



**Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

Documento:  
**PdC 07**

**Ed. 02 Rev.00**

# **Piano di Controllo**

## **Indicazione Geografica Protetta**

### **“Pane Casareccio di Genzano”**

<b>Redazione RCPT</b>	<b>Verifica RAQ</b>	<b>Verifica CSI</b>	<b>Approvazione CDA</b>	<b>Tipo di revisione</b>	<b>Data</b>	<b>Pagin a/e</b>	<b>Ed.</b>	<b>Rev.e</b>
P.Perrone	V. Razionale	L.CICCARE SE	P. Campus	Totale	18/10/2018		02	00

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

## INDICE

1.	IMPOSTAZIONE E RIFERIMENTI DEL PIANO DI CONTROLLO .....	3
1.1	Scopo.....	3
1.2	Campo Di Applicazione .....	3
1.3	Normativa di riferimento .....	4
1.4	Termini e definizioni.....	5
1.5	Abbreviazioni .....	5
2	ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO.....	6
2.1	Soggetti .....	6
2.2	Requisiti di base.....	6
2.3	Requisiti di conformità.....	6
2.3.1	Conformità dei processi.....	6
2.4	Attività di autocontrollo dei soggetti appartenenti alla filiera produttiva .....	8
2.4.1	Autocontrollo del Panificatore.....	8
3	PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE.....	9
3.1	Controllo dei Panificatori in fase di avvio .....	9
3.2	Controllo dei panificatori nelle fasi di sorveglianza (mantenimento dei requisiti).....	10
3.3	Verifiche documentali presso la sede .....	10
3.4	Controllo di conformità sul prodotto finito.....	10
4	ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C. ....	11
5	SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO.....	11
6	ADEMPIMENTI DEGLI OPERATORI, MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ .....	11
6.1	Obblighi degli operatori .....	11
6.2	Modalità per il rilascio della certificazione.....	11
6.3	Gestione delle non conformità .....	12
7	RECLAMI .....	12
7.1	Contestazione alla relazione di ispezione .....	12
7.2	Reclami attinenti alla attività di Icea .....	12
8	RICORSI .....	12
9	FORO COMPETENTE .....	13
10	RISERVATEZZA .....	13
11	ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI .....	13
12	DOCUMENTI DA ALLEGARE AL MOD. M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" .....	14

### ALLEGATO 1 MODULISTICA

M00 Richiesta inserimento sistema di controllo

A01 Autorizzazione stampa etichette

I01 Richiesta autorizzazione stampa etichette

R01 Registro di produzione

R02 Registro reclami

V01 Verbale di verifica ispettiva

V02 Scheda controllo prodotto

V03 Verbale di prelevamento campione

V04 Rapporto di Non Conformità

Contratto per la certificazione

I0306 Istruzione per il campionamento dei prodotti immagazzinati e/o lavorati

Allegato 2 - Schema di controllo

Allegato 3 – Tariffario

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

## 1. IMPOSTAZIONE E RIFERIMENTI DEL PIANO DI CONTROLLO

### 1.1 Scopo

I prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o della I.G.P. in base al Regolamento (UE) N. 1151/2012 devono essere ottenuti in conformità al relativo Disciplinare di produzione (art. 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

L'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale (ICEA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la Indicazione Geografica Protetta "Pane Casareccio di Genzano" (di seguito definita I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"), ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99.

Il presente Piano dei Controlli di Conformità, redatto sulla base del disciplinare di produzione depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione;
- la descrizione del prodotto;
- la descrizione del metodo di produzione;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio.

Inoltre il presente Piano dei Controlli di Conformità descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato come I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano".

I controlli si caratterizzeranno:

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

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli di Conformità, 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 ICEA, 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 ICEA.

La documentazione relativa all'attività di conformità svolta da ICEA verrà conservata presso ICEA Lazio

### 1.2 Campo Di Applicazione

Il presente Piano dei Controlli di Conformità persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare 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 a I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano".

Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della I.G.P. stessa.

Tali soggetti sono

- Panificatori

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

### 1.3 Normativa di riferimento

- **Disciplinare di produzione** della Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Pane Casareccio di Genzano" di cui al Regolamento (CE) 2325/97 pubblicato nella GUCE L322 del 25/11/1997.
- **Regolamento (UE) n. 1151/12** del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013** che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014** recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Direttiva 2011/91/UE** del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- **Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013** Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.
- **Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2013** integrazione al DM 15 aprile 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014).
- **Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente:** Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di 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.
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007** (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;
- **Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali** inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **D.Lgs. 15 dicembre 2017 n. 231** - Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi di quanto già disposto dalla Legge di delegazione europea 2015

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

#### 1.4 Termini e definizioni

**Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

**Operatore:** Si definisce operatore il panificatore, che trovandosi in possesso dei requisiti previsti dal presente Piano, ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli di ICEA per far parte della filiera produttiva della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" e che ICEA ha ammesso al sistema di controllo della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano".

