

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

Piano dei controlli

“Pizzoccheri della Valtellina” Indicazione Geografica Protetta

DPC 068

Rev. 0	del	02.12.2016	
--------	-----	------------	--

Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli.....	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni.....	3
4.1 - Definizioni.....	3
4.2 - Abbreviazioni.....	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo.....	4
6.1 - Procedure di riconoscimento	4
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....	4
6.1.2 – Riconoscimento.....	4
6.1.3 - Validità del riconoscimento	5
6.2 – Mantenimento nel sistema di controllo e variazioni delle condizioni	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	5
6.4 – Procedure di sorveglianza	5
6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti	5
6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto.....	5
7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori	6
7.1 – Generalità	6
7.2 Separazione delle produzioni tutelate.....	7
7.3 Identificazione e rintracciabilità.....	7
7.4 – Comunicazioni periodiche dei produttori.....	7
8 – Gestione delle non conformità.....	7
8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo.....	8
8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA.....	8
9 – Reclami e ricorsi.....	8
10 – Riservatezza	8
11 – Etichettatura	8
12 – Disciplina produttiva	9
12.1 – Denominazione.....	9
12.2 – Descrizione del prodotto e caratteristiche al consumo.....	9
12.2.1 – Caratteristiche morfologiche.....	9
12.2.2 – Caratteristiche chimice-fisiche.....	9
12.2.3 – Caratteristiche organolettiche.....	9
12.3 – Zona geografica.....	9
12.4 – Prova dell’origine	9
12.5 – Metodo di elaborazione e/o ottenimento.....	9
12.5.1 – Materie prime	9
12.5.2 - Preparazione.....	10
12.6 – Etichettatura.....	10
13 – Schema dei controlli.....	11
Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli	16

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

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 Pizzoccheri della Valtellina, 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 068 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 contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto "Pizzoccheri della Valtellina" e, in particolare:

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

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con la denominazione "Pizzoccheri della Valtellina".

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 "Pizzoccheri della Valtellina" e trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera disciplinata. Tali soggetti sono costituiti dai produttori e dai confezionatori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Pizzoccheri della Valtellina 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;
- 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".
- Provvedimento 4 ottobre 2016 (GU n.245 del 19 ottobre 2016)- Iscrizione della denominazione Pizzoccheri della Valtellina nel registro delle DOP e IGP;
- Reg. (UE) n. 1730/2016 della Commissione del 22 settembre 2016 relativo all'iscrizione della denominazione Pizzoccheri della Valtellina come IGP.

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

Pizzoccheri della Valtellina: 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 "Pizzoccheri della Valtellina", per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

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

Estrusione e laminazione: attività che ha lo scopo di amalgamare ed omogeneizzare l'impasto facendolo successivamente passare lungo una trafila.

Produttore: operatore che conduce una struttura per la produzione dei "Pizzoccheri della Valtellina" ubicata nella zona di produzione.

Confezionatore: operatore che conduce una struttura per il confezionamento dei "Pizzoccheri della Valtellina".

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 "Pizzoccheri della Valtellina" 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.

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

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 "Pizzoccheri della Valtellina", per uno o più siti produttivi.

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

4.2 - Abbreviazioni

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

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

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

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

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

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

NC: situazione di non conformità,

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

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

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

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti e può essere trasmessa, in originale, 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 e del Piano dei Controlli della denominazione "Pizzoccheri della Valtellina" ed assumono responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

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

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

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

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

6.1 - Procedure di riconoscimento

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

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

6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

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

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.

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 al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo e di coordinamento ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, per gli atti conseguenti.

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

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

6.1.3 - Validità del riconoscimento

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

6.2 – Mantenimento nel sistema di controllo e variazioni delle condizioni

I soggetti riconosciuti e registrati nei relativi elenchi della denominazione "Pizzoccheri della Valtellina" IGP sono mantenuti nel sistema di controllo fino a formale notifica della volontà di recesso.

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione "Pizzoccheri della Valtellina", 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, 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.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione "Pizzoccheri della Valtellina" intenda recedere dal sistema dei controlli della denominazione deve essere inviata a CSQA notifica del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

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

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso, in particolare nel caso in cui un operatore riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione "Pizzoccheri della Valtellina" per un periodo superiore ai 12 mesi.

