

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusia I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

## **Piano dei controlli della denominazione**

# **“Insalata di Lusia”**

Indicazione Geografica Protetta

**DPC041**

rev	3	del	17.04.2019	
-----	---	-----	------------	--

## Indice

1 - Premessa .....	3
2 – Scopo e campo di applicazione .....	3
3 - Documenti di riferimento .....	3
4 – Definizioni e abbreviazioni .....	4
4.1 - Definizioni .....	4
4.2 - Abbreviazioni .....	5
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione .....	5
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo .....	6
6.1 - Procedure di riconoscimento .....	6
6.1.1 - Validità del riconoscimento .....	6
6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento .....	6
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi .....	7
6.4 – Procedure di sorveglianza .....	7
6.5 – Sorveglianza sulle produzioni .....	7
6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo .....	7
6.5.2 – Sorveglianza CSQA .....	8
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti .....	8
7.1 – Documentazione dell'attività .....	8
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA .....	9
8 – Gestione delle non conformità .....	9
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	9
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA .....	9
9 – Reclami e ricorsi .....	10
10 – Riservatezza .....	10
11 – Presentazione del prodotto .....	10
12 – Disciplina produttiva .....	10
12.1 – Modalità di confezionamento ed etichettatura .....	10
13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni .....	12
13.1 - Generalità .....	12
13.2 – Produzione agricola .....	12
13.3 - Confezionamento .....	12
14 – Schema dei controlli .....	14
Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli .....	23

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusia I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

## 1 - Premessa

Il Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP siano conformi ad un disciplinare (art.7) 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 "Insalata di Lusia" ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente Piano dei Controlli come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità della denominazione.

Il presente Piano dei Controlli (nel seguito Piano), redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo, e trasmesso per la registrazione ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano l' "Insalata di Lusia" e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e condizionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti appartenenti alla filiera disciplinata ad eccezione dei confezionatori di IV Gamma per cui non sono previste limitazioni all'area di produzione;
- la descrizione della fase della produzione primaria del prodotto e delle sue caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione e di etichettatura al momento dell'immissione del prodotto 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 identificato con il contrassegno distintivo della denominazione.

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

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive.

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

Il presente Piano, persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della denominazione Insalata di Lusia e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti, produttori e condizionatori, che intendono avvalersi di tale denominazione.

## 3 - Documenti di riferimento

- 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;
- Regolamento (CE) n. 1137/2009 recante iscrizione della denominazione Insalata di Lusia I.G.P. nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, ora Reg. CE 510/06, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Provvedimento 10 gennaio 2019 (GU n° 21 del 25 gennaio 2019) – Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione "Insalata di Lusia" registrata in qualità di IGP in forza al Reg. (CE) n.1137 del 25 novembre 2009;
- GUUE n. C 3/25 del 7 gennaio 2019 – approvazione modifica del disciplinare di produzione della IGP Insalata di Lusia;
- Regolamento (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) 1151/12 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie;

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusìa I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- rettifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo del 29 novembre 2007 (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;
- Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Decreto Legislativo 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 2015»;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti";
- Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;
- Norma UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di Prodotti";
- Legge 27.12.2006 n.296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art.1. comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari";
- Reg. (CE) n.1137/2009 della Commissione del 25.11.2009 recante iscrizione della denominazione "Insalata di Lusìa" nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come Indicazione geografica Protetta;
- Provvedimento 3 dicembre 2009 (G.U. n.300 del 28.12.2009) – iscrizione della denominazione "Insalata di Lusìa" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

## 4 – Definizioni e abbreviazioni

### 4.1 - Definizioni

**Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale CSQA dichiara che un prodotto agroalimentare, un processo od una organizzazione sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità;

**Richiedente:** soggetto che richiede a CSQA l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione di conformità per un prodotto agroalimentare;

**Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione Insalata di Lusìa;

**Produttore agricolo:** soggetto riconosciuto che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione ottiene prodotto idoneo al confezionamento ai fini della denominazione Insalata di Lusìa. Qualora il produttore agricolo attui anche l'attività di confezionamento del prodotto il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per questa attività.

**Confezionatore:** soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla denominazione procede al suo confezionamento ed all'apposizione del logo identificativo della denominazione "Insalata di Lusìa" IGP.

**Confezionatore di IV Gamma:** soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto confezionato procede alla lavorazione per la IV Gamma.

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

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

**Prodotto finito:** con il termine di prodotto finito si intende il prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione Insalata di Lusìa IGP.

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusia I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

**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 o dal primo venditore stabilito nella Comunità Economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.

**Insalata di Lusia I.G.P.:** prodotto finito, conforme, recante il logo distintivo della denominazione.

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva dell'Insalata di Lusia, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

**Controllo di conformità:** attività di verifica mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

**Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la Insalata di Lusia IGP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità sono classificate in lievi e gravi: le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.

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

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e Regione Veneto.

#### 4.2 - Abbreviazioni

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

**ICQRF** Dipartimento Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari;

**R (n):** identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (al punto 12);

**ID:** in schema dei controlli (punto 14), numero identificativo di ogni singola riga;

**D:** in schema dei controlli (punto 14), identificazione di controllo di tipo documentale;

**I:** in schema dei controlli (punto 14), identificazione di controllo di tipo ispettivo;

**A:** in schema dei controlli (punto 14), identificazione di controllo di tipo analitico;

**NC:** Non conformità;

**AC:** Azione correttiva (punto 14, individua le attività di CSQA in seguito a NC rilevate).

### 5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata ovvero i produttori agricoli e confezionatori ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare, e i confezionatori di IV Gamma senza limitazioni all'area di produzione, che concorrono alla realizzazione della denominazione Insalata di Lusia, devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione dell'Insalata di Lusia ogni soggetto interessato deve produrre in originale a CSQA specifica richiesta di adesione in originale: formato MOD001.

