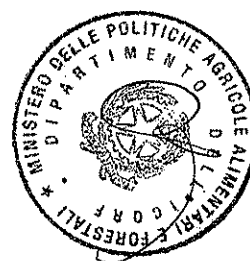


Piano dei controlli

“Panforte di Siena”

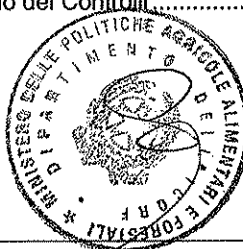
Indicazione Geografica Protetta

DPC 045



Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli.....	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni	3
4.1 - Definizioni.....	3
4.2 - Abbreviazioni.....	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	4
6.1 - Procedure di riconoscimento	4
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....	4
6.1.2 – Riconoscimento	4
6.1.3 - Validità del riconoscimento	5
6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	5
6.4 – Procedure di sorveglianza	5
6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti	5
6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto	6
7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori	6
7.1 – Generalità.....	6
7.2 – Adempimenti dei produttori/confezionatori	7
8 – Gestione delle non conformità	7
8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo	7
8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA.....	7
9 – Reclami e ricorsi	8
10 – Riservatezza	8
11 – Etichettatura.....	8
12 – Disciplina produttiva del “Panforte di Siena”	8
12.1 – Denominazione del prodotto.....	8
12.2 – Descrizione del prodotto.....	8
12.2.1 – Caratteristiche fisiche.....	8
12.2.2 – Caratteristiche chimiche.....	9
12.2.3 – Caratteristiche organolettiche	9
12.3 – Delimitazione dell’area di produzione	9
12.4 – Metodo di ottenimento	9
12.4.1 – Ingredienti obbligatori.....	9
12.4.2 – Ingredienti facoltativi	9
12.4.3 – Lavorazione della materia prima e ingredienti	10
12.5 – Confezionamento ed etichettatura.....	10
13 – Schema dei controlli.....	12
Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli.....	17



1 - Premessa

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione Panforte di Siena, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento DPC 045 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il Panforte di Siena e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica nel cui territorio sono effettuate le fasi di produzione e confezionamento;
- la descrizione del prodotto e delle caratteristiche;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con i segni distintivi della IGP Panforte di Siena.

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

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo originano delle registrazioni, esaminate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA.

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

2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione della denominazione Panforte di Siena IGP e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata.

Tali soggetti sono costituiti dai produttori/confezionatori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (G.U.C.E. n. L 343 del 14 dicembre 2012);
- Panforte di Siena IGP - Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 466/2013 della Commissione del 7 maggio 2013 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Panforte di Siena (IGP)] (G.U.C.E. n. L 135 del 22 maggio 2013);
- Decreto 24 maggio 2013 – Iscrizione della denominazione "Panforte di Siena" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (G.U.R.I. n. 131 del 6 giugno 2013);
- 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;
- Reg. (CE) 178/2002 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. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

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

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei produttori/confezionatori della denominazione "Panforte di Siena", per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Toscana.

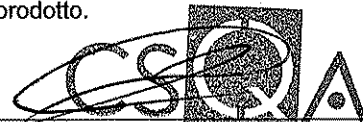
Produttore/confezionatore: soggetto riconosciuto che produce e confeziona il "Panforte di Siena".

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale si verifica che un prodotto agroalimentare viene ottenuto in accordo con i requisiti specificati nel relativo disciplinare di produzione.

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

Controllo di Conformità: attività mediante la quale l'organismo di controllo accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori della denominazione "Panforte di Siena" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto.



Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare che lo appone sotto la propria responsabilità.

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

Richiedente: produttore/confezionatore che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la denominazione "Panforte di Siena", per uno o più siti produttivi.

Soggetto riconosciuto: soggetto i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione "Panforte di Siena" e iscritto negli elenchi detenuti dall'organismo di controllo.

4.2 - Abbreviazioni

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

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

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

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

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

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

NC: situazione di non conformità,

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

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1 - Procedure di riconoscimento

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

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

6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

Ricevuta la richiesta ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede, nei tempi previsti al precedente punto 6, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti del disciplinare e del Piano dei Controlli della denominazione "Panforte di Siena".

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

Viene inoltre effettuato un riscontro sul prodotto per la rispondenza ai requisiti delle caratteristiche fisiche e organolettiche ed un campionamento con relativa analisi per il requisito umidità, il cui esito conforme consentirà l'iscrizione dell'operatore negli elenchi e l'immissione del prodotto nel circuito IGP.