**Lotto:** 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).

**Elenco Panificatori:** elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dai Panificatori. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Panificatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di panificazione.

**Autocontrollo:** attività svolta da tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi per il monitoraggio ed il controllo dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione della IGP "Pane di Genzano". Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.

**Controllo di conformità:** atto mediante il quale ICEA verifica il rispetto dei requisiti di conformità della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano".

**Non conformità (NC):** mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto. Possono essere classificate in gravi o lievi.

**Non conformità gravi (NCG):** mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che pregiudica la certificabilità della IGP. Il lotto/partita non può essere identificato come IGP "Pane di Genzano".

**Non conformità lievi (NCL):** mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che non pregiudica la certificabilità della IGP. Il lotto/partita può essere identificato come IGP "Pane Casareccio di Genzano".;

**Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

**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.

#### 1.5 Abbreviazioni

C - Conformità.

TCS - Tecnico Controllore Senior con funzioni di coordinamento

CCERT - Comitato di Certificazione

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

DDT - Documento di Trasporto.

ICQRF– Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari

ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.

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

NC - Non Conformità.

NCG- Non conformità gravi

NCL-Non conformità lievi

PC - Punto Critico. Fase di processo o procedura individuata come punto da sottoporre a controllo di conformità.

RSCPT - Responsabile del Controllo dei Prodotti ad indicazione geografica.

S.D.C. - Sistema di Controllo.

TC - Tecnico Controllore di ICEA che effettua i controlli di conformità.

## 2 ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

### 2.1 Soggetti

I Soggetti interessati alla filiera di produzione della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" sono: i panificatori, come definiti in precedenza (Par. 1.2).

### 2.2 Requisiti di base

I richiedenti che intendono avvalersi della I.G.P "Pane Casareccio di Genzano" devono sottoporsi ai controlli di conformità di ICEA. A tale scopo inviano ad ICEA direttamente o tramite Consorzio di tutela riconosciuto (la delega, che deve accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto) il Mod. M00 **"Richiesta inserimento sistema di controllo"** corredato dei necessari allegati come specificato nel paragrafo 12.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, Icea controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valuta la gestione e il mantenimento della rintracciabilità delle produzioni, verifica la tipologia dei controlli aziendali sulle modalità di produzione e le quantità immesse nel circuito della denominazione di conformità I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"

I soggetti della filiera della denominazione I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità di controllo rappresentate nell'Allegato 2 Schema di Controllo.

La quota annuale di controllo è pari al 35% dei soggetti aderenti al circuito tutelato, prevedendo il completamento del controllo per tutti gli operatori attivi nell'arco di un triennio.

Tale quota è così costituita:

33% dei soggetti attivi aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota (2%) composta da soggetti già controllati.

### 2.3 Requisiti di conformità

#### 2.3.1 Conformità dei processi

I requisiti di conformità vengono individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" sulla base del Disciplinare e della necessità di garantire l'identificabilità e la tracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono da intendersi obbligatori e vengono riassunti nella seguente tabella.

