eventuali documenti di certificazione) che consenta di verificarne la conformità al disciplinare di produzione.

Il produttore deve conservare tutti i documenti di trasporto e consegna.

Per ogni conferimento di prodotto il produttore/**macellatore** rilascerà **all'operatore successivo** opportuna documentazione di accompagnamento (dichiarazione di accompagnamento, ddt o altro documento equivalente – dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali – modello conforme al DM 16 maggio 2007), firmata dallo stesso produttore/**macellatore**, riportante la quantità ceduta con indicazione della data, mittente e destinatario.

Si precisa che nei documenti di vendita del prodotto destinato ad altri produttori o ai centri di condizionamento registrati, deve essere indicata chiaramente la dicitura "prodotto idoneo alla Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" **o dicitura equivalente.**

#### **6.4.1.3 Condizionatori: registrazione e comunicazione dati produttivi**

Il centro di condizionamento, trasmette mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo :

- i quantitativi di Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino acquisiti e confezionati destinati al circuito della Denominazione e relativa provenienza;
- i quantitativi di Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino venduti con la Denominazione



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 14 di 36

La trasmissione di questi avviene inviando ad INOQ i seguenti documenti per la registrazione dei dati ai fini dell'autocontrollo il Registro carico-scarico All. 5.

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché siano previste almeno le voci presenti nel citato modello o concorda con INOQ modalità di trasferimento dei dati.

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si siano effettuate vendite o acquisti di pesci per il circuito della Denominazione.

#### 6.4.1.4 Condizionatori: Verifica ispettiva di sorveglianza

Annualmente viene effettuata una verifica ispettiva di sorveglianza ai fini:

- dell'accertamento dei dati produttivi comunicati e delle registrazioni inerenti all'identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- della rispondenza ai requisiti di provenienza, confezionamento, etichettatura e commercializzazione.

Il controllo avviene di norma con preavviso di almeno 5 giorni lavorativi **o comunque accordandosi con il soggetto**, da parte di personale ispettivo di INOQ.

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole di produzione, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Vedere a questo proposito il cap. 10, "Schema dei Controlli". **Nel caso in cui durante la Visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità in merito alle forniture e/o situazioni produttive, tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi.**

#### 6.4.2 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi

Il soggetto registrato e/o riconosciuto per la Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino può recedere dal sistema dei controlli volontariamente.

In questi casi, deve essere trasmessa a INOQ comunicazione di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La rinuncia diventa effettiva dalla data di ricevimento in cui il soggetto registrato/riconosciuto ha dato comunicazione scritta con riscontro di ricezione da parte di INOQ.

A seguito della rinuncia, l'ex soggetto riconosciuto è obbligato a:

- non utilizzare i segni identificativi della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (imballaggi, confezioni..) ed a distruggere le rimanenze;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta certificazione;
- **essere in regola con la tariffa fissa annuale e pagare a INOQ le tariffe variabili e le spese accessorie (come previsto dal Tariffario approvato) maturate fino alla data della disdetta.**

Inoltre, il recesso dal sistema di controllo comporta da parte di INOQ:

- la cancellazione dell'ex Soggetto registrato/riconosciuto dal relativo elenco e le azioni conseguenti;
- la ripetizione dell'intero iter di registrazione e riconoscimento nel caso in cui il soggetto intenda riprendere l'attività ai fini della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 15 di 36

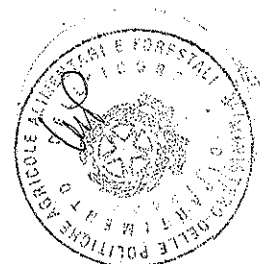
#### 6.4.3 Ricorsi

L'Azienda alla quale sia stata negata da INOQ l'inserimento nel sistema di controllo della Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, ovvero a seguito dei controlli documentali, metrici, sensoriali, siano state verbalizzate non conformità al disciplinare di produzione e/o al presente Piano di Controllo, non accettate dallo stesso in quanto ritenute non corrette, ha la facoltà di ricorrere contro le decisioni di INOQ.

A tale fine, il soggetto controllato invia (entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni), per raccomandata, ad INOQ motivata istanza di ricorso alla Giunta di Appello (GdA). La GdA è costituita da almeno 3 membri indipendenti che dovranno essere nominati all'occorrenza dal Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità di INOQ.

Entro **30 giorni (ed ulteriori 30 giorni per giustificati motivi)** dal ricevimento dell'istanza, la Giunta d'Appello trasmette attraverso INOQ al soggetto controllato la propria decisione inappellabile. Tale decisione può essere presa anche in seguito alla ripetizione della verifica ispettiva da parte di esperti tecnici nominati dalla stessa giunta d'appello o la ripetizione dell'analisi in laboratori qualificati ed indicati dalla stessa giunta.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  <b>Rev.1</b>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 16 di 36

## 7. DISCIPLINA PRODUTTIVA

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 da INOQ, degli stagni nei quali avviene l'allevamento, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia ad INOQ 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 di INOQ, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente piano di controllo.

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

### 7.1 Zona di produzione

#### (Requisito 1)

L'area geograficamente individuata con la dicitura "Pianalto di Poirino" annovera i comuni di:

Provincia di Torino: Carmagnola, Isolabella, Poirino, Pralormo, Riva presso Chieri, Santena, Villastellone,

Provincia di Cuneo: Baldissero d'Alba, Ceresole d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfre', S. Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno,

Provincia di Asti: Buttigliera d'Asti, Cellarengo, Dusino S. Michele, S. Paolo Solbrito, Valfenera, Villanova d'Asti

Dei ventitre comuni, appartenenti a tre province, che costituiscono l'area geografica storicamente riconosciuta come «Terre rosse del Pianalto di Poirino», soltanto i territori dei comuni di Poirino (Torino), Isolabella (Torino), Cellarengo (Asti), Pralormo (Torino), Ceresole d'Alba (Cuneo) sono compresi totalmente nella zona di produzione.