6.1.2 – Riconoscimento

Considerati i riscontri documentali e quelli derivanti dalla verifica ispettiva iniziale e qualora dagli stessi non siano evidenziate situazioni di mancata corrispondenza ai requisiti applicabili, o si rilevino circostanze che necessitano di ulteriori accertamenti, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.



Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, CSQA delibera il riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco dei produttori/confezionatori.

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

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

6.1.3 - Validità del riconoscimento

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

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

6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento

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

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

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

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

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

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

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

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso, in particolare nel caso in cui un soggetto, già riconosciuto, non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione "Panforte di Siena" per un periodo di almeno 24 mesi.

In questo caso, dopo notifica preventiva al produttore e trascorsi 30 giorni dalla stessa, CSQA procede alla cancellazione dall'elenco nei casi ove non sia formalmente espressa diversa volontà del produttore.

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

6.4 – Procedure di sorveglianza

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

Le verifiche di sorveglianza sono condotte su un campione annuale del 35% dei produttori, prevedendo il completamento della sorveglianza per tutti i produttori nell'arco di un triennio.

- La quota annuale di controllo pari al 35% dei soggetti è così costituita: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota, fino a raggiungere il 35%, composta da soggetti già controllati.

6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti

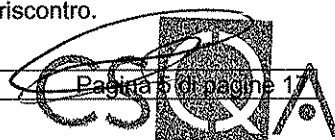
I produttori/confezionatori inseriti nel sistema di controllo sono tenuti al rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e all'osservanza degli adempimenti previsti dal Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione "Panforte di Siena".

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

I produttori/confezionatori devono, inoltre, essere disponibili a fornire adeguata assistenza ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

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

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



6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto

Sorveglianza in autocontrollo

E' responsabilità del produttore/confezionatore assicurare in autocontrollo la rispondenza delle produzioni ai requisiti del disciplinare di produzione della denominazione "Panforte di Siena".

La rispondenza delle caratteristiche fisiche (forma, dimensioni, consistenza, aspetto esterno) viene verificata in autocontrollo in continuo per i lotti di lavorazione e viene documentata mediante annotazione degli esiti di conformità e dei quantitativi di prodotto idoneo a IGP "Panforte di Siena" ottenuti.

In caso di non conformità per una o più delle caratteristiche disciplinate il lotto di lavorazione dovrà essere sottoposto a selezione nei casi ove possibile ripristinare le condizioni di conformità, oppure essere escluso dal circuito della denominazione "Panforte di Siena" IGP.

La rispondenza delle caratteristiche organolettiche (sapore) viene verificata in autocontrollo mediante valutazione periodica (trimestrale) di un lotto di lavorazione e viene documentata con annotazione degli esiti di conformità del lotto.

In caso di non conformità per la caratteristica sapore il lotto di lavorazione dovrà essere escluso dal circuito della denominazione "Panforte di Siena" IGP.

La rispondenza per le caratteristiche chimiche (umidità) deve essere verificata in autocontrollo con frequenza almeno semestrale, mediante campionamento di prodotto idoneo a IGP "Panforte di Siena" ed analisi. Il lotto campionato viene trattenuto fino a ricevimento degli esiti analitici.

In caso di valore non conforme dell'umidità il lotto campionato, sempre trattenuto a cura dell'azienda, dovrà essere escluso dal circuito della IGP "Panforte di Siena".

Tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo e le informazioni relative alla gestione di eventuali non conformità devono essere conservate e rese disponibili ai controlli.

In caso di mancato rispetto delle frequenze previste per l'autocontrollo CSQA eseguirà una verifica ispettiva e un campionamento sul prodotto supplementari.

Sorveglianza CSQA

Ai fini della rispondenza delle caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche del prodotto idoneo a IGP "Panforte di Siena" CSQA esegue, nel corso della verifica ispettiva, attività di verifica delle caratteristiche del prodotto su una percentuale annuale di produttori/confezionatori pari almeno al 35% dei soggetti aderenti al sistema di controllo.

Le attività di riscontro diretto sul prodotto idoneo alla denominazione "Panforte di Siena" IGP, effettuate in presenza di rappresentante del produttore/confezionatore, prendono in considerazione le caratteristiche fisiche ed organolettiche su una unità di prodotto prelevato da un lotto di produzione idoneo alla denominazione Panforte di Siena.