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

**Tabella 1:** riepilogo requisiti di conformità della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"

PC	FASE DI PROCESSO/PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	Panificazione Adempimenti	Panificatore	L' operatore che intende utilizzare la I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" 30 giorni prima dell'inizio attività deve iscrivere le strutture in apposito elenco.
2	Panificazione Zona di ubicazione dell'impianto di Panificazione (art. 3 del Disciplinare)	Panificatore	L'impianto di Panificazione deve essere situato all'interno del territorio del comune di Genzano.
3	Panificazione Identificazione separazione e tracciabilità	Panificatore	Deve essere garantita la separazione del prodotto a denominazione da quello generico ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente il prodotto a I.G.P.." Pane Casareccio di Genzano " dal prodotto generico. Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione della I.G.P.. Pane Casareccio di Genzano "
4	Panificazione Caratteristiche delle materie prime (art. 2 del Disciplinare)	Panificatore	Sale alimentare;acqua;La farina utilizzata deve essere di ottima qualità e di tipo zero o doppio zero.Il lievito deve essere naturale Cruschello di grano Le materie prime non devono avere aggiunta di prodotti chimici o biologici
5	Panificazione Modalità di lavorazione (art. 4 del Disciplinare)	Panificatore	Preparazione del lievito naturale che deve essere rinfrescato tutti i giorni mediante acqua e farina in misura proporzionale alla quantità d'impasto. Prima di impastare preparare la biga almeno due ore prima in modo che abbia la giusta acidità. Per l'impasto di una dose pari a q.li 1 di farina tipo 0 o 00, vanno aggiunti: kg 2 di sale; kg 1,5 di lievito naturale; 70 l di acqua circa Il tempo d'impasto dura circa 20 minuti e può variare a seconda della quantità d'impasto La durata della prima fase di crescita è di circa 1 ora per il raggiungimento del giusto punto di crescita ma è soltanto a seguito del controllo diretto effettuato da parte del fornaio sul raggiungimento del giusto punto di crescita che può essere spianata. Il pane viene spianato in forma di pagnotte o filoni e collocato dentro casse di legno con teli di canapa e spolverato con cruschello o tritello La seconda fase di crescita dura circa 40 minuti e deve essere fatta in ambiente caldo e a giusta temperatura La cottura può avvenire sia in forni a legna che in forni con diversa alimentazione. La temperatura del forno deve essere compresa tra 300 e 320 °C. per consentire la formazione di crosta di 3 mm circa. La crosta deve conservare la mollica all'interno spugnosa e tenera con dei fori o alveoli non troppo grandi e irregolari La fase di cottura ha una durata che varia a seconda del tipo di pezzatura e può andare da 35 minuti ad un ora e venti circa.
6	IMMISSIONE AL CONSUMO Requisiti di prodotto (art. 6 del Disciplinare)	Panificatore	L'IGP "Pane Casereccio di Genzano" all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche: pagnotte con baciature ai fianchi o filoni rotondi e lunghi con pezzature che vanno da 0,5 kg a 2,5kg crosta con spessore di circa 3 mm colore della parte interna bianco avorio profumo di cereale genuino sapore sapido umidità massima 33,7% peso specifico 0,23 kg/decimetro cubico
7	IMMISSIONE AL CONSUMO Etichette (art.8 del Disciplinare)	Panificatore	L' etichetta inamovibile deve riportare le seguenti indicazioni La dicitura "Pane Casereccio di Genzano" seguita da "Indicazione Geografica Protetta" E' altresì obbligatorio riportare in etichetta la dizione Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf "(o Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo in sostituzione dell'acronimo).La dicitura potrà essere tradotta in altra lingua purché la denominazione del ministero resti in italiano e sia riportata per esteso. Logo europeo della IGP (obbligatorio)
8	IMMISSIONE AL CONSUMO Indicazioni aggiuntive sulle confezioni (art. 8 del Disciplinare)	Panificatore	E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

## 2.4 Attività di autocontrollo dei soggetti appartenenti alla filiera produttiva

### 2.4.1 Autocontrollo del Panificatore

Requisito di base dell'impianto di panificazione per l'ammissione alla I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" è l'inserimento nel sistema di controllo di ICEA.

A tale scopo il panificatore invia ad ICEA il modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato, corredato dei necessari allegati, come specificato al paragrafo 12 almeno trenta giorni prima dell'inizio attività.

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati devono essere oggetto di una comunicazione di variazione da presentare anch'essa, con il medesimo modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" entro 30 giorni dal loro verificarsi, allegando i documenti necessari.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività si renderà necessaria l'attivazione di un nuovo iter di riconoscimento.

L'iscrizione dell'operatore si intende automaticamente rinnovata fino a formale disdetta

Il Panificatore, regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA, che, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente, deve:

- effettuare tutte le operazioni di panificazione presso impianti ubicati nella zona descritta al PC 2 ;
- utilizzare materie prime conformi al PC 4;
- lavorare conformemente a quanto indicato al PC 5;
- garantire separazione identificabilità e rintracciabilità conformemente a quanto indicato al PC 3;
- verificare la conformità del prodotto per lotto di produzione;
- identificare mantenendo la separazione fra prodotto I.G.P. e non I.G.P. PC 3;
- registrare sul modello R01 "Registro di produzione", o altro documento ad esso conforme, i quantitativi di pane prodotto, il numero di pagnotte/filoni, il numero delle etichette utilizzate e dei controlli di conformità effettuati;
- registrare eventuali reclami pervenuti su apposito registro;
- chiedere autorizzazione alla stampa etichette al Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed in sua assenza ad ICEA compilando il modello I01 "Richiesta autorizzazione Stampa etichette" indicando per ogni formato (pagnotte/filoni) il numero delle etichette che verrà stampato. A tale richiesta deve essere allegata una bozza delle etichette di cui è prevista l'apposizione.
- utilizzare solo etichette autorizzate e conformi ai requisiti previsti al PC7 e PC 8;
- immettere al consumo prodotto rispondente ai requisiti previsti al PC 6;
- inviare ad ICEA entro il 31/01 di ogni anno copia del registro di preparazione (o documentazione equivalente) con indicazione delle quantità totali di prodotto venduto distinte per formato

Le registrazioni previste possono essere tenute anche su supporto informatico.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano", rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;



ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto sia stato declassato ancor prima dell'apposizione dell'etichetta.
- ✓ qualora, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto etichettato non sia commercializzato come I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano."
- ✓ comunicare tempestivamente ad ICEA le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

Il Panificatore è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

### 3 PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

I criteri di assegnazione delle verifiche ispettive ai singoli ispettori terranno conto della distribuzione geografica delle aziende, della qualifica degli ispettori e della necessità di evitare che un ispettore ritorni sulla stessa azienda per più di tre verifiche ispettive consecutive.

Il numero delle verifiche ispettive giornaliere per ispettore non potrà superare il numero di sei.

Casi particolari, quali ad esempio gruppi di aziende limitrofe, che possono giustificare un numero maggiore di verifiche giornaliere, dovranno essere approvati dal TCS con motivazione scritta.

#### 3.1 Controllo dei Panificatori in fase di avvio

Il TCS/RSCPT esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Panificatore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;
- collocazione dell'impianto dichiarato entro i confini dell'areale definito nel PC 2.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il TCS/RSCPT informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il TCS/RSCPT trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito modello V01 "Verbale di verifica ispettiva".

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- delle strutture adibite alla panificazione;
- dell'ubicazione dell'impianto di panificazione(PC 2).

La verifica ispettiva viene trasmessa dal TC al TCS o a RSCPT che dopo la valutazione, se positiva, la trasmette al CCERT.

Il CCERT, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti applicabili e ne richiede l'adeguamento, secondo quanto necessario, entro 30 gg.

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento di quanto richiesto, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.  
In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Panificatore nel sistema di controllo ed alla sua iscrizione nell'apposito Elenco dandone comunicazione all'interessato.

### *3.2 Controllo dei panificatori nelle fasi di sorveglianza (mantenimento dei requisiti)*

Ogni anno i TC di ICEA eseguono visite ispettive per il controllo dell'impianto di panificazione e/o documentale dei Panificatori inseriti nel sistema di controllo della I.G.P..

Il TC incaricato verifica la conformità dei seguenti aspetti:

- rispondenza della situazione attuale con quanto notificato;
- utilizzo di materie prime conformi al PC 4;
- modalità di lavorazione conforme al PC 5;
- modello R01 "Registro di produzione";
- registro reclami;
- dell'acquisizione dell'autorizzazione alla stampa etichette;
- utilizzo di etichette conformi a quelle autorizzate.

Il TC provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva (mod. V01) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V04).

Ogni anno ICEA procede alla verifica ispettiva sul 35 % dei panificatori

### *3.3 Verifiche documentali presso la sede*

Presso la sede ICEA il TCS o RSCPT esegue verifica documentale sulla conformità dei seguenti documenti:

- ✓ Registro di produzione inviato
- ✓ "Richiesta di autorizzazione alla stampa di etichette" (modello I01) verificando la conformità del bozzetto dell'etichetta e (se non presente il consorzio di Tutela) rilasciando, in caso di esito positivo, l'Autorizzazione alla stampa di etichette.

Ogni anno ICEA procede a tali verifiche sul 100 % dei panificatori.

### *3.4 Controllo di conformità sul prodotto finito*

ICEA annualmente esegue sul 100% dei panificatori attivi una verifica di prodotto finalizzata alla valutazione di conformità per le caratteristiche fisiche e sensoriali attraverso la compilazione della Scheda controllo prodotto (mod. V02).

Il TC individua i campioni come da I0306 (Istruzione per il campionamento dei prodotti immagazzinati e/o lavorati) e verifica la conformità esaminando le seguenti caratteristiche:

pezzatura – spessore crosta - colore parte interna – profumo - sapore – etichettatura, redigendo la "Scheda di controllo prodotto" (mod. V02) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V04).