Sono parzialmente comprese nella zona di produzione solo alcune parti dei territori dei comuni di Carmagnola, Villastellone, Santena, Riva presso Chieri, Baldissero d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfre', S. Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno, e Dusino S. Michele, Valfenera, Buttigliera d'Asti, S. Paolo Solbrito, Villanova d'Asti

La zona di produzione, all'interno del Pianalto e' compresa entro i limiti, che sono così definiti:

- a sud della strada carreggiabile che dall'abitato di Buttigliera d'Asti si dirige verso l'oratorio di S. Antonio e conduce al ponte sul Rio del Gerbido;
- a est del tratto del Rio del Gerbido che, dal ponte suddetto, scorre sino al ponte di località S. Grato, situato sulla strada che collega Buttigliera d'Asti a Riva presso Chieri;
- a sud/est della strada che dall'abitato di Riva presso Chieri, in direzione Pessione, conduce al ponte sul Rio Scarosa;
- a est del tratto del Rio Scarosa che, dal ponte suddetto, scorre sino al ponte dell'autostrada A 21;
- a sud del tratto della autostrada A 21 che, dal ponte suddetto, conduce al cavalcavia posto in prossimità di Cascina Ca' Bianca;
- a sud del sentiero che, dal suddetto cavalcavia, conduce a Cascina Tepice e, proseguendo in direzione ovest verso la rotonda di località Ponticelli conduce a località Fabaro;
- a est della strada che collegando località Fabaro a Santena conduce al ponte del torrente Stellone, nell'abitato di Villastellone;
- a est del torrente Stellone risalendone il corso, dal ponte suddetto, sino alla confluenza con il Rio S. Pietro;
- a est del Rio S. Pietro risalendone il corso sino al ponte di località Cavalleri-Fumeri, nel comune di Carmagnola;
- a est della carreggiabile che, dal ponte suddetto, si collega alla strada che proviene da Ceresole d'Alba, in località Due Province;
- a sud del tratto della strada che, dalla suddetta località, conduce all'incrocio con la strada statale n. 661, proveniente da Carmagnola;





	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 17 di 36

- a est della strada statale n. 661 che, dal suddetto incrocio, attraversando Sommariva del Bosco, conduce all'abitato di Sanfre' e sino all'incrocio con la strada che porta a Cascina Priore;
- a nord/est della strada che, dall'incrocio suddetto, collega Sanfre' al percorso denominato Sentiero del Roero (S1);
- a nord/ovest del tratto di Sentiero del Roero che, dal collegamento suddetto, conduce al Pilone di S. Grato, nel comune di Monta' d'Alba;
- a ovest della carreggiabile che dal Pilone di S. Grato conduce al Pilone di S. Bernardo;
- a ovest della strada che, dal Pilone di S. Bernardo, in direzione nord, attraversando gli abitati di Valfenera, Dusino S. Michele, S. Paolo Solbrito, conduce a Buttigliera d'Asti collegandosi, all'interno del paese, con la strada che si dirige all'Oratorio di S. Antonio.

## 7.2 Modalità di produzione

Il metodo di ottenimento del prodotto, comprende:

### 7.2.1 Specie

#### (Requisito 2)

La denominazione di origine protetta «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» distingue gli esemplari, allo stato fresco, ossia non trasformato, della specie Tinca (Tinca tinca).

### 7.2.2 Metodo di ottenimento del prodotto

#### (Requisito 3 - Riproduzione e novellame)

Per ottenere la disponibilità di novellame sono ammessi la selezione e l'incrocio di riproduttori purché aventi le caratteristiche descritte al punto 7.3. Si potrà ricorrere sia alla riproduzione naturale sia alla riproduzione artificiale.

#### (Requisito 4 – crescita)

Gli avannotti, che sono immessi nelle peschiere anche associati a riproduttori e tinche di taglia intermedia, vengono lasciati crescere sino al raggiungimento della taglia desiderata

#### (Requisito 5 – condizioni generali)

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e' rigorosamente allevata in monocoltura.

La pezzatura prodotta varia dalla taglia da consumo, al novellame da ripopolamento, ai riproduttori.

#### (Requisito 6 – condizioni di allevamento)

La tinca si alleva sia negli stagni in argilla esistenti e sia in nuovi bacini in argilla, purché realizzati entro i limiti della zona di produzione.

#### (Requisito 7 - Acqua)

L'approvvigionamento idrico può essere effettuato:

- a) da acque meteoriche;
- b) da acque superficiali;
- c) da acque di captazione da falda.

#### (Requisito 8 - Stagni)

Saranno utilizzati gli stagni, realizzati in argilla, già in uso e sarà possibile la realizzazione di nuovi invasi in argilla. Considerando le particolari caratteristiche geologiche della zona, non sono ammessi stagni dotati di totale impermeabilizzazione artificiale o realizzati con materiale diverso dall'argilla del Pianalto.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 18 di 36

**(Requisito 9 - Inerbimento perimetrale)**

Onde evitare forme di inquinamento dovute alle pratiche colturali dei terreni circostanti sarà realizzata una fascia di inerbimento perimetrale degli stagni della larghezza minima di metri 5;

**(Requisito 10 - Sostanze diserbanti)**

nella suddetta fascia tampone e' fatto divieto dell'uso di sostanze diserbanti

**(Requisito 11 - Alimentazione)**

L'alimentazione in allevamento sarà favorita mediante pratiche di fertilizzazione naturali dei bacini al fine di ottenere zooplankton per lo svezzamento e la crescita degli avannotti. In seguito, durante la fase di ingrasso, si potrà fare ricorso a sistemi di integrazione alimentare, preparati con alimenti non derivati da farine di carne e non derivati da organismi geneticamente modificati, nei quali il tenore proteico, opportunamente distribuito tra proteine di origine vegetale e animale, non superi il 45% del peso. In particolare si individuano le seguenti materie prime:

- a) cereali, granaglie e loro prodotti e sottoprodotti;
- b) semi oleosi e loro prodotti e sottoprodotti;
- c) semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti;
- d) latte e derivati;
- e) uova e derivati;
- f) farina di pesce e/o di crostacei.

Le materie prime di cui alle lettere a), b), c), d), e), dovranno essere reperite all'interno della zona di produzione del Pianalto, assolutamente non OGM, e opportunamente certificate secondo la normativa vigente. Tali complementi sono circa l'85% del prodotto somministrato in fase di alimentazione.

La farina di pesce e/o di crostacei potrà essere reperita in commercio, purché opportunamente certificata e assolutamente non OGM.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 19 di 36

### 7.3 Caratteristiche del Prodotto finito

(Requisito 12)

La commercializzazione limitata al prodotto fresco tiene conto della legislazione vigente e della buona pratica igienica.