In questi casi, dopo notifica preventiva all'operatore e trascorsi 30 giorni dalla stessa, CSQA procede alla cancellazione dall'elenco nei casi ove non sia formalmente espressa diversa volontà da parte del produttore.

Si precisa che, per tutti i casi di recesso, l'operatore sarà comunque tenuto al versamento delle quote di controllo (fisse o variabili) maturate fino alla data (mese compreso) di avvenuto recesso.

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

6.4 – Procedure di sorveglianza

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

Le verifiche di sorveglianza sono condotte con frequenza annuale sulla totalità degli operatori iscritti negli elenchi.

6.4.1 – 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 "Pizzoccheri della Valtellina".

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

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

6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto

Sorveglianza in autocontrollo

E' responsabilità dei produttori verificare in autocontrollo la rispondenza del prodotto ai requisiti organolettici, dimensionali e analitici previsti dal disciplinare di produzione della denominazione "Pizzoccheri della Valtellina".

Le caratteristiche organolettiche, dimensionali (misure) e chimiche (umidità) sono verificate e documentate in autocontrollo, su prodotto secco e fresco in atmosfera protettiva, con almeno un controllo annuale dei parametri fino a 10.000 kg di prodotto IGP ottenuto e almeno 3 controlli annuali per quantitativi superiori ai 10.000 kg annui di prodotto IGP ottenuto.

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 una ulteriore campionamento per la verifica delle caratteristiche disciplinate su un ulteriore lotto proveniente da diversa

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

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.

Sorveglianza CSQA

Il campionamento verrà effettuato durante la verifica ispettiva di sorveglianza. Qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, CSQA provvederà ad una successiva ispezione con prelievo di campioni da sottoporre ad analisi. La frequenza del campionamento si riferisce alla produzione del precedente anno solare o sulla base della stima di produzione annuale in caso di primo accesso,, secondo le seguenti modalità: 1 campione all'anno per quantitativi fino a 200.000 Kg di prodotto fresco e secco, oppure 2 campioni all'anno per quantitativi di prodotto superiori a 200.000 Kg.

Le attività di riscontro diretto delle caratteristiche organolettiche e dimensionali (con strumentazione opportunamente tarata) saranno effettuate in presenza di un rappresentante del produttore e prenderanno in considerazione due confezioni di prodotto del lotto idoneo alla denominazione "Pizzoccheri della Valtellina" IGP, per tipologia di pasta (fresca e secca).

In caso di mancata rispondenza per una o più delle caratteristiche organolettiche e/o dimensionali, 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.

Il campionamento per l'accertamento dei requisiti chimici (umidità) sarà svolto, previo esito positivo del riscontro diretto, mediante prelievo di 3 confezioni (3 aliquote campionarie) di prodotto, secco e fresco in atmosfera protettiva, 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 EN 17025) e la seconda a copertura delle eventuali esigenze di ripetizione delle prove.

Il lotto di pasta secca idonea a "Pizzoccheri della Valtellina" IGP campionato sarà trattenuto dal produttore e potrà essere immesso nel circuito IGP non prima del ricevimento del rapporto di prova attestante il possesso dei requisiti richiesti.

Il lotto di pasta fresca idonea a "Pizzoccheri della Valtellina" IGP campionato sarà trattenuto dal produttore per almeno i quattro giorni successivi al campionamento. Successivamente potrà essere immesso nel circuito IGP, fatto salvo l'impegno del produttore a provvedere al ritiro dal circuito od al richiamo in caso di non conformità accertata.

Tutto il prodotto risultante non conforme ad uno o più dei requisiti dimensionali e/o analitici previsti dovrà essere escluso dal circuito dei "Pizzoccheri della Valtellina" IGP.

CSQA, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne comunica gli esiti 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; in tal caso l'azienda potrà far partecipare un proprio consulente tecnico o rappresentante che avrà esclusivamente la funzione di osservatore. 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 "Pizzoccheri della Valtellina", 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 "Pizzoccheri della Valtellina".