In caso di non conformità per una o più delle caratteristiche fisiche il lotto interessato deve essere trattenuto e sottoposto a selezione, quando possibile ripristinare le condizioni di conformità, oppure escluso dal circuito IGP "Panforte di Siena" ed avviato a diversa destinazione. Si procederà inoltre a riscontro diretto delle caratteristiche fisiche su altro lotto di prodotto, adottando le medesime misure sopra evidenziate in caso di non conformità.

La caratteristiche organolettiche (sapore) sono verificate su lotto di lavorazione individuato per il campionamento ai fini delle determinazioni chimiche.

In caso di non conformità per la caratteristica sapore il lotto di lavorazione dovrà essere escluso dal circuito della denominazione "Panforte di Siena" IGP. Si procederà inoltre a riscontro diretto delle caratteristiche organolettiche su altro lotto di prodotto, adottando le medesime misure sopra evidenziate in caso di non conformità.

La caratteristiche chimiche (umidità) sono verificate da CSQA mediante campionamento ed analisi del prodotto presso un laboratorio accreditato (UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

Il campionamento viene effettuato mediante prelievo di unità di prodotto di un lotto di lavorazione, conforme per le caratteristiche organolettiche, con formazione di 3 aliquote campionarie (per circa 0,5 – 1 kg complessivi); delle aliquote formate una resta al produttore/confezionatore e le due rimanenti sono trattenute da CSQA, una per l'invio al laboratorio di prova e la seconda a copertura delle eventuali esigenze di ripetizione della prova.

Il lotto di produzione campionato deve essere trattenuto dal produttore/confezionatore fino a completo accertamento della conformità; può essere avviato al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici.

In caso di umidità non conforme (maggiore del 15%) del lotto di produzione interessato il produttore/confezionatore entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento degli esiti può chiedere la ripetizione dell'analisi sull' aliquota ancora detenuta da CSQA, da svolgersi presso un laboratorio accreditato concordato dalle parti.

L'esito di tale ripetizione d'analisi ha valore definitivo ed i costi sono a carico della parte soccombente.

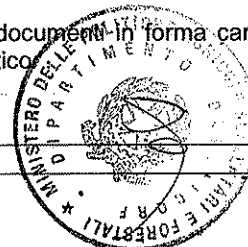
Nei casi definitivamente accertati di non conformità per il requisito umidità il lotto di produzione interessato dovrà essere escluso dal circuito della denominazione "Panforte di Siena" ed avviato a diversa destinazione; si procederà inoltre a ulteriore campionamento ed analisi per il requisito umidità su diverso lotto di prodotto.

7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori

7.1 – Generalità

In ragione delle attività effettuate ai fini della denominazione "Panforte di Siena", è responsabilità di ogni soggetto attenersi alle previsioni del disciplinare di produzione e del Piano e documentare, in autocontrollo, l'attività effettuata. Ogni soggetto è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli e trasmettere (secondo quanto previsto o eventualmente richiesto dall'organismo di controllo) adeguata documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione, dell'osservanza delle disposizioni del Piano di Controlli nonché della identificazione e della tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione "Panforte di Siena".

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



Possono anche essere utilizzati i documenti impiegati in applicazione della normativa vigente (es. per sicurezza e tracciabilità delle produzioni), integrati con indicazioni di dettaglio, quando necessario o supportati con altra documentazione accessoria.

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

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

Salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione "Panforte di Siena" devono essere conservate per almeno i 4 anni successivi all'anno di redazione.

I produttori/confezionatori devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla denominazione "Panforte di Siena" IGP da altro prodotto generico eventualmente realizzato presso lo stesso sito adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni IGP e non IGP o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

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

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni la documentazione di registrazione delle operazioni deve indicare date ed orari di produzione della IGP Panforte di Siena.

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

7.2 – Adempimenti dei produttori/confezionatori

I produttori/confezionatori devono documentare adeguatamente le materie prime idonee approvvigionate, le operazioni di produzione ed il prodotto ottenuto idoneo alla denominazione "Panforte di Siena".

Tale documentazione dovrà essere resa disponibile ai controlli di conformità e dovrà garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare di produzione della denominazione "Panforte di Siena".

E' responsabilità del produttore/confezionatore verificare in autocontrollo che le materie prime approvvigionate ed impiegate siano rispondenti alle prescrizioni del disciplinare di produzione ed alle indicazioni del presente Piano dei Controlli.