Le produzioni a marchio devono possedere le seguenti caratteristiche morfologiche:

"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"	Valori
<input type="checkbox"/> Taglia	<input type="checkbox"/> da 50 a 250g
<input type="checkbox"/> livrea:	<input type="checkbox"/> giallo dorata, dorso curvo e gibboso;
<input type="checkbox"/> pelle:	<input type="checkbox"/> colorazione viva, brillante e lucente lo spessore della pelle deve essere minimo e non superiore a 1 mm, eventuali segni, lesioni o abrasioni cutanee sono ammesse purché cicatrizzate o derivanti solo dall'azione di pesca o da predazione;
<input type="checkbox"/> muco cutaneo:	<input type="checkbox"/> trasparente e ben aderente alla pelle, percettibile solo al tatto;
<input type="checkbox"/> occhio:	<input type="checkbox"/> brillante, vivido, lucente, convesso, cornea trasparente e pupilla nera, bulbo giallo o aranciato;
<input type="checkbox"/> branchie:	<input type="checkbox"/> colore rosso vivo o roseo, umide, prive di muco, di limo, di parassiti o corpi estranei in genere;
<input type="checkbox"/> squame:	<input type="checkbox"/> aderenti alla pelle, lucide, iridescenti, dorate;
<input type="checkbox"/> corpo:	<input type="checkbox"/> rigido e sodo, leggermente elastico, resistente al tatto, non flaccido e molle;
<input type="checkbox"/> odore:	<input type="checkbox"/> tenue, fragrante di acqua dolce, non acre o sgradevole e forte di pesce, assolutamente non di fango o erba o di sostanze organiche;
<input type="checkbox"/> visceri:	<input type="checkbox"/> leggermente turgidi, brillanti e lisci con sfumature madreperlancee, non avvizziti e afflosciati, di odore non sgradevole o disgustoso e assolutamente non di fango o erba;
<input type="checkbox"/> peritoneo:	<input type="checkbox"/> trasparente, brillante, inodore e aderente alla carne;
<input type="checkbox"/> muscolatura:	<input type="checkbox"/> elastica e soda, di colore generale bianco roseo e rossa nei muscoli delle pinne, inodore e comunque non odora di fango o erba.

Relativamente alle caratteristiche organolettiche le produzioni a marchio devono rispettare i seguenti parametri:

"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"	Valori
<input type="checkbox"/> Carni	<input type="checkbox"/> tenere, morbide, abbastanza compatte, scarse di grassi
<input type="checkbox"/> Sapore:	<input type="checkbox"/> prive di sapori e odori sgradevoli quali fango, limo o erba; presentano sapore di pesce tenue e delicato, non deciso come il pesce di mare

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 20 di 36

### 7.3.1 Autocontrollo sul prodotto finito

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con la Denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, si accerta in autocontrollo che il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita documentazione aziendale, (od almeno riepilogati sul registro di C/S All.5) con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il detentore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della Denominazione, registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità.

#### **Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo dei produttori/macellatori**

**Le frequenze delle analisi da effettuarsi in autocontrollo a cura dei macellatori che rivendono ai condizionatori il prodotto Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino sono evidenziate di seguito:**

Specifiche tecniche	Frequenza
<b>Caratteristiche morfologiche ed organolettiche:</b> (taglia, livrea, pelle, muco cutaneo, occhio, branchie, squame, corpo, odore, visceri, peritoneo, muscolatura, carni e, se possibile sapore).	Ad ogni macellazione, in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione sul Registro di C/S o sulle schede di lotto aziendali.

#### **Tabella B – Frequenze analisi in autocontrollo dei condizionatori**

**Le frequenze delle analisi da effettuarsi in autocontrollo a cura dei condizionatori che immettono sul mercato il prodotto Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino sono evidenziate di seguito:**

Specifiche tecniche	Frequenza
<b>Caratteristiche morfologiche ed organolettiche:</b> (taglia, livrea, pelle, muco cutaneo, occhio, branchie, squame, corpo, odore, visceri, peritoneo, muscolatura, carni e, <b>se possibile</b> sapore). <b>Le caratteristiche interne (visceri, peritoneo, muscolatura e carni) verranno verificate solo nel caso in cui la macellazione avvenga presso il condizionatore</b>	Ogni lotto, in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione sul Registro di C/S o sulle schede di lotto aziendali.

### 7.3.2 Gestione del lotto sottoposto a controllo

I lotti di produzione (che coincidono generalmente alla quantità pescata destinata alla vendita ed i cui estremi sono riportati sul Registro di C/S o sulle schede di lotto aziendali), possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei controlli effettuati.

Tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo devono essere conservate e rese disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità di INOQ.

### 7.3.3 Controllo di conformità sul prodotto finito

Annualmente, presso i **produttore/macellatori che rivendono ai condizionatori la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e presso i** condizionatori che **la** immettono in commercio, INOQ esegue campionamento ed analisi del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare. Possono essere effettuati ulteriori controlli in funzione del riscontro in autocontrollo di non conformità ai parametri esaminati (comunicare ad INOQ secondo quanto previsto in §8.2 ).

**Nel caso in cui presso il macellatore o presso il condizionatore che svolge anche l'attività di produttore/macellatore, nel corso della verifica non siano disponibili confezioni o partite di pesci già macellati,**



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 21 di 36

*l'ispettore richiederà al soggetto di pescare e macellare almeno 3 campioni elementari (vedi nel seguito) sui quali eseguire le prove di espertizzazione. Per evidenti motivi logistico/pratici, la determinazione del "sapore" del pesce è eventuale ma non necessaria per esprimere un giudizio di conformità del prodotto. Inoltre, nel caso di pesce venduto "vivo" (soggetto non autorizzato alla macellazione), la verifica di conformità sarà relativa esclusivamente ai requisiti esterni (taglia, livrea, pelle, muco cutaneo, occhio, branchie, squame, corpo, odore).*

Nelle tabelle 1 e 2 seguenti sono riportati i criteri per la formazione del campione globale da sottoporre al controllo. Per "campione elementare" così come previsto dalla Direttiva CE2004/44 del 13 aprile 2004 si intende il singolo pesce intero.

**Tabella 1**

**Numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita**

Peso della partita (in kg)	Numero minimo di campioni elementari da prelevare
< 50	3
50 a 500	5
> 500	10

Se la partita è costituita da confezioni singole, il numero di confezioni che va prelevato per formare un campione globale è indicato nella tabella 2.

