	Pasta di Gragnano I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 075
--	--	---------


Piano dei controlli

“Pasta di Gragnano” Indicazione Geografica Protetta

DPC 075

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	5
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale	5
6.1.2 – Riconoscimento	5
6.1.3 - Validità del riconoscimento.....	5
6.2 – Mantenimento nel sistema di controllo e variazioni delle condizioni	5
6.2.1 – Subentro al Riconoscimento	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	5
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	6
6.4.1 – Sicurezza.....	6
6.4.2 – Sorveglianza sui soggetti.....	6
6.4.3 – Sorveglianza sul prodotto	6
7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori	8
7.1 – Generalità	8
7.2 Separazione delle produzioni tutelate	8
7.3 Identificazione e rintracciabilità	9
7.4 – Obblighi generali degli operatori	9
7.5 – Comunicazioni periodiche	9
8 – Gestione delle non conformità.....	9
8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo	9
8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA	10
8.3 – Rilievi provenienti da altre Autorità.....	10
9 – Reclami e ricorsi.....	10
10 – Riservatezza	10
11 – Etichettatura	10
12 – Requisiti di Conformità	10
Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli	11
Appendice B – Allegati	11

	Pasta di Gragnano I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 075
--	--	---------

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 Pasta di Gragnano, 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 075 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti servizi dell'UE, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con la denominazione "Pasta di Gragnano".

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.

2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli

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

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;
- Pasta di Gragnano IGP - Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.L.vo 15 dicembre 2017, n. 231 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea, pubblicato sulla GU n. 32 dell'8 febbraio 2018;
- Provvedimento 17 ottobre 2013: Iscrizione della denominazione "Pasta di Gragnano" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (G.U. n. 266 del 13/11/2013).
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 969/2013 della Commissione, del 2 ottobre 2013, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pasta di Gragnano (IGP)];
- Legge 30 dicembre 2020, n. 178 - Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021-2023;
- Regolamento di Esecuzione (UE) 2020/185 della Commissione del 7 febbraio 2020 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Pasta di Gragnano (IGP).

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

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

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

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

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

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

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

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

Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare.

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

Richiedente: soggetto che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la denominazione "Pasta di Gragnano", per uno o più siti produttivi.

Operatore: soggetto riconosciuto i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione "Pasta di Gragnano", iscritto negli elenchi detenuti dall'organismo di controllo.

Acqua della falda acquifera locale: acqua del sottosuolo gragnanese che rifornisce sia l'acquedotto comunale che la controlla e certifica, sia i pozzi artesiani autorizzati e le sorgenti naturali del Comune di Gragnano controllate e certificate dalle autorità competenti.

Certificato di riconoscimento: provvedimento con il quale un operatore è ammesso dall'OdC nel sistema di controllo della IG. Nel caso specifico comunicazione di delibera del CEC relativa al riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco.

Produttore/Trasformatore: soggetto che produce e confeziona nello stesso stabilimento la Pasta di Gragnano IGP

Verifica ispettiva: l'insieme delle attività di audit svolte presso un Soggetto (Cuaa) nell'arco di un anno solare

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;

BDV: Banca Dati Vigilanza;

CEC: Comitato Esecutivo di Certificazione;

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

VDO: schema dei controlli, Verifica documentale fuori azienda (effettuata d'ufficio);

VIS: schema dei controlli, Verifica ispettiva supplementare;

NC: situazione di non conformità,

Art.: identificazione di un articolo del disciplinare di produzione (nello schema dei controlli allegato),

Par.: identificazione di un paragrafo del presente piano dei controlli (nello schema dei controlli allegato).

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

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

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

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


Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i richiedenti accettano integralmente i contenuti del disciplinare di produzione, del Piano dei Controlli e del Tariffario della denominazione "Pasta di Gragnano" 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. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	CSQA provvede alla disposizione della verifica ispettiva iniziale per il riconoscimento.
Richiesta e/o documentazione accessoria incompleta o inadeguata	CSQA sospende l'iter di riconoscimento nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie
Richiesta rigettata	CSQA informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

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.