In particolare il produttore/confezionatore deve documentare e registrare in autocontrollo:

- gli ingredienti impiegati nella preparazione e le relative quantità;
- le operazioni di preparazione del prodotto idoneo alla denominazione "Panforte di Siena";
- le produzioni di "Panforte di Siena" immesse al consumo, distinte per versione bianca e nera.

Con frequenza mensile, entro il mese successivo, il produttore/confezionatore è tenuto a notificare all'organismo di controllo le quantità di "Panforte di Siena" ottenute (n° pezzi distinti per versione, pezzatura e forma, ovvero peso complessivo per prodotto al taglio).

In caso di mancata notifica delle quantità idonee ottenute atte ad essere immesse nel circuito IGP CSQA provvederà ad invio di sollecito con scadenza. In caso di mancato rispetto della scadenza fissata sarà effettuata una verifica ispettiva supplementare.

8 – Gestione delle non conformità

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

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

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite con adozione di appropriate azioni correttive allo scopo prevenire il reiterarsi delle situazioni di non conformità.

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

8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo

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

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

8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA

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



Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di declassamento e rintracciabilità della destinazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al Trattamento della non Conformità ed alle Azioni Correttive di cui al successivo paragrafo 13 del presente Piano dei Controlli.

Tutti le situazioni di non conformità qualificate "gravi", in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni, saranno comunicati a MIPAAF, alla Regione Toscana ed al Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente).

9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale entro 15 giorni lavorativi dalla data di notifica di valutazione/decisione di CSQA.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

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

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

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

Qualora il ricorso sia accettato si procede alla convocazione del Comitato di Appello, fissando l'udienza di discussione e dandone comunicazione alle parti che abbiano fatto richiesta di audizione.

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

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti, all'interno del sistema di certificazione di CSQA.

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

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti e gli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della denominazione "Panforte di Siena" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza in ragione dei rapporti intercorrenti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Etichettatura

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, i produttori/confezionatori della denominazione "Panforte di Siena" I.G.P. devono rispettare la normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari; essi devono inoltre attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione delle disposizioni specifiche in materia di confezionamento ed etichettatura del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 12.5).

Le etichette e le fascette di contenimento da utilizzare per l'immissione al consumo del "Panforte di Siena" IGP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per valutazione e convalida. Copia delle presentazioni convalidate dal Consorzio di Tutela deve essere trasmessa a CSQA.

12 – Disciplina produttiva del "Panforte di Siena"

Nei successivi punti sono evidenziati gli elementi salienti del disciplinare di produzione della denominazione "Panforte di Siena".

12.1 – Denominazione del prodotto

L'indicazione geografica protetta "Panforte di Siena" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli.

12.2 – Descrizione del prodotto

Il "Panforte di Siena" è il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina, frutta candita, frutta secca, miscela di zuccheri, miele e spezie.

Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto può presentarsi in una duplice versione (R1):

- versione bianca, se la copertura è a base di zucchero a velo;
- versione nera, se la copertura è a base di spezie.

12.2.1 – Caratteristiche fisiche

forma: tonda o rettangolare se commercializzato intero; a spicchi o quadrelli se commercializzato al taglio (R2);



dimensioni: altezza da 14 a 45 mm; per la forma tonda: diametro da 10 a 38 cm; per la forma rettangolare: da 10 a 20 cm (lato minore) e da 20 a 40 cm (lato maggiore) (**R3**); peso variabile a seconda delle dimensioni, compreso tra 33 gr e 6 Kg (**R4**);

consistenza: pastosa, moderatamente resistente al taglio (**R5**).

aspetto esterno: la superficie è mossata e irregolare (**R6**).

versione bianca: il colore è bianco per il velo di zucchero che lo ricopre; lo zucchero a velo può essere contenuto in una bustina ed essere cosparso sul prodotto al momento del consumo;

versione nera: il colore è marrone scuro per la copertura della miscela di spezie.

12.2.2 – Caratteristiche chimiche

Umidità massima: 15% sul prodotto finito (**R7**);

12.2.3 – Caratteristiche organolettiche

Sapore: dolce, con retrogusto di frutta e mandorle ed un sentore di spezie, leggero nella versione bianca e molto intenso nella versione nera (**R8**).

12.3 – Delimitazione dell'area di produzione

La zona di produzione e di confezionamento del "Panforte di Siena" comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Siena. Per salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità ed il controllo del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire all'interno del territorio (**R9**).