**Tabella 2**

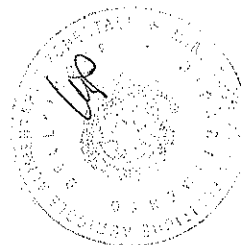
**Numero di confezioni da prelevare per formare un campione globale se la partita è costituita da confezioni singole**

Numero di confezioni o unità della partita	Numero minimo di confezioni o unità da prelevare
1 a 25	1 confezione o unità
26 a 100	circa il 5 %, almeno 2 confezioni o unità
> 100	circa il 5 %, fino a un massimo di 10 confezioni o unità

Gli esiti del controllo metrico e sensoriale, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel *Verbale di Espertizzazione del prodotto*.

In caso di non conformità qualitativa, per uno o più dei requisiti disciplinati, INOQ richiede l'attuazione di appropriate e tempestive azioni correttive. Al riscontro dell'efficacia di dette azioni, predispone l'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare per il ricampionamento del prodotto che seguirà lo stesso principio di campionamento descritto precedentemente.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della Denominazione ed opportunamente trattati.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 22 di 36

#### 7.4 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto DOP

##### (Requisito 13)

La Tinca Gobba Dorata fresca, dovrà essere commercializzata in contenitori e sacchetti monouso recanti ben evidenziato il contrassegno.

**Nel caso in cui la Tinca venga commercializzata "viva", si precisa che tali confezioni dovranno essere chiuse ermeticamente (es. buste dotate di sigillo monouso) e dotate di apposita ossigenazione al fine di garantire il benessere animale durante il trasporto e dovrà essere indicato in etichetta l'utilizzo entro le 24 ore successive al condizionamento.** Le operazioni di condizionamento devono avvenire nella zona indicata al § 7.1 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo del prodotto stesso ed essenzialmente in considerazione della natura altamente deteriorabile e della delicatezza delle produzioni ittiche, al fine di evitare la contaminazione e di garantire la conservazione delle caratteristiche organolettiche e qualitative.

Il contrassegno e' costituito, in ordine dalla parte superiore verso l'inferiore, dai seguenti simboli distintivi:

- la dicitura: «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino»;
- il disegno della Tinca femmina con la testa rivolta a sinistra;
- la dicitura: «Denominazione d'origine protetta - D.O.P.».

L'etichettatura prevede inoltre la dicitura distintiva del produttore e/o dell'azienda produttrice del prodotto, le cui dimensioni non potranno essere superiori a 1/2 delle diciture di cui al seguente articolo.

Il marchio e' presentato nel modo seguente:

Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino



Sulle etichette del prodotto deve essere riportata anche la seguente dicitura: "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 510/2006".

L'apposizione dell'etichetta può avvenire solo se sono soddisfatte le condizioni previste dai §5 e 6, (procedure di registrazione e di riconoscimento) ed implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, a salvaguardia dei presupposti di originalità, dei caratteri di tipicità e identificabilità richiesti dal Regolamento (CE) 510/06.

Le aziende che intendono utilizzare le diciture previste dal Disciplinare e il logo identificativo della Denominazione sulle confezioni di prodotto finito (sia in sede di riconoscimento iniziale che in seguito a variazioni) devono fare apposita richiesta di approvazione sia delle etichette che delle confezioni utilizzate; l'autorizzazione è rilasciata dal Consorzio autorizzato o in sua assenza, dall'Organismo di Controllo autorizzato (INOQ), come previsto nel cap. 6.3, ultimo capoverso.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 23 di 36

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sull'involucro protettivo del prodotto e non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, è apposta sotto la diretta responsabilità del produttore e sarà soggetta ai controlli delle autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

## 8. NON CONFORMITÀ

### 8.1 Rilevate dall'azienda

Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (All 6 Registro Non Conformità o documenti equivalenti) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire sufficiente evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito del Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino o commercializzato con la denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.

Nel caso di Non Conformità morfologiche/organolettiche, inoltre, il soggetto interessato dovrà (dopo aver attuato le opportune azioni correttive) ripetere il controllo su un altro campione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese ed inviare l'esito ad INOQ..

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere chiaramente le indicazioni del/ i lotti di prodotto sottoposti al controllo.

### 8.2 Rilevate da INOQ

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da INOQ, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.

Tutti i rapporti di NC classificati come "gravi" dal Piano di controllo di cui al Cap.10 e gli eventuali relativi provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP, saranno trasmessi (oltre che al soggetto interessato) all'ICQ per quanto di specifica responsabilità.

. Alla Regione verrà esclusivamente comunicato l'elenco aggiornato dei nominativi dei soggetti regolarmente iscritti al sistema di controllo.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da INOQ si rimanda comunque ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive del Piano dei Controlli (cap 10).

Nei casi in cui sia evidenziata una NC reiterata, INOQ **sottoporrà** il soggetto ad un piano di sorveglianza "rinforzato", secondo i seguenti criteri:

- ❖ dopo la terza NC di tipo lieve consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della quarta dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva all'ordinario piano dei controlli;
- ❖ dopo la seconda NC di tipo grave consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della terza dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata, in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche con prove di tipo sul prodotto quando applicabile.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>			<b>PC21</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/11	Pagina 24 di 36

## 9. ALLEGATI

Allegato A: Riferimenti legislativi e normativi;

Allegato 1: Richiesta di adesione produttori/**macellatori** al sistema di controllo e certificazione del Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Allegato 2: Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino (da utilizzare nel caso di domande presentate da altri soggetti in forza di specifica delega)

Allegato 3: Dichiarazione Stagni di Allevamento

Allegato 4: Richiesta di adesione condizionatori al sistema di controllo della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

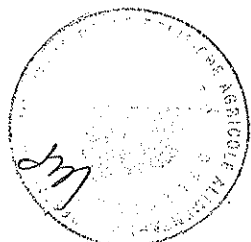
Allegato 5: Registro C/S

Allegato 6: Registro NC


## 10. SCHEMA DEI CONTROLLI

La tabella riporta, per ciascun soggetto della filiera individuato dal disciplinare, requisiti da rispettare, e relative attività di autocontrollo e di controllo da parte dell'organismo autorizzato e successivi adempimenti.

Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche pertanto se un'azienda inserita nel sistema di controllo svolge diverse fasi della filiera (ad es dalla produzione agricola alla commercializzazione al consumatore), dovrà attenersi alle disposizioni previste per i soggetti della filiera descritti che svolgono dette fasi.





 INOQ	PIANO DEI CONTROLLI "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"				PC21 Rev.1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/2011	

#### 10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Produttori/macellatori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione degli stagni di allevamento e dell'eventuale impianto di macellazione	In territorio delimitato <b>Requisito 1</b>	produrre specifica richiesta di accesso al sistema di controllo.	1	controllo documentaz.	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli impianti di macellazione e dei produttori registrati specificando per ognuno, l'elenco degli stagni	fuori zona		Diniego riconoscimento iscrizione stagni fuori zona	
		adeguatezza impianti di allevamento e dell'eventuale impianto di macellazione	Specie: <b>Req. 2</b> Condizioni di allevamento: <b>Req.6</b> Acqua: <b>Req. 7</b> Stagni: <b>Req.8</b> Inerbimento perimetrale: <b>Req.9</b> divieto uso sostanze diserbanti: <b>Req.10</b>	Allegare alla richiesta idonea documentaz. come da § 5.2	2	controllo completezza documentaz.	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		carenze della documentaz.		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentaz. o adeguamento del requisito
					3	controllo ALL 3 "Registro stagni"	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		stagni con requisiti non rispondenti al disciplinare		esclusione stagni non idonei	richiesta presentazione nuova domanda con esclusione stagni non idonei
					4	controllo autorizzazione sanitaria per gli impianti di macellazione	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		carenze della documentazione o mancanza di autorizzazione		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentaz.
					5	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		inadeguatezza impianti di allevamento o macellazione		esclusione stagni/impianti di macellazione non idonei da sistema di controllo	richiesta presentazione nuova domanda con esclusione stagni non idonei o adeguamento degli impianti di macellazione
	Mantenimento dei requisiti	Anagrafica produttore/macellatore		Comunicare ad INOQ le variazioni anagrafiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento (§ 5.4)	6	controllo variazioni comunicate	D	ad ogni comunic.	soggetti registrati	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli impianti di macellazione e dei produttori registrati specificando per ognuno, l'elenco degli stagni	manca comunicazione variazione anagrafica intervenuta	Lieve	Richiesta adeguamento anagrafica	Verifica documentale ed aggiornamento elenco produttori.
		ubicazione degli stagni e dell'eventuale impianto di macellazione	In territorio previsto delimitato <b>Requisito 1</b>	Comunicare (entro 15 gg.) variazione ubicazione siti produttivi o stagni	7	controllo variazioni comunicate	D	ad ogni comunic.	soggetti registrati	aggiornamento elenco produttori	Nuova ubicazione stagni/ impianti di macellazione fuori territorio delimitato	Grave	Diniego riconoscimento o Esclusione stagno/impianto di macellazione da circuito DOP	
					8						manca comunicazione variazione entro i 15 giorni in territorio delimitato	Lieve	Sollecito trasmissione modifica e documenti annessi entro 7 giorni	Attesa comunicazione e verifica ispettiva nuovo stagno/impianto



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"**

PC21  
Rev.1

Redatto da: RS


Verificato da: RAQ

Approvato da: DIG

Data: 27/06/2011

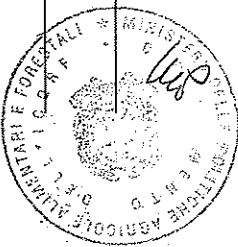
**10. PIANO DEI CONTROLLI**

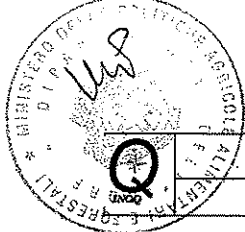
SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Produttori/macellatori					9						mancata comunicazione dopo sollecito in territorio delimitato	Grave	Esclusione del prodotto da circuito DOP fino a verifica dell'adeguatezza del nuovo stagno/impianto di macellazione.	Verifica ispettiva nuovo stagno/impianto
		adeguatezza impianti di allevamento/macellazione	Specie: <b>Req. 2</b> Condizioni di allevamento: <b>Req.6</b> Acqua: <b>Req. 7</b> Stagni: <b>Req.8</b> Inerbimento perimetrale: <b>Req.9</b> divieto uso sostanze diserbanti: <b>Req.10</b>	Comunicare variazioni impianti di allevamento o di macellazione allegando idonea documentaz. come da § 5.4 (entro 15 gg.)	10	controllo completezza documentaz.	D	ad ogni comunic.	soggetti registrati		mancata comunicazione	Lieve	Sollecito trasmissione modifica e documenti annessi entro 15 giorni	Invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento: al ricevimento INOQ valuterà se effettuare una verifica ispettiva così come da §5.4
					11						mancata comunicazione dopo sollecito	Grave	Esclusione prodotto, da circuito DOP.	richiesta integrazione o completamento documentaz.e verifica ispettiva supplementare
					12	controllo autorizzazione sanitaria degli impianti di macellazione	D	ad ogni comunic.	soggetti registrati		mancata comunicazione variazioni idoneità sanitaria entro 15 giorni	Lieve	Richiesta adeguamento della documentazione entro 15 giorni.	Invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento.
					13						mancata comunicazione variazione idoneità sanitaria dopo sollecito o mancato ripristino	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino a ripristino idoneità sanitaria.	Richiesta ripristino idoneità sanitaria e verifica ispettiva
					14	verifica ispettiva adeguatezza impianti	I	secondo necessità, in relazione alle variazioni comunicate	soggetti registrati		Non rispondenza di quanto descritto in documentaz. (imprecisioni documentali)	Lieve	Richiesta adeguamento della documentazione entro 15 giorni.	Invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento.
					15						Mancata integrazione documentale dopo 15 giorni dal sollecito	Grave	Esclusione prodotto, da circuito DOP fino all'adeguamento della documentazione.	Richiesta integrazione documentale e verifica ispettiva.
					16						inadeguatezza impianti di allevamento/macellazione	Grave	Esclusione del prodotto e dei relativi stagni /impianti di macellazione non idonei.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva

	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b> "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"				PC21 Rev.1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/2011	