La richiesta deve essere corredata con la documentazione accessoria, che deve essere allegata in accordo con quanto previsto nella modulistica all'uopo predisposta.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

- dal Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, sulla base di specifica delega; le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto delegante;
- direttamente dal soggetto richiedente.

Le fatturazioni eventualmente intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun associato.

Con la presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del disciplinare di produzione e del Piano dei Controlli ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione Insalata di Lusia I.G.P..

Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusia I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

## 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 di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita informazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

Dopo positiva valutazione della domanda dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Tale verifica potrà avvenire:

- per i confezionatori entro 15 giorni dalla positiva valutazione della domanda;
- per i produttori agricoli, entro un mese prima della raccolta del primo ciclo a IGP, in epoca compatibile con una verifica circa la rispondenza al disciplinare delle colture in atto.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la rispondenza delle condizioni produttive con quanto comunicato nella domanda e la capacità del richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività effettuate.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori agricoli: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento all'ubicazione delle coltivazioni ed alle modalità di coltivazione apprezzabili al momento dell'ispezione;
- per i confezionatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il confezionamento o per la lavorazione in IV Gamma del prodotto, l'idoneità dei sistemi di gestione previsti o approntati per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

### 6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA, da parte del richiedente, della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

Ricevuta la domanda ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi fissati a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare e dal Piano della denominazione Insalata di Lusia I.G.P..

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora nel corso di tali riscontri non siano state rilevate situazioni di mancata rispondenza al disciplinare o al Piano dei Controlli, si procede con la valutazione dell'istruttoria 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, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco.

L'idoneità ai fini della denominazione Insalata di Lusia IGP sarà rilasciata per le attività per le quali è stata richiesta e di cui sia stata verificata la rispondenza al disciplinare.

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

#### 6.1.1 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione Insalata di Lusia IGP, fatti salvi i casi di rinuncia o recesso volontario del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della I.G.P. Insalata di Lusia sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

### 6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo della denominazione Insalata di Lusia I.G.P. (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) 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, opportune segnalazioni circa le modifiche intervenute. In entrambi i casi (comunicazione preventiva o entro 15 giorni dall'accadimento) la comunicazione trasmessa all'OdC non costituisce convalida della conformità o autorizzazione per le variazioni sostanziali notificate nella stessa.

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

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusia I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

### 6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

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

La notifica di recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Insalata di Lusia I.G.P. per un periodo di almeno due campagne successive, se produttore agricolo, o per 24 mesi consecutivi, se confezionatore.

In tali casi CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando la stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Insalata di Lusia I.G.P. si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

### 6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento di cui al punto 6.1, per le campagne produttive successive a quella del riconoscimento i soggetti della filiera della denominazione Insalata di Lusia sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità di controllo rappresentate al successivo punto 14 – schema di controllo.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, CSQA controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle produzioni, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità immesse nel circuito della denominazione "Insalata di Lusia".

Per quanto riguarda la quota del 35% annuale dei soggetti, questa viene così costituita: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota sorteggiata fra i soggetti già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo.

Relativamente ai soli confezionatori di IV Gamma, la quota di controllo annuale è costituita dal 100% degli operatori riconosciuti.

I soggetti della filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti del disciplinare e degli adempimenti del Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione Insalata di Lusia. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della denominazione protetta.

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, svolti con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nello schema dei controlli di cui al successivo punto 14 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione Insalata di Lusia I.G.P..

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

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione Insalata di Lusia è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA, consistenti in verifiche ispettive sugli operatori e in riscontri sul prodotto.

### 6.5 – Sorveglianza sulle produzioni

#### 6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo

Ogni operatore assoggettato al sistema di controllo della IGP Insalata di Lusia è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e dell'applicazione dei contenuti del presente Piano.

La rispondenza ai requisiti del disciplinare di produzione ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli e le produzioni ottenute ed avviate al circuito della denominazione "Insalata di Lusia" devono essere adeguatamente documentate dagli operatori della filiera (produttori agricoli e confezionatori) mediante sistematiche annotazioni in autocontrollo delle attività disciplinate, secondo quanto previsto dal presente Piano (vedasi elementi al punto 14 Schema di controlli).

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusìa I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

In particolare il produttore agricolo, prima di ogni conferimento, è tenuto a verificare la rispondenza del prodotto alle caratteristiche disciplinate (così come previste dall'art.2 del disciplinare) e a rispettare le modalità di imballaggio (così come previste dall'art.8 del disciplinare).

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, il confezionatore, ad esclusione dei confezionatori di IV gamma, prima del confezionamento e su ogni lotto è tenuto a verificare la rispondenza del prodotto alle caratteristiche disciplinate (aspetto, varietà e peso unitario dei cespi).

Con l'annotazione, in Mod 005 Registro di confezionamento o documentazione equivalente, delle quantità confezionate come Insalata di Lusìa IGP il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Eventuali situazioni di non conformità rilevate dagli operatori devono essere gestite secondo i criteri evidenziati al successivo punto 8.1. Ove il lotto di prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla sua esclusione dal circuito della denominazione Insalata di Lusìa IGP, registrando opportunamente i quantitativi oggetto di tali interventi, cause e trattamenti delle non conformità.

### 6.5.2 – Sorveglianza CSQA

Al fine del controllo delle produzioni del circuito della denominazione "Insalata di Lusìa" CSQA applica il sistema di controllo evidenziato e formalizzato al successivo punto 14. Tale sistema è costituito da un insieme attività, in campo ed in ufficio, volte a verificare la rispondenza al disciplinare della denominazione per i processi produttivi e per le caratteristiche del prodotto nonché la corretta documentazione (mediante riscontri sulle registrazioni) dell'attività svolta ai fini della denominazione Insalata di Lusìa e dei relativi flussi di prodotto immesso nel circuito tutelato.