12.4 – Metodo di ottenimento

Le condizioni di produzione del "Panforte di Siena", atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche, devono essere le seguenti:

12.4.1 – Ingredienti obbligatori

Versione bianca (R10)

farina di frumento tipo "0": in quantità compresa tra 14 e 18% dell'impasto;

frutta secca: mandorle dolci intere e non pelate in quantità non inferiore al 18% dell'impasto;

frutta candita: cedro candito tagliato a cubetti e scorze di arancia candite in quantità compresa tra 35 e 45% dell'impasto; il cedro candito deve costituire almeno il 25% della frutta candita impiegata;

zuccheri: a scelta tra saccarosio, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, impiegati singolarmente o in miscela tra loro, in quantità comprese tra 18 e 23% dell'impasto;

miele: millefiori in quantità compresa tra 2 e 5% dell'impasto;

spezie: noce moscata e cannella in dosi comprese tra 0,3 e 1,5%;

altri ingredienti: zucchero a velo impiegato per la spolverizzazione del dolce, ostie di amido impiegate come base del prodotto.

Versione nera (R11)

farina di frumento tipo "0": in quantità compresa tra 8 e 18% dell'impasto;

frutta secca: mandorle dolci intere e non pelate in quantità non inferiore al 18% dell'impasto;

frutta candita: melone candito tagliato a cubetti e scorze di arancia candite in quantità compresa tra 35 e 45% dell'impasto; il melone candito deve costituire almeno il 40% della frutta candita impiegata;

zuccheri: a scelta tra saccarosio, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, impiegati singolarmente o in miscela tra loro, in quantità comprese tra 18 e 23% dell'impasto;

spezie: noce moscata, cannella e pepe dolce in dosi comprese tra 0,6 e 5%;

altri ingredienti: miscela delle spezie precedenti per la spolverizzazione del dolce, ostie di amido impiegate come base del prodotto.

12.4.2 – Ingredienti facoltativi

Versione bianca (R12)

frutta secca: nocciole granulate in percentuale non superiore al 1,5 % sul totale dell'impasto;

frutta candita: melone candito tagliato a cubetti in percentuale fino al 25% della frutta candita impiegata;

spezie: un mix di macis, pepe, pimento, coriandoli, chiodi di garofano;

aromi: vaniglia.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

Versione nera (R13)

frutta candita: cedro candito tagliato a cubetti in percentuale fino al 25% della frutta candita impiegata;

spezie: un mix di noci moscate, coriandolo, anice stellato, chiodi di garofano, zenzero, pepe garofanato, peperoncino;

aromi: vaniglia;

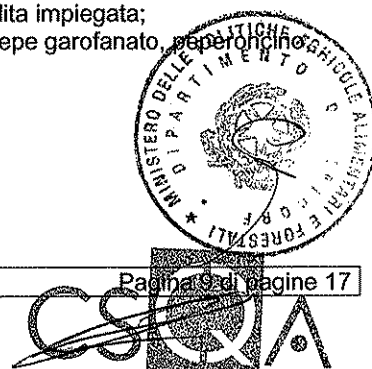
caramello: in quantità non superiore al 2% dell'impasto;

noci: in quantità non superiore al 5% dell'impasto;

miele: in quantità non superiore al 5% dell'impasto;

cacao per la spolveratura.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.



12.4.3 – Lavorazione della materia prima e ingredienti

Impastatura

Gli zuccheri sono disciolti in acqua e portati a cottura, miscelati con la frutta candita tagliata a cubetti, fino ad ottenere un composto omogeneo (R14).

Terminata l'operazione, l'impasto viene travasato nell'impastatrice dove vengono aggiunte la frutta secca, la farina e le spezie. Si procede quindi alla mescola fino al completo amalgama degli ingredienti (R15).

Porzionatura e modellatura

L'impasto viene prelevato dall'impastatrice e porzionato.

Ogni singola porzione viene pesata su bilance, adagiata su ostie di amido e circondata da una fascetta di contenimento in carta alimentare (R16).

Si procede quindi alla spianatura del prodotto ed alla successiva immissione nel forno di cottura, avendo cura di effettuare preventivamente una spolveratura con un velo di farina (R17).

Cottura

La cottura del "Panforte di Siena" avviene in forno preriscaldato alla temperatura di 200-230°C per una durata di tempo variabile da 13 a 45 minuti in base alla pezzatura del prodotto (R18).