Oltre al controllo di conformità dei parametri fisici e sensoriali, Icea annualmente provvede, sul 35% degli operatori attivi, al controllo di conformità delle caratteristiche chimiche su prodotto finito, eseguendo analisi di laboratorio, volte a determinarne l'umidità ed il peso specifico. Le analisi verranno inviate presso laboratori accreditati ed effettuate con prove accreditate. In assenza, sul territorio nazionale, di laboratori con i requisiti richiamati, ICEA provvederà alla qualificazione interna del laboratorio.

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

Il campione da inviare al laboratorio viene individuato dal TC incaricato come da istruzione I0306 (Istruzione per il campionamento dei prodotti immagazzinati e/o lavorati) redigendo l'apposito "Verbale prelievamento campione" (mod. V03). La determinazione dell'umidità e peso specifico non può essere ripetuta sul controcampione perché il dato rilevato potrebbe subire notevoli oscillazioni in funzione delle condizioni di conservazione, quindi, nel caso in cui i valori non rientrassero nei limiti e a seguito di ricorso, il controllo analitico sarà ripetuto con altro prelievo in diversa giornata produttiva. L'esito di tale prova ha valore definitivo. Nel caso di accertata non conformità, il prodotto e le eventuali giacenze ancora presenti sono escluse dal circuito e viene disposta ulteriore verifica analitica su altro lotto, fino al ripristino della conformità.

#### **4 ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C.**

Sono istituiti e tenuti aggiornati presso SOT ICEA Lazio l'Elenco Panificatori con le modalità descritte al par 1.4.

#### **5 SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO**

La sede operativa dei controlli è ICEA Lazio dove è archiviata la documentazione e corrispondenza relativa.

Il Coordinamento del Controllo della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" è affidato al TCS I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano".

Il compito di preparare e svolgere le verifiche ispettive è affidato ai Tecnici Controllori che operano nella SOT ICEA Lazio.

Il CCERT è l'organo che, sulla base del riesame di tutte le informazioni e di tutti i risultati relativi alla valutazione forniti dal RSC/TCS, prende la decisione relativa alla certificazione per ogni singolo schema attuato da ICEA

#### **6 ADEMPIMENTI DEGLI OPERATORI, MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

##### *6.1 Obblighi degli operatori*

Gli operatori sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di DO;
- rispettare quanto previsto dal Disciplinare di Produzione della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" e dal presente Piano di Controllo;
- garantire al personale addetto al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale addetto al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- accettare, fatta salva la possibilità di presentare ricorso, quanto deliberato da ICEA nei propri confronti secondo le procedure previste dalla normativa comunitaria, nazionale ed ICEA vigente;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

##### *6.2 Modalità per il rilascio della certificazione*

Nel caso della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" la certificazione è rappresentata dalla "Autorizzazione alla Stampa Etichette" (Mod. A01) dopo la richiesta di autorizzazione presentata dall'operatore il TCS/RSCPT ne verifica la conformità e provvede, in caso di esito positivo, al suo rilascio.

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

### 6.3 Gestione delle non conformità

Lo scopo della gestione delle Non Conformità (NC), è quello di definire le modalità utilizzate da ICEA per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel presente Piano di Controllo non siano etichettati e commercializzati con la denominazione I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano", e come ICEA provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Le non conformità rilevate in autocontrollo dagli operatori dovranno essere gestite secondo quanto stabilito nel paragrafo 2.4.

Tutte le non conformità rilevate nel corso dell'attività di controllo, ai fini della loro gestione e risoluzione, vengono trasmesse all'operatore dal Ccert utilizzando la posta elettronica certificata ovvero un sistema che ne garantisca l'avvenuta ricezione, entro 15 giorni dalla ricezione del verbale di verifica ispettiva o dalla data in cui ICEA è venuta a conoscenza della NC.

Il mancato trattamento di una non conformità lieve, tale da compromettere il ripristino della conformità del prodotto/processo, determina l'emissione di un provvedimento di gravità superiore.

Tutti le situazioni di non conformità gravi, in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni, saranno comunicati a MIPAAF, In adempimento alle disposizioni vigenti così come previste nel Dlgs 297/2004 e al Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente).

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al Trattamento della non Conformità ed alle Azioni Correttive di cui allegato 2 Schema di Controllo.