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, in sede di verifica ispettiva presso il confezionatore, ad esclusione della IV Gamma, CSQA esegue una valutazione qualitativa (aspetto e peso unitario cespi calcolato sulla base dell'indicazione del peso netto dichiarato all'origine rapportato al numero di cespi contenuti nella confezione) del prodotto confezionato o in corso di confezionamento effettuata su campione globale rappresentativo della partita, formato in ragione delle dimensioni della partita e come da successiva tabella:

N° colli compresi nella partita	N° colli da prelevare
Fino a 100	5
Da 101 a 300	7
Da 301 a 500	9
Da 501 a 1000	10
Oltre 1000	15 (minimo)

Qualora anche solo un collo risulti non conforme ai requisiti disciplinati tutta la partita deve essere giudicata non conforme. Il lotto di prodotto (partita) risultante non conforme deve essere escluso dal circuito della denominazione ed opportunamente trattato.

In caso di non conformità qualitativa, qualora parte del prodotto fosse già stato immesso in commercio, CSQA richiede l'attuazione della procedura di ritiro, delle appropriate e tempestive azioni correttive e, a riscontro dell'efficacia di dette azioni, dispone per l'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare con valutazione del prodotto.

## 7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

### 7.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le attività effettuate ai fini della denominazione Insalata di Lusìa IGP.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) opportuna documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità dei prodotti e dei processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della denominazione Insalata di Lusìa (al riguardo vedasi anche paragrafo 14).



CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusìa I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Insalata di Lusìa I.G.P. devono essere conservate per almeno i cinque anni successivi all'anno di redazione.

## 7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Sono di seguito evidenziate la documentazione e le informazioni che i soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione sono tenuti a trasmettere all'Organismo di controllo entro date stabilite o con frequenza periodica.

I produttori agricoli inseriti nel sistema di controllo sono tenuti a trasmettere a CSQA:

- per ogni ciclo di coltivazione, in epoca immediatamente successiva alla raccolta o comunque non oltre 7 gg dalla raccolta, la denuncia di produzione (MOD 002 – Denuncia di produzione) specificando, per ogni appezzamento, la varietà, la Sau e i quantitativi di prodotto raccolto potenzialmente idoneo.

I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (entro il 15 del mese successivo), anche qualora le produzioni siano nulle:

- delle quantità di insalata idonea alla denominazione approvvigionate, distinte per varietà e per ogni produttore agricolo riconosciuto (in kg) (MOD004);
- delle quantità di prodotto, distinte per varietà, confezionate come Insalata di Lusìa I.G.P. (in kg) (MOD 005) ed eventualmente rese al mittente o declassate dal circuito IGP.

I confezionatori di IV Gamma riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (entro il 15 del mese successivo), anche qualora le produzioni siano nulle:

- delle quantità di Insalata di Lusìa IGP approvvigionate da ogni confezionatore riconosciuto (MOD004\_a) e successivamente lavorate per varietà (in kg) (MOD006) ed eventualmente rese al mittente.

In caso mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro quanto previsto dal Piano, CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione di opportuna integrazione entro 15 gg dalla notifica e segnalando, nel contempo, che in caso di permanere della carenza si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fine di determinare le quantità effettivamente ricevute e/o avviate alla IGP Insalata di Lusìa per il periodo non documentato.

## 8 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della denominazione Insalata di Lusìa I.G.P.

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

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

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

### 8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto appartenente alla filiera dell'Insalata di Lusìa IGP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della denominazione Insalata di Lusìa IGP, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

### 8.2 – Gestione delle non conformità 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 della denominazione "Insalata di Lusìa" IGP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito tutelato della denominazione.

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusia I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

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 14 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati al MIPAAFT, alla Regione Veneto 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 30 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: 2012, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'Organismo di Controllo. Il ricorso, indirizzato al Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo 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 agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione Insalata di Lusia IGP 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 per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

## 11 – Presentazione del prodotto

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della denominazione, del logo distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della denominazione, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Le presentazioni utilizzate per l'immissione al consumo della denominazione “Insalata di Lusia” IGP dovranno essere preventivamente trasmesse al Consorzio di Tutela (o in sua assenza a CSQA) per la verifica di rispondenza alle caratteristiche disciplinate e successiva convalida.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione eventualmente presente e non espressamente regolata dal disciplinare di produzione e dal presente Piano, è apposta sotto la diretta responsabilità del produttore e sarà soggetta ai controlli delle Autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

## 12 – Disciplina produttiva

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta Insalata di Lusia devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare della IGP Insalata di Lusia e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo. Il Disciplinare di Produzione della IGP Insalata di Lusia (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.21 del 25 gennaio 2019) è consultabile nel sito ufficiale del Mipaaft all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusìa I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

### 12.1 – Modalità di confezionamento ed etichettatura

Per l'immissione al consumo la lattuga che si fregia dell'I.G.P. INSALATA DI LUSIA deve essere confezionata utilizzando contenitori di plastica, legno, cartone, polistirolo e altri materiali per alimenti. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto insalata della stessa varietà, della stessa origine, tipo, categoria e calibro. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

La parte superiore dell'imballaggio contenente il prodotto, dovrà essere protetto con l'apposizione di una barriera trasparente in materiale per alimenti riportante esclusivamente il logo dell'I.G.P.

"INSALATA DI LUSIA", tale da permettere sia la visibilità sia la traspirazione.

Le confezioni di IV gamma dovranno riportare le informazioni previste per i contenitori.

Sui contenitori deve essere visibile il logo indicante la dicitura I.G.P. "INSALATA DI LUSIA" con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio.

Tale logo è formato dalle lettere "i" (sormontata da un punto di forma ellittica) e "L". I lati interni delle lettere sono di forma concava a formare una cornice ellittica al centro della quale è collocata, in forma stilizzata la torre medioevale di Lusìa.