Terminata la cottura, il prodotto viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente o in cella di condizionamento. Si eliminano poi la farina nonché gli sfridi dell'ostia e della fascetta di contenimento (R19).

Il prodotto viene quindi spolverizzato con un leggero strato di zucchero a velo nella versione bianca, oppure con una miscela di spezie nella versione nera. Lo spolvero con lo zucchero a velo può avvenire anche al momento del consumo (R20).

12.5 – Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto viene confezionato avvolto in confezioni di carta o cartoncino. Può essere presente un preincarto in materiale per uso alimentare (R21). Nel caso in cui il prodotto venga commercializzato al taglio, ciascuno spicchio o quadrello dovrà comprendere una parte della fascetta di contenimento (R22).

Per salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità ed il controllo del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire all'interno del territorio indicato dall'art. 3 del disciplinare di produzione (cfr. punto 12.3 Piano) (R9).

Sulla confezione e sulla fascetta di contenimento dovranno essere riportate le diciture "Panforte di Siena" e "Indicazione Geografica Protetta" per esteso o in acronimo (IGP), nonché le seguenti ulteriori informazioni (R23):

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il simbolo grafico del prodotto di cui all'art. 9 del disciplinare (successivo punto 12.5.1 del Piano), relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

E' facoltativamente ammessa l'aggiunta delle seguenti indicazioni (R24), rispettose della tradizione locale:

"bianco" o "Margherita", per la versione bianca;

"nero" per la versione nera.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista (R25).

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, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare.

La designazione "Panforte di Siena" deve essere riportata in italiano (R26).

Sulle confezioni dovrà inoltre essere riportata la seguente dicitura: "Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" (R27).

12.5.1 – Logo

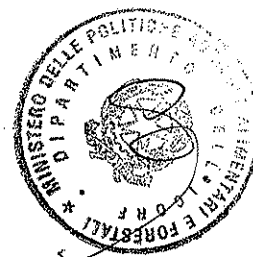
Il logotipo del prodotto (R28), come da riproduzione sotto riportata, in una balzana (lo scudo di colore bianco, nella parte superiore, e nero nella parte inferiore) circondata da un cartiglio giallo Pantone 1205 (5%M/30%Y) che si ripiega su se stesso in alto. Il cartiglio reca la scritta "Panforte di Siena" in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero e segue l'andamento dello stesso; nell'angolo in basso a dividere la parola "Panforte" da "di Siena", un fiore stilizzato nero con 5 petali. Nel fregio giallo oro Pantone 117 (30C/40%M/70%Y) in alto la scritta "IGP" in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero. Subito sotto la scritta "Indicazione Geografica Protetta" su tre righe in carattere tipografico Gill Extra Bold di colore nero.



Logo

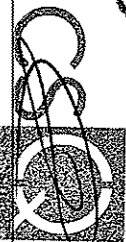


Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite massimo di riduzione è di cm 1,4 in altezza.