## 7 RECLAMI

### 7.1 Contestazione alla relazione di ispezione

Il Responsabile dell'azienda, presso la quale, in sede di ispezione, sono state rilevate infrazioni alle norme, nel caso non concordi con la valutazione del tecnico controllore (TC), deve riportare e sottoscrivere nella relazione di ispezione le motivazioni del suo dissenso.

### 7.2 Reclami attinenti alla attività di Icea

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di ICEA devono essere trasmessi alla Sede centrale dell'O.D.C., all'attenzione del Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ) il quale dovrà provvedere alla verifica che siano attinenti l'attività di controllo e certificazione ed all'opportuno trattamento.

## 8 RICORSI

L'Operatore potrà fare ricorso scritto alla Commissione preposta (Comitato Ricorsi), e per conoscenza al RSCPT avverso i provvedimenti adottati, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

Il Comitato Ricorsi decide, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di arrivo del ricorso, in merito al rigetto ovvero al mantenimento del provvedimento ed invia l'esito all'Operatore e contestualmente, in caso di NC gravi, alla comunicazione al MIPAAF, In adempimento alle disposizioni vigenti così come previste nel Dlgs 297/2004 e al Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente).

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

In caso di provvedimenti decisi da ICEA dovuti a mancato pagamento dei corrispettivi dovuti per l'attività di controllo, l'operatore potrà fare ricorso con le stesse modalità di cui sopra. Le spese relative al ricorso saranno a carico della parte soccombente.

## 9 FORO COMPETENTE

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione di ICEA che non sia stato possibile risolvere in sede di trattazione dei ricorsi, sarà sottoposta al foro di Roma, unico competente a conoscere e decidere in merito ad ogni controversia che dovesse nascere in relazione all'applicazione del presente Piano di Controllo.

## 10 RISERVATEZZA

ICEA si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e dei documenti e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione delle azioni di controllo e a garantire la discrezione del personale da essa incaricato. Salvo prescrizioni contrarie della norma o della legge, le informazioni ottenute nel corso delle attività di certificazione non saranno divulgate a terzi senza il consenso scritto dell'operatore stesso. A tale scopo tutto il personale impiegato e i soggetti, tranne l'autorità pubblica vigilante che a qualsiasi titolo abbiano accesso alle informazioni che scaturiscono dalla gestione del sistema di controllo dovranno sottoscrivere apposita dichiarazione di impegno alla riservatezza e confidenzialità.

## 11 ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Richiesta di inserimento nel sistema di controllo mod. M00	Panificatore	Il documento con cui il soggetto interessato richiede ad ICEA l'inserimento nel sistema di controllo della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"
Autorizzazione stampa etichette mod. A01	ICEA	Il documento emesso da ICEA che autorizza il Confezionatore alla stampa delle etichette.
Richiesta autorizzazione stampa etichette mod. I01	Panificatore	Il documento con cui il panificatore richiede ad ICEA l'autorizzazione alla stampa delle etichette.
Registro produzione mod. R01	Panificatore	Il documento con cui il Panificatore registra le lavorazioni effettuate fino al confezionamento.
Registro reclami mod. R02	Panificatore	Registro in cui vengono riportati i reclami ricevuti
Verbale di verifica ispettiva mod. V01	ICEA	Il verbale redatto dal TC nel corso della verifica ispettiva.
Scheda di controllo prodotto mod. V02	ICEA	Il verbale redatto dal TC per la verifica di conformità sul prodotto.
Verbale di prelevamento campione mod. V03	ICEA	Il verbale redatto dal TC per il prelevamento di campioni da avviare alle analisi di laboratorio.
Rapporto di non conformità mod. V04	ICEA	Rapporto redatto dal TC a seguito di riscontro di una NC . Il responsabile aziendale vi propone le modalità di risoluzione, se applicabili.
Contratto per la	Panificatore	Documento con cui l'operatore richiede

ICEA	PDC 07	I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--	----------------

<b>certificazione</b>		<b>l'assoggettamento ad ICEA accettando le condizioni economiche , le modalità di pagamento e di comunicazione di ICEA delle relative modifiche</b>
-----------------------	--	---

## **12 DOCUMENTI DA ALLEGARE AL MOD. M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo"**

**Il Panificatore** deve allegare la seguente documentazione facente riferimento agli impianti ed ai locali aziendali utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano":

-documentazione probante il possesso o il diritto d'uso dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:

- Titolo di possesso unità di lavorazione
- autorizzazioni sanitarie con planimetria allegata;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- certificato di iscrizione dell'azienda alla CCIAA o documento equivalente ove necessari.