10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Produttori/macellatori	Cessazione attività	cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.)	17	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti registrati	Elenco aggiornato degli impianti di macellazione o dei produttori riconosciuti specificando per ognuno, l'elenco degli stagni	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto; eliminazione dall'elenco dei produttori.	
	Approvvigionamento: riproduzione e acquisto novellame	conformità al disciplinare	Provenienza: <b>Req.1</b> Specie: <b>Req. 2</b>	Accertarsi di acquistare pesci/novellame di specie consentite dal disciplinare e da soggetti iscritti al circuito. Archiviare documenti di acquisto. Compilare Registro C/S	18	controllo conformità della provenienza e delle specie disciplinate: controllo documenti di acquisto e registro di C/S	I	100	soggetti registrati		Acquisto da fornitori non iscritti al circuito di controllo	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP. Trasmissione NC all'ICQ	Richiesta adeguamento modalità d'acquisto ed invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento.
					19						specie non conformi	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva.
					20						Utilizzo di riproduttori senza le caratteristiche descritte in 7.3	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva.
			Per ottenere la disponibilità di novellame sono ammessi la selezione e l'incrocio di riproduttori purché aventi le caratteristiche descritte al punto 7.3. Si potrà ricorrere sia alla riproduzione naturale sia alla riproduzione artificiale <b>Req. 3</b>	Attenersi alle modalità disciplinate		Controllo corretta gestione delle attività riproduttive	I-D	100	soggetti registrati					





**PIANO DEI CONTROLLI**  
**"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"**

**PC21**  
Rev.1

Redatto da: RS

Verificato da: RAQ

Approvato da: DiG

Data: 27/06/2011

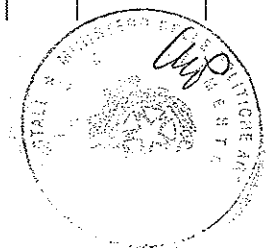
**10. PIANO DEI CONTROLLI**

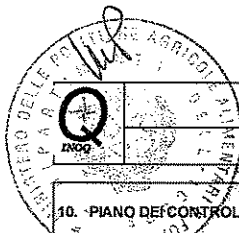
SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Produttori/macellatori	allevamento	conformità al disciplinare	Gli avannotti, che sono immessi nelle peschiere anche associati a riproduttori e tinche di taglia intermedia, vengono lasciati crescere sino al raggiungimento della taglia desiderata <i>Req.4</i>	Attenersi alle modalità disciplinate	21	controllo modalità di allevamento	I	100	soggetti registrati		pratiche di allevamento non conformi	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP.	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
			La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e' rigorosamente allevata in monocultura. La pezzatura prodotta varia dalla taglia da consumo, al novellame da ripopolamento, ai riproduttori. <i>Req.5</i>	Attenersi alle modalità disciplinate	22	Controllo allevamento in monocultura	I	100	soggetti registrati		Tecnica di allevamento non in monocultura	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP.	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
			Alimentazione: <i>Req.11</i>	Attenersi alle modalità disciplinate	23	Verifica idoneità dell'alimentazione: controllo documenti di acquisto, cartellini mangimi, certificati non OGM	I-D	100	soggetti registrati		Mancanza di documentazione attestante l'assenza di OGM o la correttezza delle materie prime utilizzate	lieve	Richiesta adeguamento della documentazione entro 15 giorni.	Invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento.
					24		I-D	100	soggetti registrati		Mancato adeguamento (entro 15 giorni) della documentazione mancante per dimostrare la conformità dell'alimentazione	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP.	Richiesta adeguamento ed invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento (documentazione mancante).
					25		I-D				Alimentazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva.

	PIANO DEI CONTROLLI "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"				PC21 Rev.1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/2011	

#### 10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Produttori/macellatori	animale pronto per la vendita	identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Registrare e archiviare i parametri di processo "disciplinati"	26	controllo idoneità registrazione	I	100	soggetti registrati		Registrazioni incomplete o imprecise (tal da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti)	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e invio a INOQ evidenza adeguamento.
					27						Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP.	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e verifica ispettiva.
				Identificare gli animali	28	controllo idoneità identificazione animali	I	100	soggetti registrati	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun produttore/macellatore	Identificazioni incomplete o imprecise (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e invio a INOQ evidenza adeguamento.
					29						Identificazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto, dal circuito DOP .	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e verifica ispettiva.
		Rintracciabilità		Registrare identificazione del prodotto venduto: registro di C/S All.5 e Documenti di vendita riportanti la dicitura "Prodotto idoneo alla denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"	30	controllo idoneità di registrazione dati identificativi e corretta dicitura sui documenti di vendita	D	100	soggetti registrati		Registrazioni incomplete o imprecise (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e invio a INOQ evidenza adeguamento.
					31						Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto, dal circuito DOP .	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e verifica ispettiva.
				accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito (All.5) come da par.7.3	32	Verifica conformità del prodotto cpme da par. 7.3 e controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	Vedi § 7.3	soggetti registrati		Non conformità ad uno qualsiasi dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta adeguamento, Verifica ispettiva e ricampionamento.
	conformità disciplinare		Caratteristiche del prodotto finito <b>Req.12</b>											





PIANO DEI CONTROLLI

"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"

PC21  
Rev.1

Redatto da: RS

Verificato da: RAQ

Approvato da: DIG

Data: 27/06/2011

10. - PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Produttori/macellatori					33						Registrazioni imprecise o incomplete (senza compromettere il rispetto dei requisiti)	Lieve	Richiesta adeguamento delle registrazioni entro 15 giorni	Trasmissione ad INOQ evidenza dell'adeguamento
					34						Mancato adeguamento delle registrazioni entro 15 giorni o Registrazioni assenti o Mancata esecuzione dei controlli in autocontrollo	Grave	Esclusione prodotto, dal circuito DOP.	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e verifica ispettiva.
					35						Mancata esclusione prodotto NC per uno o più requisiti.	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta immediata esecuzione verifiche di prodotto e verifica ispettiva.
					36	Controllo comunicazioni	D	100	Prodotto	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto e dove) per ciascun produttore/macellatore	manca comunicazione entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni.	Richiesta di avvio corrette procedure di comunicazione dati
					37						manca comunicazione dopo 15 gg da richiesta	Lievi	Esclusione dal circuito tutelato dei lotti non documentati fino ad adeguamento	Richiesta di avvio corrette procedure di comunicazione dati. Verifica ispettiva per acquisizione diretta dati presso il soggetto come da §6.4.1.2
					38						fuori zona		Diniego riconoscimento iscrizione	
					39	controllo documentaz. descrittiva degli impianti	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		carenze della documentaz.		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentaz.
Condizionatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione del richiedente	In territorio delimitato <b>Requisito 1</b>	produrre specifica richiesta di accesso al sistema di controllo.		Controllo domanda di accesso	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti	Elenco condizionatori/confezionatori fine di ogni anno solare				
		adeguatezza strutture e impianti	Idoneità impianti e strutture per il confezionamento	allegare alla richiesta idonea documentaz.			D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti					