13 – Schema dei controlli

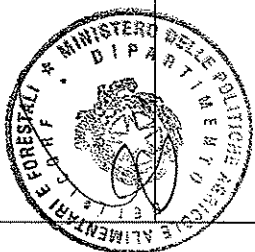
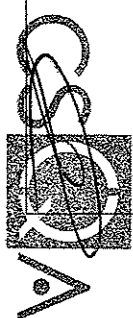
Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore / confezionatore	Riconoscimento (Punti 5, 6, 6.1)	Ubicazione siti produttivi (R9)	In territorio amministrativo Provincia di Siena	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo – MOD 001	1.	Controllo richiesta di accesso	D	Ogni richiesta	Soggetto richiedente	Elenchi produttori e superfici	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
		Adeguatezza strutture, impianti, requisiti prodotto		Completare richiesta con allegati previsti da MOD 001	2.	Controllo completezza e adeguatezza documentazione	D	Ogni richiesta	Soggetto richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					3.	Verifica ispettiva per idoneità condizioni produttive	I	Ogni richiesta	Soggetto richiedente		Mancata idoneità condizioni produttive		Sospensione procedura riconoscimento Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva supplementare . Diniego in caso di mancato adeguamento
					4.	Campione e analisi prodotto	A	Ogni richiesta	Soggetto richiedente		Mancata rispondenza per una o più caratteristiche di prodotto		Sospensione procedura riconoscimento	Campione ed analisi supplementare
	Variazioni alle situazioni del riconoscimento (Punto 6.2)	In relazione a ubicazione sede, anagrafica aziendale, strutture ed impianti (R9).	Variazioni alle situazioni comunicate	Notificare variazioni ubicazione sede, anagrafica aziendale, strutture ed impianti	5.	Controllo variazioni notificate	D	Ad ogni notifica di variazione	Soggetto riconosciuto		Mancata notifica variazioni, senza pregiudizio per conformità	Lieve	Integrazione carenze secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni
					6.						Mancata notifica variazioni, con pregiudizio irrimediabile per conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP per produzioni non conformi o non tracciate	Verifica ispettiva supplementare
					7.	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a natura variazioni	Soggetto riconosciuto		Inidoneità situazioni	Grave	Esclusione da circuito IGP per produzioni non conformi o non tracciate Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva supplementare
					8.	Controllo notifica recesso	D	Ad ogni comunicazione	Soggetto riconosciuto		Mancata notifica di recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore / confezionatore	Lavorazione	Identificazione e tracciabilità	Identificazione e rintracciabilità produzioni IGP	Attuare separazione spaziale o temporale lavorazioni IGP e non IGP e identificare prodotto	9.	Verifica separazione lavorazioni IGP e non IGP e controllo evidenze	I	35	Produttore confezionatore		Carenze evidenze separazione senza pregiudizio per tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento separazione e notifica azioni correttive	Controllo idoneità azioni correttive Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					10.						Carenze evidenze separazione con pregiudizio per tracciabilità			
					11.						Assenza di ingredienti obbligatori o impiego in dosi non ammesse			
	Ingredienti	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.1, 12.4.2)	Ingredienti obbligatori per versione bianca e versione nera (R10-R11) Ingredienti facoltativi, per versione bianca e nera (R12-R13)	Impiegare tutti gli ingredienti obbligatori nelle dosi consentite da disciplinare	12.	Controllo idoneità ricetta e composizione impasto per ingredienti obbligatori e dosi	I	35	Produttore confezionatore		Impiego di ingredienti non ammessi o in dosi non consentita	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazione
					13.						Carenze delle registrazioni senza pregiudizio conformità			
				Impiegare esclusivamente gli ingredienti consentiti, nelle dosi ammesse, con esclusione di altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti	14.						Carenze delle registrazioni con pregiudizio irrimediabile conformità			
					15.						Modalità impastatura non ammesse			
				Registrazione composizione impasti	16.						Carenze delle registrazioni senza pregiudizio conformità			
					17.						Carenze delle registrazioni con pregiudizio irrimediabile conformità			
					18.						Carenze delle registrazioni con pregiudizio irrimediabile conformità			
					19.						Carenze delle registrazioni con pregiudizio irrimediabile conformità			
	Impastatura	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.3)	Zuccheri a cottura in acqua, con frutta candita fino a composto omogeneo; travaso impastatrice e aggiunta farina, frutta secca e spezie e miscelazione fino ad amalgama ingredienti (R14-R15)	Attenersi alle modalità di impastatura disciplinate	20.	Controllo idoneità modalità di impastatura	I	35	Produttore confezionatore		Modalità impastatura non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazione
					21.						Carenze delle registrazioni senza pregiudizio conformità			



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore / confezionatore	Porzionatura e modellatura	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.3)	Porzionamento impasto, pesatura, su ostia amido con fascetta contenimento; spianatura e messa in forno con velo farina (R16-R17)	Attenersi alle modalità di porzionatura e modellatura disciplinate	16.	Controllo idoneità modalità di porzionatura e modellatura	I	35	Produttore confezionatore		Modalità porzionatura o modellatura non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazione
	Cottura	Conformità a disciplinare (Punto 12.4.3)	In forno preriscaldato alla temperatura di 200-230°C per 13-45 minuti; raffreddamento e eliminazione farina, sfridi ostia e fascetta contenimento (R18-R19)	Attenersi alle modalità di cottura e temperature disciplinate	17.	Controllo modalità cottura, temperature e tempi	I	35	Produttore confezionatore		Modalità cottura o raffreddamento non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazione
			Spolverizzazione con zucchero a velo (versione bianca, eventuale) o miscela di spezie (versione nera) (R1-R20)	Procedere alla spolverizzazione del prodotto (tranne bianco se al momento del consumo)	18.	Controllo applicazione spolverizzazione	I	35	Produttore confezionatore		Mancata applicazione spolverizzazione e (quando necessaria) con rilavorazione non praticabile	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazione
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità (punto 7; 7.1; 7.2)	Identificazione e rintracciabilità prodotto idoneo a IGP	Identificare lotti di produzione e registrare quantità produzioni idonee IGP	19.	Controllo registrazioni lotti di produzione	I	35	Produttore confezionatore		Carenze delle registrazioni senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazioni registrazioni Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					20.						Carenze delle registrazioni con pregiudizio irrimediabile tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni
					21.	Controllo idoneità notifiche	D	100	Produttore confezionatore		Mancata notifica integrativi IGP ottenuti	Lieve	Sollecito per integrazione notifica	Verifica documentale integrazione notifica Verifica ispettiva supplementare se sollecito non osservato