	Pasta di Gragnano I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 075
--	--	---------

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, entro trenta giorni lavorativi, 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 "Pasta di Gragnano".

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

6.1.2 – Riconoscimento

Considerati i riscontri documentali e quelli derivanti dalla verifica ispettiva iniziale, qualora dagli stessi non siano evidenziate situazioni di mancata corrispondenza ai requisiti applicabili o si rilevino circostanze che necessitano di ulteriori accertamenti, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA, entro 15 giorni lavorativi dalla data della verifica ispettiva di riconoscimento.

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.

Della decisione assunta viene data informazione tramite l'invio del certificato di riconoscimento, entro dieci giorni lavorativi dalla delibera del CEC, al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo e di coordinamento ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, per gli atti conseguenti.

6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi della denominazione "Pasta di Gragnano" detenuti da CSQA sarà correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità e, fatti salvi i casi di recesso volontario del produttore, è da ritenersi annuale.

Tutti gli operatori iscritti possono riconfermare l'iscrizione tramite il pagamento delle quote fisse annuali per l'anno successivo entro il 30 novembre di ogni anno.

6.2 – Mantenimento nel sistema di controllo e variazioni delle condizioni

I soggetti riconosciuti e registrati nei relativi elenchi della denominazione "Pasta di Gragnano" IGP sono mantenuti nel sistema di controllo fino a formale notifica della volontà di recesso, o fino alla scadenza annuale con mancata richiesta di riconferma per l'anno successivo.

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

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute. In ogni caso la notifica della variazione trasmessa all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

6.2.1 – Subentro al Riconoscimento


Nei casi di subentro di un nuovo operatore, inteso come nuova p.iva e/o codice fiscale, (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura (Modello di subentro DSA Dichiarazione subentro in attività) si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione, nel relativo elenco della IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. Delle decisioni assunte dal CEC viene data informazione all'operatore tramite l'invio del certificato di riconoscimento.

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento come da paragrafo 6.1.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

L'assenza di riconferma per l'anno successivo, entro il 30 novembre di ogni anno, comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA, a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo, dopo notifica preventiva all'operatore e trascorsi 30 giorni dalla stessa.

Nei casi in cui un produttore riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli in corso d'anno (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della IGP Pasta di Gragnano o altra diversa motivazione) deve essere inviata a CSQA notifica del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

	Pasta di Gragnano I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 075
--	--	---------

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da CSQA. Si precisa che, per tutti i casi di recesso, l'operatore sarà comunque tenuto al versamento delle quote variabili di controllo maturate fino alla data di avvenuto recesso. Qualora un soggetto interessato da cancellazione dagli elenchi intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione "Pasta di Gragnano" si renderà 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 "Pasta di Gragnano" sono assoggettati ai controlli di conformità per la verifica della rispondenza al disciplinare, secondo le modalità di controllo evidenziate nell'allegato Schema dei controlli.

Le verifiche di sorveglianza sono condotte con la frequenza di due all'anno sulla totalità degli operatori iscritti negli elenchi.

6.4.1 – Sicurezza

L'operatore assoggettato al controllo è tenuto a fornire al personale ispettivo, e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

6.4.2 – Sorveglianza sui soggetti

I soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti al rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e all'osservanza degli adempimenti previsti dal Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione "Pasta di Gragnano". In particolare, sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere, secondo quanto previsto dal Piano o eventualmente richiesto dall'organismo, le registrazioni prodotte in autocontrollo.

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

Nello schema dei controlli, in allegato al presente Piano dei controlli, 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 "Pasta di Gragnano".

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.