PIANO DEI CONTROLLI  
"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"

PC21  
Rev.1

Redatto da: RS

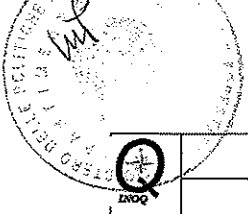
Verificato da: RAQ

Approvato da: DIG

Data: 27/06/2011

10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Condizionatori					40	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni ricons.	soggetti richiedenti		carenze della documentaz.		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentaz.
					41	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni ricons.	soggetti richiedenti		carenze della documentaz.		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentaz.
					42	verifica ispettiva adeguatezza condizioni operative dichiarate.	I	ad ogni ricons.	soggetti richiedenti		inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione del richiedente	In territorio delimitato <b>Requisito 1</b>	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	43	Controllo variazioni comunicate	D	ad ogni comunic. di variazione	soggetti riconosciuti	Aggiornamento elenco condizionatori e relativa capacità produttiva.	Nuova ubicazione sede aziendale fuori territorio delimitato	Grave	Diniego riconoscimento	
					44						mancata comunicazione variazione entro i 15 giorni in territorio delimitato	Lieve	Sollecito trasmissione modifica e documenti annessi entro 7 giorni	Attesa comunicazione e verifica ispettiva nuovo sito
					45						mancata comunicazione dopo sollecito in territorio delimitato	Grave	Esclusione del prodotto da circuito DOP fino a verifica dell'adeguatezza del nuovo sito operativo.	Verifica ispettiva nuovo sito
		adeguatezza strutture e impianti	Idoneità impianti e strutture per il confezionamento	allegare alla comunicazione delle variazioni, idonea documentaz. (entro 15 gg.)	46	controllo documentaz. descrittiva degli impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenze della documentaz.	Lieve	Notifica carenza richiesta integrazione	Verifica documentale integrazione ed eventuale esecuzione VI supplementare.
					47	controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione della variata capacità produttiva.	Lieve	Richiesta integrazione o completamento documentazione entro 15 giorni	Invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento.
					48						mancata comunicazione della variata capacità produttiva dopo 15 giorni dal sollecito	Grave	Esclusione del prodotto da circuito DOP.	Richiesta integrazione o completamento documentazione e Verifica ispettiva



	PIANO DEI CONTROLLI "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"				PC21 Rev.1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/2011	

## 10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Condizionatori					49	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione variazioni idoneità sanitaria entro 15 giorni	Lieve	Richiesta adeguamento della documentazione entro 15 giorni.	Invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento.
					50						mancata comunicazione variazione idoneità sanitaria dopo sollecito o mancato ripristino	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino a ripristino idoneità sanitaria.	Richiesta ripristino idoneità sanitaria e verifica ispettiva
					51	verifica ispettiva adeguatezza condizioni operative dichiarate.	I	secondo necessità, in relazione alle variazioni comunicate	soggetti riconosciuti		inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione del prodotto da circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva.
	Cessazione attività	cessazione attività	comunicazione cessazione	comunicare cessazione attività (entro 15 gg.) o recesso da sistema di controllo	52	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Aggiornamento elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto; eliminazione dall'elenco dei condizionatori.	
	Accettazione prodotto	identificazione e rintracciabilità	Identificazione	accertarsi della corretta documentaz. di fornitura (DDT o documenti di acquisto)	53	controllo idoneità documentaz. fornitura: iscrizione del conferente al circuito, fatture di acquisto, registro di carico,	I	100	soggetti riconosciuti		Carenza documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	lieve	Richiesta adeguamento documentazione di fornitura	Richiesta avvio corrette procedure di identificazione e invio a INOQ evidenza adeguamento.
					54						documentaz. di fornitura assente o incompleta con perdita della tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva.
					55	controllo idoneità registrazione	D	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di prodotto per ciascun confezionatore	Registrazioni carenti (senza perdita di tracciabilità)	lieve	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 giorni	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione ed invio ad INOQ evidenza adeguamento delle registrazioni.
					56						Mancato adeguamento delle registrazioni dopo 15 giorni dal sollecito o Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva.
				registrare gli esiti di tali controlli (sul registro C/S (al 5))										



	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>				<b>PC21</b> <b>Rev.1</b>
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/2011	

#### 10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Condizionatori	prodotto finito	Rintracciabilità	Identificazione: I lotti di pesci destinati alla DOP devono essere opportunamente identificati in ogni fase del processo di confezionamento	Identificare il prodotto finito	57	Controllo adeguatezza comunicazione	D	100	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni.	Richiesta di avvio corretta procedura di comunicazione dati
					58						mancata comunicazione dopo 15 gg da richiesta	Lieve	Esclusione dal circuito tutelato dei lotti non documentati.	Richiesta di avvio corretta procedura di comunicazione dati. Verifica ispettiva per acquisizione diretta dati presso il soggetto come da §6.4.1.4
					59						identificazione carente (senza perdita di tracciabilità)	lieve	Richiesta adeguamento identificazione entro 15 gg	Richiesta avvio corretta procedura di identificazione ed invio ad INOQ evidenza adeguamento.
					60						Mancato adeguamento dopo 15 giorni dal sollecito o identificazione prodotto assente	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta avvio corretta procedura di identificazione e verifica ispettiva.
		Rintracciabilità	registrare tale identificazione (All. 5 Registro C/S)		61	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	100	soggetti riconosciuti		registrazioni carenti (senza perdita di tracciabilità)	lieve	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 giorni	Richiesta avvio corretta procedura di rintracciabilità ed invio ad INOQ evidenza adeguamento.
					62						Mancato adeguamento dopo 15 giorni dal sollecito o registrazioni mancanti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta avvio corretta procedura di registrazione e verifica ispettiva.
		conformità al disciplinare	Caratteristiche del prodotto finito <b>Req.12</b>	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito (All.5)	63	Verifica conformità del prodotto come da §7.3	I	Vedi § 7.3	prodotto		Non conformità ad uno qualsiasi dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta adeguamento, Verifica ispettiva e ricampionamento.