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore / confezionatore		Conformità a disciplinare (punto 12.2.1, 12.2.3)	Caratteristiche fisiche (R2-R3-R3-R4-R5-R6-R8)	Autocontrollo su lotti di lavorazione e registrazione conformità prodotto idoneo IGP e prodotto NC (vedi par. 6.4.2 autocontrollo)	22.	Controllo idoneità registrazioni prodotto IGP e registrazioni prodotto NC	I	35	Produttore confezionatore		Carenze delle registrazioni autocontrollo senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazioni registrazioni Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					23.						Mancato rispetto autocontrollo o carenze delle registrazioni con pregiudizio irrimediabile conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni
					24.	Verifica caratteristiche fisiche su lotto di produzione (punto 6.4.2)	A	35	Produttore confezionatore		Mancata rispondenza per una o più caratteristiche	Grave	Selezione lotto con declassamento pezzi NC (quando possibile) Esclusione lotto non conforme da circuito IGP	Verifica caratteristiche su altro lotto di produzione
					25.	Verifica autocontrollo umidità, sapore e registrazioni prodotto NC	I	35	Produttore confezionatore		Mancato rispetto autocontrollo o carenze delle registrazioni con pregiudizio irrimediabile conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP. integrazione analisi autocontrollo	Verifica ispettiva e campionamento di prodotto supplementari
			Caratteristiche organolettiche (sapore) e chimiche (umidità) (R7)	1 analisi umidità per semestre (almeno 2 analisi/anno), analisi trimestrale sapore e conservazione esiti analitici	26.						Carenze delle registrazioni autocontrollo senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazioni registrazioni Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
					27.	Campionamento e analisi (par.6.4.2)	A	35	Produttore confezionatore		Umidità > 15 % Sapore non conforme	Grave	Esclusione lotto non conforme da circuito IGP	Campione supplementaresu altro lotto di lavorazione
					28.	Controllo idoneità materiali di confezionamento e fascetta contenimento	I	35	Produttore confezionatore		Materiali di confezionamento o non ammessi	Grave	Inibizione uso materiali confezionamento non ammessi per IGP	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento materiali confezionamento
	Confezionamento e immissione al consumo	Conformità a disciplinare (Punto 12.5)	Confezioni in carta o cartoncino; eventuale preincarto in materiale per uso alimentare Presenza parte fascetta contenimento per ogni spicchio o quadrello (R21-R22)	Utilizzare materiali di confezionamento ammessi e fascetta contenimento										



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
					29.						Assenza fascetta di contenimento su prodotto al taglio	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento impegno fascetta contenimento per prodotto al taglio
	Designazione e presentazione (Etichettatura e fascetta di contenimento)	Conformità a disciplinare (punto 11 e 12.5)	Conformità etichettatura e fascetta di contenimento (R23-R24-R25_R26-R27-R28)	Attenersi agli elementi di presentazione e designazione previsti o consentiti e trasmettere preventivamente a Consorzio Tutela impianto grafico per convalida Impiegare etichette e fascette di contenimento convalidate	30.	Controllo convalida Consorzio Tutela	D	100	Produttore confezionatore		Carenze elementi di etichettatura (se convalida CSQA)	Lieve	Richiesta adeguamento etichettatura e invio aggiornamento	Verifica adeguamento elementi etichettatura
					31.	Controllo convalida Consorzio di Tutela	I	35	Produttore confezionatore		Impiego materiali di presentazione non convalidati	Grave	Inibizione impiego fino a convalida materiali	Verifica ottenimento convalida



CSQA Certificazioni Srl	Panforte di Siena I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 045
----------------------------	--	---------

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

Modulistica obbligatoria

MOD 001 – Richiesta di accesso al sistema di controllo

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



Revisione	1	05.06.2014	Pagina 17 di pagine 17
-----------	---	------------	------------------------