6.4.3 – Sorveglianza sul prodotto

A - Sorveglianza in autocontrollo

È responsabilità dei produttori verificare in autocontrollo la rispondenza del prodotto ai requisiti organolettici e analitici previsti dal disciplinare di produzione della denominazione "Pasta di Gragnano".

A.1 – Semola di grano duro

Le caratteristiche chimiche sulla semola di grano duro sono verificate e documentate in autocontrollo, con almeno due controlli annuali.

Le analisi dovranno esser eseguite da laboratori terzi accreditati Accredia.

In caso di valori non conformi per una delle caratteristiche disciplinate il lotto di semola di grano duro campionato e tutti i lotti di prodotto finito ottenuti dallo stesso, dovranno essere esclusi dal circuito della denominazione a cura del produttore. Il produttore, oltre a procedere con l'opportuno trattamento ed azione correttiva, è tenuto inoltre ad effettuare una ulteriore campionamento su un ulteriore lotto di semola di grano duro per la verifica delle caratteristiche disciplinate.

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

A.2 - Prodotto finito

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche fisiche (aspetto esterno, sezione di frattura, colore e rugosità) sono verificate in continuo nel corso delle operazioni di confezionamento, eliminando i lotti o le unità di prodotto che si presentano difettose.

Con l'annotazione nella Scheda di lavorazione delle produzioni identificate come Pasta di Gragnano IGP (Es. MOD 002) il produttore attesta la rispondenza per le caratteristiche fisiche sopra riportate.

Le caratteristiche fisiche alla cottura (consistenza, omogeneità della cottura, tenuta di cottura, collosità) e organolettiche, sono verificate e documentate in autocontrollo (Es. MOD 004) con almeno un controllo mensile nei mesi in cui è stata effettuata produzione.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Le caratteristiche chimiche sono verificate e documentate in autocontrollo con le frequenze riportate nella tabella seguente:

Pasta di Gragnano IGP confezionata Tonnellate/anno	Numero di controlli all'anno
Fino a 100	2
Da 100 a 1.000	4
Da 1.000 a 10.000	6
Da 10.000 a 20.000	8
Più di 20.000	12

La produzione di riferimento per l'applicazione della tabella precedente è quella relativa all'anno precedente o alla produzione dell'anno in corso per il primo anno di iscrizione al sistema dei controlli.

Le analisi dovranno essere eseguite da laboratori terzi accreditati Accredia.

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

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

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

B - Sorveglianza CSQA

Il campionamento verrà effettuato durante la verifica ispettiva di sorveglianza. Qualora non siano presenti lotti di prodotto finito e/o di semola, CSQA provvederà ad una successiva ispezione con prelievo di campioni da sottoporre ad analisi.

B.1 – Semola di grano duro

Per il controllo delle caratteristiche chimiche della semola di grano duro CSQA esegue il campionamento e dispone l'analisi con la frequenza di 1 campione all'anno, per ogni produttore iscritto al sistema dei controlli.

Il campionamento per l'accertamento dei requisiti chimici sarà svolto mediante prelievo di 3 aliquote campionarie (dal peso di almeno 500 grammi ad aliquota) di semola di grano duro, appartenente ad uno stesso lotto, in fase di stoccaggio o di avvio alla produzione di Pasta di Gragnano IGP; delle 3 aliquote formate una resta al produttore e le due rimanenti sono trattenute da CSQA, una per l'invio al laboratorio di prova (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) e la seconda a copertura delle eventuali esigenze di ripetizione delle prove.

Il produttore è tenuto a mantenere tracciabilità dei lotti di Pasta di Gragnano IGP eventualmente prodotti con i lotti di semola di grano duro prelevati onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto (se ancora nelle disponibilità del produttore, ovvero sia possibile il ritiro dal mercato) o altra misura correttiva in caso di eventuali situazioni di non conformità. In caso di impossibilità di richiamo di tutto o parte del prodotto, dovrà essere data informativa all'Autorità di vigilanza.