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 "Pizzoccheri della Valtellina".

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).

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

Salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione “Pizzoccheri della Valtellina” 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 “Pizzoccheri della Valtellina” 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 Pizzoccheri della Valtellina.

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 Pizzoccheri della Valtellina.

Le produzioni destinate alla IGP “Pizzoccheri della Valtellina” 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 “Pizzoccheri della Valtellina” IGP ottenuto. Tale documentazione dovrà essere resa disponibile ai controlli di conformità.

E’ responsabilità del produttore verificare in autocontrollo che le materie prime impiegate nella preparazione dei “Pizzoccheri della Valtellina” 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:

- le farine di grano saraceno approvvigionate per la preparazione del prodotto idoneo a IGP e le relative quantità (MOD 002);
- le operazioni di produzione attuate ai fini della denominazione “Pizzoccheri della Valtellina” IGP;
- le quantità di “Pizzoccheri della Valtellina” IGP immesse al consumo, distinte in freschi e secchi.

Il prodotto fresco ceduto sfuso al dettaglio, sarà separato spazialmente dalle aree non IGP, identificato secondo quanto previsto dal paragrafo 12.6 (secondo quanto applicabile) e sarà accompagnato da apposita documentazione che ne attesti chiaramente l’appartenenza al circuito della IGP “Pizzoccheri della Valtellina” (es. diciture in DDT, ecc.); inoltre si dovrà garantire la corrispondenza tra quantità prodotta e venduta mediante documentazione appropriata (Scontrini fiscali o registro dei corrispettivi)

Esso potrà essere, inoltre, eventualmente corredato da idonei materiali di presentazione destinati alla esposizione del prodotto al dettaglio.

Il Confezionatore deve documentare e registrare in autocontrollo:

- le operazioni di approvvigionamento attuate ai fini della denominazione “Pizzoccheri della Valtellina” IGP, con indicazione nei DDT del peso complessivo del lotto e la dicitura Pizzoccheri della Valtellina IGP accompagnata dalla tipologia;
- le quantità di “Pizzoccheri della Valtellina” IGP immesse al consumo, distinte in freschi e secchi.

7.4 – Comunicazioni periodiche

Sono nel seguito rappresentati gli impegni dei produttori e dei confezionatori verso l’organismo di controllo circa la notifica dei flussi di prodotto idoneo a “Pizzoccheri della Valtellina” IGP.

In caso di mancata notifica delle quantità idonee al circuito IGP CSQA provvederà ad invio di sollecito con scadenza entro 15 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 mese successivo:

- le quantità di farina di grano saraceno approvvigionata e le produzioni in Kg di pasta distinta in fresca e secca nonché le quantità conferite/cedute; (MOD 004 o documentazione equivalente)
- le quantità di “Pizzoccheri della Valtellina” IGP ottenute e confezionate, distinte in fresche e secche, (MOD 003 o documentazione equivalente)
- le quantità di “Pizzoccheri della Valtellina” IGP freschi ceduti sfusi per la vendita al dettaglio. (MOD 003 o documentazione equivalente)

Il confezionatore è tenuto a notificare all’organismo di controllo, con frequenza mensile, entro il mese successivo:

- le quantità di “Pizzoccheri della Valtellina” IGP approvvigionate, distinte in fresche e secche, (MOD 006 o documentazione equivalente in caso di acquisto prodotto finito)

le quantità di “Pizzoccheri della Valtellina” IGP confezionati per la vendita (MOD 005 o documentazione equivalente).

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 “Pizzoccheri della Valtellina”.

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

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

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, entri i requisiti di conformità previsti dalla disciplina;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, declassare il prodotto e tracciarne la destinazione ad evidenza dell'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.

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 al successivo paragrafo 13 del presente Piano dei Controlli.

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

9 – Reclami e ricorsi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 – Riservatezza

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

11 – Etichettatura

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

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo dei "Pizzoccheri della Valtellina" IGP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per la convalida.

12 – Disciplina produttiva

Nei successivi punti sono evidenziati gli elementi salienti del disciplinare di produzione della denominazione “Pizzoccheri della Valtellina”. I requisiti previsti dal disciplinare di produzione sono evidenziati mediante la codifica (**Rn**).