Le parti esterna e superiore del logo sono delimitate da una cornice all'esterno della quale, nella parte superiore in zona centrale, è riportata la scritta "I.G.P.". Alla base del logo, racchiusa nella cornice, compare la scritta "INSALATA di LUSIA".

### CARATTERISTICHE LOGO

#### Tipo di carattere:

Scritta "INSALATA di LUSIA" RotisSerif Bold cp. 40,9 – Spazio crenatura – 1,55%em – fattore di scala orizzontale 90%.

Scritta "I.G.P." RotisSerif Bold cp. 40,9 – Spazio crenatura – 1,55%em - fattore di scala orizzontale 90%.

#### Pantoni del logo:

Lettere "i" e "L", scritte "I.G.P." e "INSALATA di LUSIA" e bordi della torre:

Pantone 348 C (rif. quadricromia) Ciano 100%, Magenta 0%, Giallo 79%, Nero 27%.

#### Torre e cornice:

Pantone 368 C (rif. quadricromia) Ciano 11%, Magenta 0%, Giallo 94%, Nero 0%.

Il logo I.G.P. "INSALATA DI LUSIA", già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato, o del confezionatore;
- dicitura ministeriale "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAFT (o "Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo" in sostituzione dell'acronimo);
- la categoria;
- eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusìa I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

## 13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

### 13.1 - Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione e dei nominativi dei produttori e condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, viene garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano dei controlli.

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al confezionamento le produzioni destinate a "Insalata di Lusìa" IGP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative ad insalate generiche simili.

Per le stesse fasi i produttori dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Insalata di Lusìa IGP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di lavaggio e di confezionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale), il produttore e il confezionatore devono identificare, con adeguate evidenze nella planimetria, le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati alla denominazione Insalata di Lusìa IGP.

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale, sul Registro di lavorazione e/o confezionamento dovranno essere puntualmente annotate, all'inizio di ogni operazione, date ed orari delle lavorazioni della denominazione.

### 13.2 – Produzione agricola

Il produttore agricolo, ai fini della tracciabilità della denominazione "Insalata di Lusìa" deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo, in particolare circa:

- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, distintamente per ognuna delle due cultivar ammesse;
- il rispetto delle modalità di coltivazione con particolare riguardo alle date di trapianto, alle analisi del terreno, agli interventi di fertilizzazione, agli interventi di irrigazione ed alle modalità di lotta fitosanitaria e di controllo dalle infestanti adottate per le colture;
- il rispetto delle caratteristiche del prodotto idoneo alla denominazione "Insalata di Lusìa";
- l'identificazione del prodotto potenzialmente idoneo alla denominazione "Insalata di Lusìa", dalla raccolta e sino al confezionamento, secondo quanto necessario;
- il rispetto delle modalità di imballaggio così come previsto dal secondo comma dell'art. 8 del Disciplinare di Produzione;
- le quantità di "Insalata di Lusìa" potenzialmente idonee alla IGP cedute.

Nella fase di vendita al confezionatore, il prodotto idoneo alla I.G.P. "Insalata di Lusìa" deve essere identificato in apposita documentazione progressivamente codificata (DDT o altro) con la dicitura "Insalata idonea a Insalata di Lusìa IGP" (o diciture similari).

### 13.3 - Confezionamento

Il confezionatore deve avviare al confezionamento, ai fini della denominazione Insalata di Lusìa, esclusivamente lotti di prodotto rispondenti ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Ad evidenza della conformità delle operazioni di confezionamento e della rintracciabilità delle produzioni il confezionatore deve registrare in autocontrollo, su documentazione specifica ed esclusiva per la I.G.P. Insalata di Lusìa (es. MOD004 e MOD005), rendere disponibile ai controlli di conformità e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni operazione di approvvigionamento o di confezionamento:

- la data, la quantità, la varietà il produttore agricolo ed il documento di accompagnamento per ogni operazione di approvvigionamento (es. MOD004);
- la data, la quantità e gli estremi del lotto per ogni operazione di confezionamento della IGP Insalata di Lusìa oltre ad eventuali declassamenti/resi di prodotto (es. MOD005).

CSQA Certificazioni Srl	Insalata di Lusia I.G.P.	DPC 041
----------------------------	--------------------------	---------

#### 13.4 – Confezionamento di IV Gamma

Il confezionatore di IV Gamma deve avviare alla lavorazione esclusivamente lotti di prodotto rispondenti ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Ad evidenza della conformità delle operazioni di lavorazione e della rintracciabilità delle produzioni il confezionatore di IV Gamma deve registrare in autocontrollo, su documentazione specifica ed esclusiva per la I.G.P. Insalata di Lusia (es. MOD004\_a - MOD006), rendere disponibile ai controlli di conformità e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni operazione di approvvigionamento o di lavorazione:

- la data, la quantità, la varietà, il confezionatore ed il documento di accompagnamento per ogni operazione di approvvigionamento (es. MOD004\_a) ;
- la data, la quantità e gli estremi del lotto per ogni operazione di lavorazione in IV Gamma di “Insalata di Lusia IGP” oltre ad eventuali resi di prodotto (es. MOD006).

## 14 – Schema dei controlli

Viene evidenziato il sistema di controllo attuato ai fini della denominazione Insalata di Lusia IGP. In particolare lo schema evidenzia le procedure da attuarsi per l'accesso dei soggetti nel sistema di controllo della denominazione, il loro mantenimento nel sistema e l'eventuale cancellazione nei casi di recesso (rif. punti 5, 6, 6.1, 6.2 e 6.3). Sono inoltre rappresentate le procedure di sorveglianza in riferimento alla disciplina specifica della denominazione ed alla rintracciabilità delle produzioni lungo la filiera di produzione disciplinata.