CSQA, ricevuta il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, qualora l'esito sia negativo, lo comunica al produttore entro 5 gg lavorativi dal ricevimento del Rapporto di prova.

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

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

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimiche, in assenza di richiesta di ripetizione dell'analisi o nel caso questa abbia confermato l'esito non conforme, CSQA oltre all'esclusione dal circuito IGP del lotto di semola di grano duro risultato non conforme e di tutti i lotti di Pasta di Gragnano IGP ottenuti da tale lotto, dispone un'ulteriore verifica analitica su diverso lotto di semola di grano duro.

B.2 - Prodotto finito

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Le attività di riscontro diretto delle caratteristiche organolettiche e fisiche saranno effettuate in presenza di un rappresentante del produttore e prenderanno in considerazione una confezione di un lotto di "Pasta di Gragnano" IGP (confezionato, o in confezionamento), disponibile al momento della verifica ispettiva di sorveglianza.

In caso di mancata rispondenza per una o più delle caratteristiche organolettiche e/o fisiche, il lotto corrispondente dovrà essere escluso dal circuito IGP e non verrà effettuato il campionamento per i requisiti chimici; inoltre l'ispettore CSQA dispone nuova attività di campionamento su altro lotto con la stessa precedente metodologia, fino al ripristino delle

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Per la verifica della conformità dei parametri chimici disciplinati, CSQA esegue il campionamento e l'analisi del prodotto, in accordo con le previsioni quantitative del seguente prospetto:

Pasta di Gragnano IGP confezionata Tonnellate/anno	Numero di controlli all'anno
Fino a 1.000	2
Più di 1.000	4

Il campionamento per l'accertamento dei requisiti chimici sarà svolto, previo esito positivo del riscontro diretto, mediante prelievo di 3 confezioni (3 aliquote campionarie, dal peso di almeno 500 grammi ad aliquota) di prodotto, appartenente ad uno stesso lotto; delle 3 aliquote formate una resta al produttore e le due rimanenti sono trattenute da CSQA, una per l'invio al laboratorio di prova (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) e la seconda a copertura delle eventuali esigenze di ripetizione delle prove.

Il produttore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di prodotto campionato onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto dal circuito IGP (se ancora nelle disponibilità del produttore, ovvero sia possibile il ritiro dal mercato) o altra misura correttiva in caso di eventuali situazioni di non conformità. In caso di impossibilità di richiamo di tutto o parte del prodotto dovrà esser data informativa all'Autorità di vigilanza.

CSQA, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, qualora l'esito sia negativo, lo comunica al produttore entro 5 gg lavorativi dal ricevimento del Rapporto di prova.

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

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

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

7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori

7.1 – Generalità

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

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

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

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

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 "Pasta di Gragnano" devono essere conservate per almeno i 5 anni successivi all'anno di redazione.

7.2 Separazione delle produzioni tutelate

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

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

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

	Pasta di Gragnano I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 075
--	--	---------

Le produzioni destinate alla IGP “Pasta di Gragnano” devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

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

7.3 Identificazione e rintracciabilità

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

È responsabilità del produttore verificare in autocontrollo che le materie prime impiegate nella preparazione dei “Pasta di Gragnano” IGP siano rispondenti alle prescrizioni del disciplinare di produzione ed alle indicazioni del presente Piano dei Controlli.

In particolare, il produttore deve:

- documentare e registrare in autocontrollo l'origine dell'acqua utilizzata per la preparazione del prodotto idoneo a IGP e le relative quantità;
- conservare la documentazione di fornitura della semola di grano duro;
- attivare, non appena disponibile, il registro telematico istituito nell'ambito dei servizi del Sistema informativo agricolo nazionale (SIAN), come previsto dalla LEGGE 30 dicembre 2020, n. 178 - Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021-2023;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare nella produzione di Pasta di Gragnano IGP;
- identificare e garantire la tracciabilità delle produzioni durante le lavorazioni e il confezionamento e l'immissione al consumo;
- documentare e registrare in autocontrollo le quantità di “Pasta di Gragnano” IGP confezionate;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- documentare e rendere disponibile al controllo ispettivo di CSQA l'autocontrollo effettuato.