12.1 – Denominazione

L’indicazione geografica protetta (I.G.P.) “Pizzoccheri della Valtellina” è riservata alla pasta alimentare, sia come pasta secca che fresca, derivata dall’impasto di grano saraceno, “Fagopyrum esculentum”, e sfarinati di altri cereali, che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

12.2 – Descrizione del prodotto e caratteristiche al consumo

12.2.1 – Caratteristiche morfologiche

I “Pizzoccheri della Valtellina” sono da intendersi e da commercializzare sia come pasta secca che fresca; si distinguono nelle seguenti tipologie di formato (**R1**): a “tagliatello steso” ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile in forma stesa, a “tagliatello avvolto” ossia sottili liste appiattite di lunghezza e larghezza variabile distribuite in forma avvolta o a “gnocchetto” ossia ad assumere la caratteristica concavità.

Di seguito sono riportati gli indici dimensionali dei “Pizzoccheri della Valtellina” commercializzati secchi o freschi (**R2**):

Formati secchi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello steso	30 – 60	7 – 8	1,1 – 1,7
Gnocchetto	16 – 22	7 - 11	1,5 – 2
Tagliatello avvolto (denominato Tagliatella)	-	3 - 11	1 – 2,5

Formati freschi	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Spessore (mm)
Tagliatello	-	5 - 11	1,3 – 5,5

12.2.2 – Caratteristiche chimico-fisiche

I “Pizzoccheri della Valtellina” freschi dopo la lavorazione, hanno consistenza semidura; mentre si presentano secchi e duri se essiccati.

Il contenuto di acqua non deve essere inferiore al 24% sulla s.s. nel caso di prodotto fresco e non superiore al 12,5% sulla s.s. nel caso di prodotto essiccato (**R3**).

12.2.3 – Caratteristiche organolettiche

I “Pizzoccheri della Valtellina” si presentano di colore marrone più o meno scuro con presenza di parti tegumentali di colore nocciola/grigio, tipico del grano saraceno (**R4**).

I “Pizzoccheri della Valtellina” dopo cottura in acqua e sale assumono sapore delicato e tipico dei prodotti ottenuti con grano saraceno ed altri sfarinati.

12.3 – Zona geografica

L’area geografica di produzione dei “Pizzoccheri della Valtellina” è quella delimitata dai confini amministrativi della provincia di Sondrio (Lombardia – Italia) (**R5**).

12.4 – Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita) (**R6**). In questo modo e, attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dall’organismo di controllo dei produttori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione). Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla verifica da parte dell’organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

12.5 – Metodo di elaborazione e/o ottenimento

12.5.1 – Materie prime

Gli ingredienti con cui vengono ottenuti i “Pizzoccheri della Valtellina” venduti secchi sono (**R7**):

- Una miscela comprendente fino ad un massimo del 80 % di semola di grano duro sola o miscelata con semolato di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno;
- acqua.

Il prodotto venduto fresco è composto da (**R8**):

- Una miscela comprendente fino ad un massimo del 80 % di farina di grano tenero da sola o miscelata con semola di grano duro e almeno il 20 % di farina di grano saraceno;
- acqua.

CSQA Certificazioni Srl	Pizzoccheri della Valtellina I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 068
----------------------------	---	---------

12.5.2 - Preparazione

Preparazione prodotto fresco

Le farine sono miscelate a secco e successivamente impastate con acqua (**R9**) sino ad ottenere una amalgama uniforme, di consistenza omogenea ottimale al consecutivo processo di formatura. Ne segue la preparazione della sfoglia e la formatura.

Il prodotto così ottenuto segue le fasi produttive tipiche della pasta fresca.

Il prodotto può essere venduto sfuso nel luogo di produzione e/o al dettaglio, purché siano visibili al consumatore le informazioni di cui all'articolo 8 del disciplinare di produzione (successivo paragrafo 12.6). Il prodotto fresco può essere confezionato in vaschette e in buste, entrambe in atmosfera protettiva (**R10**).