Lo schema evidenzia requisiti applicabili, attività specifiche da attuarsi in autocontrollo, per ogni soggetto riconosciuto e fase produttiva considerata, ed i corrispondenti controlli di conformità minimi svolti dall'organismo. Comprende inoltre la descrizione delle possibili situazioni di non conformità e delle azioni poste in essere dall'organismo di controllo in conseguenza del loro riscontro.

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo	Riconoscimento iniziale	Identificazione aziende e ubicazione siti produttivi	Nel territorio delimitato della zona di produzione (Art. 3)	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione – MOD 001	Controllo richiesta di accesso	1	D	Ogni richiesta	Ubicazione fuori zona siti di produzione		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza impianti di coltivazione (Art. 5)		Completare richiesta con documentazione accessoria richiamata in MOD 001	Controllo completezza e adeguatezza documentazione accessoria	2	D	Ogni richiesta	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					Verifica ispettiva per idoneità condizioni produttive	3	I	Ogni richiesta	Mancata idoneità condizioni riscontrate		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica ispettiva. Diniego con mancato adeguamento
	Mantenimento dei requisiti	Modifiche a strutture e impianti, anagrafica aziendale, ecc.	Titolarità conduzione, caratteristiche impianti e strutture	Notificare variazioni anagrafiche e delle strutture e impianti	Controllo adeguatezza comunicazione	4	D	Ad ogni comunicazione	Inadeguatezza documentazione e/o non conformità impianti	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Richiesta integrazione documentale o adeguamento impianti
					Controllo idoneità documentazione e/o verifica ispettiva	5	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni comunicate	Inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	
						6	I	35	Mancata comunicazione delle variazioni con pregiudizio idoneità e conformità per processo o prodotto	Grave	Esclusivo impianto/prodotto fino a ripristino condizioni di conformità	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare se non è possibile risolvere la nc documentalmente
						7	I	35	Mancata comunicazione delle variazioni senza pregiudizio idoneità e conformità per processo o prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento	Eventuale verifica ispettiva supplementare se non è possibile risolvere la nc documentalmente

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo	Recesso dal sistema di controllo	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare cessazione attività ai fini della denominazione Insalata di Lusia	Controllo notifica cessazione attività	8	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Mancata notifica di recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione coltivazioni IGP	Identificazione coltivazioni a Insalata di Lusia IGP	Registrare su apposita documentazione appezzamenti a IGP	Controllo idoneità aggiornamenti documentazione	9	I	35	Documentazione non aggiornata	Grave	Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro delle coltivazioni
	Varietà lattuga	Conformità a disciplinare	Culture esclusivamente costituite da Lactuca sativa, varietà Cappuccia e Gentile (Art. 2)	Coltivare esclusivamente lattuga delle varietà ammesse	Controllo idoneità colture	10	I	35	Varietà difformi da disciplinare	Grave	Esclusione da circuito IGP colture non conformi	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento varietà
	Coltivazione	Conformità a disciplinare	Preparazione terreno con modalità ammesse dal disciplinare (Art. 5)	Preparazione dei terreni con modalità previste o ammesse da disciplinare	Controllo idoneità preparazione dei terreni	11	I	35	Preparazione terreno con modalità non ammesse	Grave	Esclusione da circuito IGP appezzamenti e cicli produttivi non conformi Richiesta adeguamento modalità preparazione terreno	Verifica supplementare per adeguamento modalità preparazione terreno (se possibile)
			Sesto di impianto con distanze ammesse e n° foglie minimo (Art. 5)	Attenersi al sesto di impianto ed alle distanze previste dal disciplinare e n° foglie minimo	Controllo idoneità sesto di impianto	12	I	35	Sesto di impianto non conforme	Grave	Esclusione da circuito IGP ciclo produttivo non conforme	Verifica supplementare per adeguamento sesto di impianto per cicli successivi
			Fertilizzazione con apporti e modalità di distribuzione ammessi da disciplinare	Analisi del terreno ogni 5 anni e conservare referti (Art. 5)	Controllo idoneità referti analisi del terreno	13	I	35	Mancanza referto analisi del terreno per quinquennio	Grave	Sospensione da circuito IGP appezzamenti coinvolti Richiesta integrazione con analisi del terreno da inviare a CSQA	Verifica integrazione analisi del terreno con esclusione appezzamenti in caso di mancata integrazione
				Impiegare fertilizzanti ammessi secondo quantità e criteri del disciplinare (Art. 5)	Controllo idoneità pratiche di fertilizzazione e registrazioni	14	I	35	Fertilizzazione non conforme	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti e cicli colturali coinvolti Richiesta adeguamento pratiche fertilizzazione	Verifica supplementare adeguamento pratiche fertilizzazione
			Irrigazione	Irrigare 1 o 2 volte al giorno fino a max 15 giorni da trapianto (Art. 5)	Controllo idoneità interventi irrigazione	15	I	35	Interventi di irrigazione non conformi	Grave	Esclusione da circuito cicli coltivazione non conformi Richiesta adeguamento modalità irrigazione	Verifica supplementare adeguamento irrigazione