7.4 – Obblighi generali degli operatori

- A. Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B. Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C. Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP “Pasta di Gragnano”;
- D. Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E. Conservano tutta la documentazione riguardante la IGP “Pasta di Gragnano” presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F. Registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

7.5 – Comunicazioni periodiche

Sono nel seguito rappresentati gli impegni dei produttori verso l'organismo di controllo circa la notifica dei flussi di prodotto confezionato come “Pasta di Gragnano” IGP.

In caso di mancata notifica delle quantità confezionate IGP, CSQA provvederà ad invio di sollecito con scadenza entro 7 giorni. In caso di mancato rispetto della scadenza fissata in sollecito sarà effettuata una verifica ispettiva supplementare. Il produttore è tenuto a notificare all'organismo di controllo, con frequenza mensile, entro il 15 del mese successivo, le quantità di prodotto confezionato come “Pasta di Gragnano” IGP, distinte per lotto e data (Es. MOD 003).

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 “Pasta di Gragnano”.

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


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

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

8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo

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

- documentare la non conformità e definire modalità di gestione del prodotto non conforme, al fine di riportarlo, ove possibile, entro i requisiti di conformità previsti dalla disciplina;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;

	Pasta di Gragnano I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 075
--	--	---------

- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, declassare il prodotto e tracciarne la destinazione ad evidenza dell'effettiva destinazione.

8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA

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

La notifica delle non conformità agli operatori interessati viene effettuata entro il tempo massimo di cinque giorni lavorativi dalla data di decisione del comitato di certificazione.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito IGP, con declassamento e rintracciabilità della destinazione.

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

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

8.3 – Rilievi provenienti da altre Autorità

L'operatore è tenuto ad informare tempestivamente CSQA circa eventuali rilievi a proprio carico formalizzati da altre Autorità competenti.

9 – Reclami e ricorsi

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

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

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

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

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

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

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

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

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti e gli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della denominazione "Pasta di Gragnano" 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

CSQA verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della Pasta di Gragnano IGP, preventivamente alla sua immissione in commercio.


In relazione agli elementi di designazione e presentazione della Pasta di Gragnano IGP, i produttori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione (Art. 8). Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)".

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC autorizzato, prima dell'immissione in commercio del prodotto certificato, l'operatore trasmette al Consorzio di Tutela la bozza dell'etichetta prima della stampa e/o ristampa ai fini della valutazione ed approvazione della medesima nell'esercizio delle sue funzioni di tutela della DOP.

Nel caso in cui non vengano riscontrate irregolarità, il Consorzio di tutela rilascia all'operatore formale approvazione e la comunica all'Organismo di controllo.

12 – Requisiti di Conformità

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

	Pasta di Gragnano I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 075
--	--	---------

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 "Pasta di Gragnano" IGP.

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

DSA – Dichiarazione di subentro in attività

Modello da utilizzare per la notifica di subentro in attività come da par. 6.2.1.

Modulistica indicativa

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

MOD 002 – Scheda di lavorazione

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative ad un lotto di produzione. A equivalenza di identificazione del lotto, il formato va impiegato per ogni tipologia di prodotto.

MOD 003 – Registro confezionamento

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

MOD 004 – Verifica caratteristiche fisiche e organolettiche

Appendice B – Allegati

Schema dei controlli - Documento nel quale sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei produttori ed i corrispondenti controlli di CSQA per la verifica della rispondenza al disciplinare di produzione. Sono inoltre evidenziate possibili situazioni di non conformità ed il relativo livello di importanza, nonché le azioni poste in essere da CSQA quale conseguenza di un loro eventuale riscontro