Preparazione prodotto secco

Le farine sono miscelate a secco, per permettere l'intimo contatto dei vari sfarinati, e successivamente idratate con acqua (**R11**) sino ad ottenere una amalgama uniforme ed omogenea. Nel processo industriale seguono le fasi di impastamento che, come la successiva estrusione-laminazione, permette la creazione del reticolo proteico ordinato ed omogeneo, necessario per garantire la qualità e la struttura finale della pasta.

L'impasto prodotto viene quindi estruso sotto pressione, tramite cilindro, al cui interno si muove una vite senza fine che omogeneizza l'impasto e ne permette l'avanzamento verso la trafilatura.

Nel caso di prodotto tagliatello steso ed avvolto, la sfoglia dell'impasto, dopo estrusione, subisce una fase di laminazione e successivo taglio; la fase di laminazione invece non viene effettuata per il formato gnocchetti che, dopo estrusione vengono solo tagliati. Il prodotto così ottenuto segue le fasi produttive tipiche della pasta secca, che possono variare in relazione al formato. Il prodotto secco viene confezionato in astucci di cartone o in sacchetti (**R12**) a necessità, può essere stoccato in silos, prima del confezionamento.

12.6 – Etichettatura

Sulle confezioni dei "Pizzoccheri della Valtellina" dovranno essere riportate, oltre alle indicazioni previste dalla normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le seguenti indicazioni a caratteri di stampa chiari e leggibili (**R13**):

- la denominazione "Pizzoccheri della Valtellina";
- l'acronimo I.G.P. o per esteso Indicazione geografica protetta;
- il simbolo dell'Unione;

Sulla confezione dei "pizzoccheri della Valtellina" può eventualmente figurare l'indicazione del formato (**R14**) citato nella tabella al punto 12.2.1 del presente Piano dei Controlli (per il prodotto secco: "tagliatello steso", "gnocchetto", "tagliatella"; per il prodotto fresco "tagliatello").

Possono inoltre comparire le seguenti indicazioni:

- indicazioni nutrizionali;
- le modalità di conservazione: da conservarsi in luogo fresco ed asciutto;
- consigli d'uso.

Nella designazione del prodotto è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione complementare al nome "Pizzoccheri della Valtellina" che potrebbero trarre in inganno il consumatore (**R15**).

Il carattere da utilizzare per la denominazione "Pizzoccheri della Valtellina", da apportare sulle confezioni, è ITC galliard, dimensione altezza carattere 8-35 m.

Sulle confezioni dovrà inoltre essere riportata la seguente dicitura: "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF". (**R16**)