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo			Difesa fitosanitaria	Impiegare prodotti ammessi da normativa vigente (Art. 5)	Controllo idoneità difesa fitosanitaria	16	I	35	Impiego prodotti non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento difesa fitosanitaria
				Taratura attrezzature almeno ogni 5 anni (Art. 5)	Controllo stato di taratura attrezzature	17	I	35	Mancata taratura attrezzature o taratura non conforme a Disciplinare	Grave	Richiesta taratura immediata attrezzature e invio referto a CSQA	Verifica documentale integrazione taratura; in caso di mancata integrazione esclusione del prodotto fino a ripristino condizioni taratura
			Controllo delle infestanti	Con tecniche agronomiche e/o diserbanti (Art. 5)	Controllo idoneità controllo infestanti	18	I	35	Impiego prodotti non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento controllo infestanti
				Registrare i parametri della coltura disciplinati (Registro trattamenti, Piani di concimazione e documentazione equivalente)	Controllo adeguatezza registrazioni	19	I	35	Carenze delle registrazioni, senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni carenti	Verifica documentale integrazioni. In caso di mancato adeguamento VIS entro la campagna successiva
						20	I	35	Assenza/carenze delle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da IGP. Richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare entro la campagna successiva
						21	D	100	Rese ettaro superiori a massimi ammessi	Grave	Esclusione da circuito IGP del prodotto	Richiesta adeguamento modalità coltivazione per cicli successivi
			Toelettatura e collocazione nei contenitori e materiali per alimenti (Art. 5 e Art. 8)	Attuare operazioni in campo con idonei contenitori	Controllo idoneità operazioni e contenitori	22	I	35	Operazioni non effettuate in campo	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non conforme Richiesta adeguamento operazioni	Verifica supplementare per adeguamento operazioni
				Rendere omogeneo il contenuto di ciascun imballaggio	Controllo omogeneità imballaggio (medesima varietà, stessa origine, tipo, categoria e calibro)	23	I	35	Contenuto imballaggio disomogeneo	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non conforme. Richiesta adeguamento operazioni	Verifica supplementare per adeguamento operazioni
	Raccolta	Conformità a disciplinare				24			Contenitori non ammessi	Grave	Inibizione uso contenitori non idonei	Richiesta adeguamento contenitori e verifica supplementare



Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
			Peso cespo toelettato: - gr 200 –500 varietà Cappuccia; - gr 150-450 varietà Gentile e caratteristiche essenziali (Art. 2)	Attenersi ai pesi ammessi per le varietà ed alle caratteristiche essenziali previste	Controllo idoneità peso cespi in corso di ispezione (peso medio cespi imballaggio) e rispondenza caratteristiche essenziali	25	I	35	Peso cespi non conforme e/o mancata rispondenza caratteristiche essenziali	Grave	Rilavorazione non conforme con eventuale /esclusione da circuito per prodotto non ripristinabile	Verifica supplementare per adeguamento procedure toelettatura
			Lavaggio al centro aziendale (o in azienda o in cooperativa) (Art. 5)	Lavaggio insalata in imballaggio in separazione temporale o spaziale	Controllo idoneità operazioni lavaggio	26	I	35	Procedura di lavaggio non conforme e/o mancata separazione lavorazioni atte a IGP da lavorazioni convenzionali	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non conforme Richiesta adeguamento procedure lavaggio	Verifica supplementare per adeguamento procedure lavaggio
	Identificazione e rintracciabilità		Identificazione produzioni IGP	Identificare prodotto idoneo a IGP e mantenere identificazione	Controllo idoneità identificazione	27	I	35	Carenze identificazione senza perdita tracciabilità prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento procedure identificazione	Verifica documentale integrazione. In caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
						28			Carenze identificazione con perdita tracciabilità prodotto	Grave	Esclusione da circuito IGP del prodotto non tracciato Richiesta adeguamento procedure identificazione	Verifica supplementare adeguamento procedure identificazione
				Registrare ed inviare denuncia finale di produzione Mod 002	Invio denuncia finale Mod002	29	D	100	Mancata comunicazione nei tempi previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	Comunicazione di inibizione all'uso della IGP per i lotti non documentati fino ad adeguamento
						30			Mancata comunicazione a richiesta	Lieve	Notifica azione correttiva	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta dati quantitativi
	Conferimento a centro di confezionamento (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità produzioni avviate a IGP	Identificare idoneità a IGP in contenitori e in documenti di trasporto (DDT)	Controllo idoneità identificazione	31	I	35	Assenza/Carenze identificazione idoneità a IGP, senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento procedure identificazione	Verifica documentale integrazione. In caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
						32			Assenza/Carenze identificazione idoneità a IGP, con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP per prodotto non documentato	Esclusione da circuito. Verifica ispettiva supplementare adeguamento identificazione
	Confezionatore	Riconoscimento iniziale	Identificazione aziende e ubicazione siti produttivi	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione – MOD 001	Controllo richiesta di accesso	33	D	Ogni richiesta	Ubicazione fuori zona dei siti di produzione		Diniego riconoscimento	