	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b> <b>"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"</b>				<b>PC21</b> <b>Rev.1</b>
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/2011	

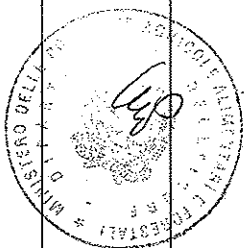
**10. PIANO DEI CONTROLLI**

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Condizionatori					64		I				Mancata esclusione prodotto NC per uno o più requisiti.	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta immediata esecuzione verifiche di prodotto e verifica ispettiva.
					65		I				Registrazioni imprecise o incomplete (senza compromettere il rispetto dei requisiti)	Lieve	Richiesta adeguamento delle registrazioni entro 15 giorni	Trasmissione ad INOQ evidenza dell'adeguamento
					66		I				Mancato adeguamento dopo 15 giorni dal sollecito o Mancata esecuzione dei controlli in autocontrollo.	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta immediata esecuzione verifiche di prodotto e verifica ispettiva.
					67		I	100	soggetti riconosciuti		registrazioni carente (senza perdita di tracciabilità)	lieve	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 giorni	Richiesta avvio corrette procedure di rintracciabilità ed invio ad INOQ evidenza adeguamento.
					68						Mancato adeguamento dopo 15 giorni dal sollecito o registrazioni mancanti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e verifica ispettiva.
	Designazione e presentazione	conformità della partita (lotto alla vendita)	Apposizione della etichetta identificativa Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino <b>Req. 13</b>	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato" (Registro di C/S All.5)	69	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	100	soggetti riconosciuti		Evidenze oggettive carenti	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 giorni	Richiesta adeguamento controlli evidenze oggettive ed invio ad INOQ evidenza dell'adeguamento.

	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b> "Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"				PC21 Rev.1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 27/06/2011	

10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Condizionatori					70						Mancato adeguamento dopo 15 giorni dal sollecito o assenza di evidenze oggettive.	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta adeguamento controlli evidenze oggettive e verifica ispettiva.
				Utilizzare la denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i relativi quantitativi	71	controllo adeguatezza registrazioni	I	100	soggetti riconosciuti		Uso Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino su prodotto non conforme	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare.
					72						Registrazioni imprecise (senza pregiudizio della conformità)	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	Avvio corrette procedure di registrazione e invio ad INOQ di evidenza di adeguamento delle registrazioni.
					73						Mancato adeguamento dopo 15 giorni dal sollecito o Registrazioni assenti (con pregiudizio di conformità)	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e verifica ispettiva.
			Elementi di presentazione come da § 7.4 <b>Requisito 13</b>	utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	74	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo della denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino	I	100	soggetti riconosciuti		Utilizzo denominazione Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino su etichette non approvate da parte di INOQ (o Consorzio qualora presente) in caso di prodotto non ancora commercializzato	Leve	Esclusione degli elementi di designazione e presentazione non approvati con possibilità di riconfezionamento del prodotto.	Verifica etichette inviate e, se conformi, approvazione delle stesse





PIANO DEI CONTROLLI												PC21 Rev.1	
"Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"													
Redatto da: RS				Verificato da: RAQ				Approvato da: DIG				Data: 27/06/2011	

10. PIANO DEI CONTROLLI

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	documentaz. COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione											
Condizionatori					75						Mancato adeguamento o utilizzo di etichette non conformi	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva.
					76						mancata comunicazione entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni.	Richiesta di avvio corrette procedure di comunicazione dati
					77						mancata comunicazione dopo 15 gg da richiesta	Lieve	Esclusione dal circuito tutelato dei lotti non documentati fino ad adeguamento	Richiesta di avvio corrette procedure di comunicazione dati. Verifica ispettiva per acquisizione diretta dati presso il soggetto come da § 6.4.1.4

Nota 1: qual'ora il produttore/macellatore effettui anche il condizionamento diretto al consumo diventano applicabili le righe da 37 a 76



## **Riferimenti legislativi**

### ***Protezione delle denominazioni geografiche***

- Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20.03.06 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'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;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- Provvedimento 22 Febbraio 2008 Iscrizione per la denominazione «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino», nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- D.Lgs 19 novembre 2004 n. 297 disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- 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";
- Decreto del 16 maggio 2007 – G.U.R.I. del 28/06/2007 – Modifica dell'allegato IV del Decreto del Presidente della Repubblica del 30 aprile 1996 n. 317;
- Nota Mipaaf n. 22966 del 30.11.07 – Separazione delle Produzioni Agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Reg. (CE) n.628/2008

### **Altri Riferimenti in materia di protezione delle registrazioni**

- Prot. 64338 MIPAF del 06 dicembre 2000 avente per oggetto "Certificazione prodotti a DOP e IGP. Comunicazione agli Organismi di controllo e alle Autorità pubbliche designate";
- Prot. 62493 MIPAF del 04 agosto 1998 avente per oggetto "strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane";

### ***Mercato***

- DPR n. 445 del 28/12/2000 Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa. (Testo A);

### ***Salubrità e sicurezza***

- Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- REG.CE N. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- REG.CE N. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- REG.CE N. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- Decreto Legge 181 del 18.5.2006 (G.U. 114 18.5.2006) disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri;
- Decreto Legislativo n. 531/92 (applicazione della Dir. CE 91/493) e successive modifiche che stabilisce norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.
- Regolamento CE n° 2065/2001, che stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento CE n° 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.
- Decreto 27 marzo 2002 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali relativo all'etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo.
- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22.09.2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e ss.mm.;
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22.09.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifiche della direttiva 2001/18/CEE e ss.mm.;



- D.Lgs. 21 marzo 2005, n. 70 recante disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati;
- Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22.09.2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale e ss.mm.
- Direttiva 2004/44/CE Commissione 13.4.2004

***Riferimenti normativi***

- UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti";
- Manuale della Qualità INOQ ed allegati pertinenti.
- Regolamento per il funzionamento di INOQ.