13 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione							Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore	Riconoscimento (Punti 5, 6, 6.1)	Ubicazione impianti (Par. 12.3)	In territorio provincia Sondrio (R5)	Produrre richiesta di accesso – MOD 001	1	Controllo idoneità richiesta di accesso, ubicazione impianti	D	Ogni richiesta	Produttore richiedente	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					2					Impianti fuori zona		Diniego riconoscimento per impianti fuori zona	
		Idoneità strutture ed impianti		Allegare a MOD 001 documentazione prevista	3	Verifica ispettiva	I			Mancata idoneità delle condizioni		Diniego riconoscimento fino a ripristino condizioni	
					4					documentazione fornita non corrispondente alla realtà aziendale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta e verifica adeguamento
	Mantenimento dei requisiti (6.2)	In territorio delimitato (R5)	In territorio delimitato (R5)	Notificare variazione ubicazione impianti	5	Controllo notifica variazioni	D	Ad ogni notifica di variazione	Produttore riconosciuto	Ubicazione nuovo impianto fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Idoneità strutture e impianti, anagrafica aziendale, etc	Il richiedente deve mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nell'elenco	Notificare eventuali variazioni intervenute come da punto 6.2	6	Controllo variazioni intervenute	I	100%	Produttore riconosciuto	Mancata o ritardata notifica variazioni senza pregiudizio di conformità per processo o prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento qualora non fosse possibile risolvere la non conformità documentalmente
					7		D	ad ogni notifica		Mancata o ritardata notifica variazioni con pregiudizio di conformità per processo o prodotto	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
					8	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Produttore riconosciuto	Inadeguatezza strutture	Grave	Esclusione da circuito IGP per impianti/strutture e/o prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità	richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare volontà di recesso ai fini della denominazione	9	Controllo notifica recesso	D	Ad ogni comunicazione	Produttore riconosciuto	Mancata notifica di recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	Approvvigionamento farina grano saraceno	Identificazione e rintracciabilità (Par. 7.3)	Identificazione e rintracciabilità farina grano saraceno (R6)	Registrare approvvigionamento farina grano saraceno	10	Verifica idoneità registrazioni approvvigionamento	I	100	Produttore riconosciuto	Carenza registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità o conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni ed invio a CSQA	Verifica documentale integrazioni in caso di mancato adeguamento Verifica supplementare
					11					Carenza registrazioni con pregiudizio per tracciabilità o conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme e non tracciato da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione							Tipo	Gravità	Trattamento	
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità (Par. 7.3)	Identificazione e rintracciabilità pasta (R6)	Registrare prodotto finito idoneo a IGP e confezionato (es. MOD 003) (Par. 7.3)	22	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Produttore riconosciuto	Carenza registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità o conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni ed invio a CSQA	Verifica documentale integrazioni
					23					Carenza registrazioni con pregiudizio per conformità o tracciabilità		Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare per ripristino idoneità registrazioni
				Notificare mensilmente a CSQA prodotto IGP ottenuto (es. MOD 004) (Par. 7.4) Notificare mensilmente prodotto idoneo alla IGP ceduto/conferito ad altri produttori/confezionatori	24	Controllo idoneità notifica	D	100	Produttore riconosciuto	Mancata notifica entro i termini previsti da par. 7.4	Lieve	Sollecito con scadenza indicando i giorni (15 gg)	Verifica supplementare in caso di mancato invio dopo 15 gg dal sollecito
Confezionatore	Riconoscimento (Punti 5, 6, 6.1)	Idoneità strutture ed impianti		Produrre richiesta di accesso con MOD 001 ed allegare documentazione prevista	25	Controllo idoneità richiesta di acceso	D	Ogni richiesta	Confezionatore e richiedente	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					26	Verifica ispettiva	I			Mancata idoneità delle condizioni		Diniego riconoscimento fino a ripristino condizioni	Verifica ispettiva supplementare
					27					Documentazione fornita non rispondente alla realtà aziendale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta e verifica adeguamento
					28	Controllo variazioni intervenute	D/I	D-Ad ogni notifica di variazione	Confezionatore e riconosciuto	Mancata o ritardata notifica variazioni senza pregiudizio di conformità per prodotto o processo	Lieve	Richiesta adeguamento	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
	Mantenimento dei requisiti (Punto 6.2)	Idoneità strutture ed impianti Anagrafica aziendale, organizzazione, ecc.	Il richiedente deve mantenere inviate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nell'elenco	Notificare eventuali variazioni intervenute come da par 6.2	29			I-100%		Mancata o ritardata notifica variazioni con pregiudizio irrimediabile per conformità o tracciabilità di conformità per prodotto o processo	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
					30	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Confezionatore e riconosciuto	inadeguatezza strutture/impianti a seguito delle modifiche apportate	Grave	Esclusione da circuito IGP per superfici e/o produzioni non conformi o non tracciate fino al ripristino delle condizioni di conformità	Richiesta adeguamento e Verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere la NC documentalmente