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Confezionatore		Adeguatezza impianti e strutture	Idoneità locali e linee di lavorazione	Completare richiesta con documentazione richiamata in MOD 001	Controllo completezza e adeguatezza documentazione accessoria	34	D	Ogni richiesta	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					Verifica ispettiva per idoneità condizioni produttive	35	I	Ogni richiesta	Mancata idoneità condizioni		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica ispettiva. Diniego con mancato adeguamento
	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture e impianti, anagrafica aziendale, ecc.	Comunicare variazioni anagrafiche, modifiche strutture e impianti.	Comunicare variazioni intervenute	Controllo variazioni comunicate	36	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione, secondo quanto necessario	Attesa integrazioni ed eventuale verifica ispettiva, se necessaria, in relazione alle variazioni comunicate
						37			Mancata comunicazione variazioni sostanziali	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP. Richiesta adeguamento	Attesa adeguamento e verifica ispettiva nuovo sito
					Controllo idoneità documentazione e/o verifica ispettiva	38	I	Secondo necessità, in relazione a natura variazioni	Inadeguatezza delle condizioni	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva a riscontro ripristino condizioni
						39	I	35	Mancata comunicazione delle variazioni con pregiudizio idoneità e conformità per processo o prodotto	Grave	Esclusivo impianto/prodotto fino a ripristino condizioni di conformità	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare se non è possibile risolvere la nc documentalmente
						40	I	35	Mancata comunicazione delle variazioni senza pregiudizio idoneità e conformità per processo o prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento	Eventuale verifica ispettiva supplementare se non è possibile risolvere la nc documentalmente
						41	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	Accettazione materia prima	Conformità materia prima	Caratteristiche prodotto, omogeneità contenuto imballaggio (varietà, origine, tipo, categoria e calibro) (Art. 2 e Art. 8)	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (Art. 2 e Art. 8) e del Piano dei Controlli (par.6.5.1)	Verifica caratteristiche prodotto; controllo omogeneità imballaggi in corso di ispezione (par. 6.5.2)	42	I	35	Contenuto non omogeneo/caratteristiche non idonee o mancato rispetto frequenza autocontrollo	Grave	Esclusione da circuito IGP produzioni non conformi	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure confezionamento. Ulteriore valutazione qualitativa in caso di non conformità e/o in caso di mancato rispetto frequenza autocontrollo
	Recesso dal sistema di controllo	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare cessazione attività ai fini della IGP insalata di Lusia	Controllo notifica cessazione attività	41	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità produzioni immesse a IGP	Accertare identificazione idoneità a IGP in contenitori e documenti di trasporto (DDT)	Controllo idoneità documentazione di fornitura	43	I	35	Carenze identificazione idoneità a IGP senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione identificazione idoneità	Verifica documentale integrazione; in assenza integrazione verifica ispettiva supplementare
						44			Carenze identificazione idoneità a IGP con perdita tracciabilità e/o operatori non inseriti nel sistema dei controlli	Grave	Esclusione da circuito IGP delle forniture non tracciate	Verifica ispettiva supplementare a riscontro idoneità identificazione forniture
				Registrare forniture accettate ai fini della IGP Insalata di Lusia	Controllo idoneità registrazioni	45	I	35	Carenze registrazioni senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; in assenza integrazione verifica ispettiva supplementare
						46			Carenze registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito DOP delle produzioni non tracciate	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare per avvio corrette procedure registrazione
				Separazione lavorazioni IGP (eventuale)	Separare spazialmente o temporalmente lavorazioni atte a IGP da lavorazioni generiche	47	I	35	Assenza di separazione tra lavorazioni atte a IGP da lavorazioni di prodotto convenzionale	Grave	Esclusione da circuito IGP per prodotto non identificato. Richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare adeguamento identificazione
				Trasmettere mensilmente a CSQA quantità approvvigionate, distinte per varietà e fornitore	Controllo idoneità quantità approvvigionate	48	D	100	Mancata comunicazione entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	Comunicazione di inibizione all'uso della IGP per i lotti non documentati fino ad adeguamento
						49			Mancata comunicazione a richiesta	Lieve	Notifica azione correttiva	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta dati quantitativi
	Prodotto confezionato	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto avviato a IGP	Registrare quantità confezionate immesse nel circuito Insalata di Lusia IGP	Controllo idoneità registrazioni	50	I	35	Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica documentale adeguamento
						51			Carenze documentali con perdita identificazione e/o tracciabilità	Grave	Richiesta adeguamento documentazione e/o registrazioni Esclusione da circuito IGP del prodotto non documentato	Verifica supplementare a riscontro adeguamento documenti e/o registrazioni
				Trasmettere sistematicamente a CSQA quantità	Controllo idoneità comunicazione	52	D	100	Mancata comunicazione nei tempi previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	Comunicazione di inibizione all'uso della IGP per i lotti non documentati fino ad adeguamento

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Confezionatore	Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione prodotto IV Gamma	Logo denominazione, etichettatura e prescrizioni aggiuntive	prodotto confezionato per IGP	Controllo idoneità convalida	53			Mancata comunicazione a richiesta	Lieve	Notifica azione correttiva	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta dati quantitativi
				Impiegare elementi di presentazione convalidati	Controllo idoneità convalida	54	I	100	Impiego di elementi di presentazione non convalidati e non conformi	Grave	Inibizione impiego	Verifica ispettiva supplementare
						55			Impiego di elementi di presentazione non convalidati ma conformi	Lieve	Inibizione impiego fino a convalida materiali	Verifica ottenimento convalida
Confezionatore di IV Gamma	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza impianti e strutture	Idoneità locali e linee di lavorazione	Completare richiesta con documentazione richiamata in MOD 001	Controllo completezza e adeguatezza documentazione accessoria	56	D	Ogni richiesta	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					Verifica ispettiva per idoneità condizioni produttive	57	I	Ogni richiesta	Mancata idoneità condizioni		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica ispettiva. Diniego con mancato adeguamento
	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture e impianti, anagrafica aziendale, ecc.	Comunicare variazioni anagrafiche, modifiche strutture e impianti, fornitori	Comunicare variazioni intervenute	Controllo variazioni comunicate	58	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione, secondo quanto necessario	Attesa integrazioni ed eventuale verifica ispettiva, se necessaria, in relazione alle variazioni comunicate
						59			Mancata comunicazione variazioni sostanziali	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP. Richiesta adeguamento	Attesa adeguamento e verifica ispettiva nuovo sito
				Controllo idoneità documentazione e/o verifica ispettiva		60	I	Secondo necessità, in relazione a natura variazioni	Inadeguatezza delle condizioni	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva a riscontro ripristino condizioni
						61	I	100	Mancata comunicazione delle variazioni con pregiudizio idoneità e conformità per processo o prodotto	Grave	Esclusivo impianto/prodotto fino a ripristino condizioni di conformità	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare se non è possibile risolvere la nc documentalmente
						62	I	100	Mancata comunicazione delle variazioni senza pregiudizio idoneità e conformità per processo o prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento	Eventuale verifica ispettiva supplementare se non è possibile risolvere la nc documentalmente

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
	Recesso dal sistema di controllo	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare cessazione attività ai fini della IGP insalata di Lusia	Controllo notifica cessazione attività	63	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	Accettazione prodotto confezionato	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità produzioni IGP	Accertare identificazione produzioni IGP e documenti di trasporto (DDT)	Controllo idoneità documentazione di fornitura	64	I	100	Carenze identificazione produzioni IGP senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione identificazione idoneità	Verifica documentale integrazione; in assenza integrazione verifica ispettiva supplementare
						65			Carenze identificazione produzioni IGP con perdita tracciabilità e/o operatori non inseriti nel sistema dei controlli	Grave	Esclusione da circuito IGP delle forniture non tracciate	Verifica ispettiva supplementare a riscontro idoneità identificazione forniture
						66			Carenze registrazioni senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; in assenza integrazione verifica ispettiva supplementare
				Registrare forniture accettate ai fini della lavorazione IV Gamma Insalata di Lusia	Controllo idoneità registrazioni	67	I	100	Carenze registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito DOP delle produzioni non tracciate	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare per avvio corrette procedure registrazione
						68			Assenza di separazione tra lavorazioni atte a IGP da lavorazioni di prodotto convenzionale	Grave	Esclusione da circuito IGP per prodotto non identificato. Richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare adeguamento identificazione
				Separazione lavorazioni IGP (eventuale)	Separare spazialmente o temporalmente lavorazioni atte a IGP da lavorazioni generiche	69	D	100	Mancata comunicazione nei termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	Comunicazione di inibizione all'uso della IGP per i lotti non documentati fino ad adeguamento
	Prodotto confezionato in IV Gamma	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto lavorato in IV Gamma	Registrazione quantità confezionate in IV Gamma immesse nel circuito Insalata di Lusia IGP	Controllo idoneità registrazioni	70			Mancata comunicazione a richiesta	Lieve	Notifica azione correttiva	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta dati quantitativi
						71	I	100	Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica documentale adeguamento
						72			Carenze documentali con perdita identificazione e/o tracciabilità	Grave	Richiesta adeguamento documentazione e/o registrazioni Esclusione da circuito IGP del prodotto non documentato	Verifica supplementare a riscontro adeguamento documenti e/o registrazioni

Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
				Trasmettere sistematicamente a CSQA quantità prodotto lavorato a IV Gamma	Controllo idoneità comunicazione	73	D	100	Mancata comunicazione nei termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	Comunicazione di inibizione all'uso della IGP per i lotti non documentati fino ad adeguamento
						74			Mancata comunicazione a richiesta	Lieve	Notifica azione correttiva	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare per controllo e raccolta dati quantitativi
	Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione prodotto IV Gamma	Logo denominazione, etichettatura e prescrizioni aggiuntive	Impiegare elementi di presentazione convalidati	Controllo idoneità convalida	75	I	100	Impiego di elementi di presentazione non convalidati e non conformi	Grave	Inibizione impiego	Verifica ispettiva supplementare
						76			Impiego di elementi di presentazione non convalidati ma conformi	Lieve	Inibizione impiego fino a convalida materiali	Verifica ottenimento convalida

CSQA Certificazioni	Piano dei Controlli Insalata di Lusia IGP	DPC 041
------------------------	---	---------

## Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli

### Modulistica obbligatoria

La modulistica successivamente elencata contiene o richiama gli elementi documentali prescrittivi del sistema di controllo della denominazione "Insalata di Lusia" I.G.P. e viene predisposta ad uso degli operatori al fine consentire agli stessi la produzione e/o la trasmissione a CSQA di una documentazione coerente con gli elementi necessari e/o applicabili.

#### MOD 001 – Richiesta di adesione al sistema dei controlli

E' il modello predisposto per l'invio della richiesta di accesso al sistema di controllo della denominazione "Insalata di Lusia".

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Azienda, deve essere trasmessa a CSQA corredata della documentazione richiamata nel prospetto, in relazione alle attività svolte dall'operatore richiedente.

Le richieste di adesione redatte e sottoscritte dai produttori agricoli potranno essere trasmesse a CSQA, munite di delega, dal Consorzio di tutela incaricato.

#### MOD 002 – Denuncia di produzione

Modulo predisposto da CSQA per la denuncia delle quantità di insalata idonea alla denominazione ottenute dai produttori agricoli.

### Modulistica indicativa

La modulistica successivamente evidenziata contiene o richiama elementi documentali del sistema di controllo della IGP "Insalata di Lusia" e viene predisposta per l'uso da parte dei confezionatori al fine consentire agli stessi la documentazione delle attività, con particolare riguardo alle annotazioni relativi ai flussi produttivi in entrata ed in uscita.

Tale documentazione ha carattere esemplificato per gli elementi di cui è necessario tener conto ai fini dell'identificazione e della tracciabilità delle produzioni immesse nel circuito tutelato; qualora il confezionatore utilizzi sistemi di registrazione diversi dalla modulistica indicativa, gli stessi devono comprendere, almeno, tutti gli elementi evidenziati nelle esemplificazioni.

#### MOD 004 – Registro approvvigionamenti Insalata di Lusia

Formato predisposto per la registrazione e la tracciabilità del prodotto idoneo approvvigionato ai fini del confezionamento per la denominazione Insalata di Lusia IGP.

#### MOD 004\_a – Registro approvvigionamenti Insalata di Lusia

Formato predisposto per la registrazione e la tracciabilità del prodotto confezionato Insalata di Lusia IGP ai fini della lavorazione per la IV Gamma.

#### MOD 005 – Registro confezionamento Insalata di Lusia I.G.P.

Formato predisposto per l'annotazione e la tracciabilità delle produzioni confezionate e immesse al consumo con la denominazione "Insalata di Lusia I.G.P.

#### MOD 006 – Registro confezionamento IV Gamma Insalata di Lusia I.G.P.

Formato predisposto per la registrazione e la tracciabilità del prodotto lavorato ai fini del confezionamento di IV Gamma per la denominazione Insalata di Lusia IGP.