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione							Tipo	Gravità	Trattamento	
Confezionatore	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare volontà di recesso ai fini della denominazione	31	Controllo notifica recesso	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore e riconosciuto	Mancata notifica di recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	Accettazione Pizzoccheri della Valtellina idonei alla IGP	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità pizzoccheri idonei alla IGP	Il prodotto deve provenire da produttori iscritti al sistema dei controlli. Conservare copia della documentazione di fornitura (DDT, etc.). Registrare le quantità approvvigionate	32	Verifica documentazione fornitura e iscrizione del conferitore al sistema dei controlli	I	100	Confezionatore e riconosciuto	Documentazione di fornitura carente e/o carenza delle registrazioni senza pregiudizio di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni ed invio evidenze adeguamento	Verifica documentale integrazioni . In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					33					Assenza documentazione di fornitura e/o prodotto proveniente da conferitori non assoggettati al sistema di controllo e/o carenza delle registrazioni con pregiudizio di tracciabilità	Grave	Esclusione dal circuito IGP produzioni non tracciate e richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare dopo adeguamento qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
				Separare spazialmente o temporaneamente il prodotto destinato alla IGP da quello non destinato alla IGP	34	Verifica ispettiva	I	100	Confezionatore e riconosciuto	Assenza della separazione spaziale/temporale	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere la nc documentalmente
				Notificare mensilmente a CSQA pizzoccheri idonei ricevuti dai produttori MOD 006	35	Controllo idoneità notifica	D	100	Confezionatore e riconosciuto	Mancata notifica entro i termini previsti da par 7.4	Lieve	Sollecito con scadenza indicando i giorni (15 gg)	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato invio dopo sollecito di 15 gg
Produttore e Confezionatore		Identificazione e rintracciabilità (Par. 7.3 e 7.4)	Identificazione e rintracciabilità	Registrare prodotto confezionato a IGP (es. MOD 003 o MOD 005)	36	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Produttore e Confezionatore	Carenza registrazioni senza pregiudizio per tracciabilità o conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni ed invio a CSQA	Verifica documentale integrazioni , in caso di mancato adeguamento Verifica ispettiva supplementare
					37					Carenza registrazioni con pregiudizio per conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare per ripristino idoneità registrazioni
				Notificare mensilmente a CSQA prodotto IGP confezionato (es. MOD 003 o MOD 005)	38	Controllo idoneità notifica	D	100	Produttore e Confezionatore	Mancata notifica entro i termini previsti da par 7.4	Lieve	Sollecito con scadenza indicando i giorni. (15 gg)	In caso di mancato adeguamento dopo 15 gg dal sollecito verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità			Azione correttiva
		Categoria	Descrizione							Tipo	Gravità	Trattamento	
	Designazione e presentazione (Etichettatura)	Conformità a disciplinare (par. 11- par. 12.6)	Conformità elementi di etichettatura (R13-R14-R15-R16)	Rispettare elementi di presentazione e designazione previsti o consentiti e trasmettere preventivamente impianto grafico per convalida	39	Convalida etichetta (Consorzio Tutela o CSQA)	D	100	Produttore e Confezionatore	Carenze elementi di presentazione	Lieve	Richiesta adeguamento presentazione e invio aggiornamento	Verifica adeguamento elementi presentazione
				Impiegare etichette convalidate	40	Verifica utilizzo etichette /confezioni consentite e convalidate	I	100	Produttore e Confezionatore	Utilizzo di etichette /confezioni non consentite e non convalidate per prodotto già commercializzato	Grave	Esclusione prodotto già commercializzato da circuito IGP e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare durante il ri-confezionamento qualora non fosse possibile risolvere la NC documentalmente
					41					Utilizzo di etichette /confezioni non consentite e non convalidate per prodotto non ancora commercializzato	Lieve	Richiesta ripristino condizioni di conformità- Blocco prodotto ai fini del ri-confezionamento	ispettiva supplementare durante il confezionamento qualora non fosse possibile risolvere la NC documentalmente

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 "Pizzoccheri della Valtellina" IGP.

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

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 (pasta fresca o pasta secca).

MOD 003 – Registro di produzione e confezionamento

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative alle produzioni mensili ottenute e confezionate da parte dei produttori, distinte nei diversi formati.

MOD 004 – **Notifica mensile produzione**

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative alle produzioni mensili ottenute dalle figure dei produttori, distinte nei diversi formati, nonché eventuali conferimenti.

MOD 005 - **Registro di Confezionamento**

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative ai confezionamenti mensili ottenuti dalle figure dei Confezionatori, distinte nei diversi formati.

MOD 006 - **Registro approvvigionamento**

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative agli approvvigionamenti mensili ottenuti dalle figure dei Confezionatori, distinte nei diversi formati.