

Piano dei controlli

“MELA DI VALTELLINA” IGP

DPC025

Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione.....	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 della filiera disciplinata	4
6.1 - Procedure di riconoscimento.....	5
6.1.1- Riconoscimento.....	5
6.1.3- Validità del riconoscimento	5
6.2 – Variazione delle situazioni di riconoscimento	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	5
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	5
6.5 – Sorveglianza analitica.....	6
6.5.1 – <i>Sorveglianza analitica in autocontrollo</i>	6
6.5.2 – <i>Sorveglianza analitica CSQA</i>	7
6.6 – Sicurezza.....	7
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	7
7.1 – Documentazione dell’attività.....	7
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA	7
8 – Gestione delle non conformità.....	8
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	8
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA.....	8
9 – Reclami e Ricorsi	9
10 – Riservatezza	9
11 – Designazione del prodotto.....	9
12 – Requisiti di Conformità.....	9
13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	10
13.1 – Generalità.....	10
13.2 – Separazione delle produzioni IGP.....	10
13.3 – Identificazione e rintracciabilità	10
14 – Schema dei controlli.....	12
Appendice – Elenco modulistica	22

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 dell'indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti nel rispetto del relativo Disciplinare (art. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri (art. 37).

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per l'indicazione MELA DI 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 DPC025 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente piano descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere contrassegnato con i segni distintivi della IGP MELA DI VALTELLINA. Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione del prodotto, al metodo di ottenimento e all'etichettatura si rimanda al Disciplinare di produzione pubblicato nella GU n. 63 del 17 marzo 2010 e consultabile sul sito ufficiale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione dell'indicazione MELA DI VALTELLINA IGP e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata.

Tali soggetti sono costituiti dai produttori agricoli e dai confezionatori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- MELA DI VALTELLINA IGP - Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;
- Regolamento (UE) n. 171 del 01.03.10 recante iscrizione dell'indicazione "MELA DI VALTELLINA" IGP nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Reg. (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 543/2011 DELLA COMMISSIONE del 7 giugno 2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati;
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 594/2013 DELLA COMMISSIONE del 21 giugno 2013 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 per quanto riguarda le norme di commercializzazione nel settore ortofrutticolo e rettifica lo stesso regolamento;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.L.vo 15 dicembre 2017, n. 231 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE)
- n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea, pubblicato sulla GU n. 32 dell' 8 febbraio 2018;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012: Valutazione della conformità –Requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi;
- Provvedimento del 3 marzo 2010: Iscrizione della denominazione "Mela di Valtellina" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (GU n.63 del 17 marzo 2010)
- Decreto 14 febbraio 2017: Autorizzazione all'organismo denominato "CSQA Certificazioni srl", in Thiene ad effettuare i controlli per l'indicazione geografica protetta "Mela di Valtellina", registrata in ambito Unione europea;

4 – Definizioni e abbreviazioni

Le definizioni sotto riportate relative ai soggetti produttivi hanno la funzione di individuare l'attività svolta dagli stessi e riportata nello schema dei controlli in par.14.

4.1 – Definizioni

Disciplinare: documento che specifica i requisiti dell'indicazione MELA DI VALTELLINA e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto.

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale CSQA dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare ufficiale dalle competenti Autorità;

Richiedente: soggetto della filiera che richiede a CSQA l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la IGP MELA DI VALTELLINA;

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione dell'indicazione MELA DI VALTELLINA per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini dell'indicazione;

Produttore agricolo: soggetto riconosciuto che mediante la conduzione di impianti ubicati nella zona di produzione conferisce prodotto idoneo al confezionamento con l'indicazione Mela di Valtellina. 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 procede alla sua conservazione e suo confezionamento ed all'apposizione del logo identificativo dell'indicazione "Mela di Valtellina".

Terreno/apezzamento: superficie contigua coltivata a melo comprendente una o più particelle fondiari prossime o contigue condotte da un unico soggetto a garanzia delle rintracciabilità delle produzioni.. (esempio identificativo aziendale terreno -codice meleto)

Prodotto finito: mele ottenute in conformità ai requisiti previsti, idonee ad essere identificate con il contrassegno della indicazione MELA DI VALTELLINA IGP.

MELA DI VALTELLINA IGP: prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, posto in vendita secondo le previsioni del disciplinare di produzione.

Lotto: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)." Il lotto è determinato dal produttore, dallo stagionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità". (art.17 – D.lgs 15/12/2017 n.231);

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva dell'indicazione MELA DI VALTELLINA, per le attività svolte presso i propri siti produttivi;

Controllo di Conformità: atto mediante il quale CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità sono classificate in lievi e gravi: si considerano gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità delle produzioni. Le non conformità possono considerarsi lievi quando pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non viene pregiudicata la conformità e la tracciabilità del prodotto.

Visita annuale di controllo: insieme delle attività ispettive svolte dall'OdC nell'arco dell'intero anno solare.

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

4.2 - Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

Art (n): identificazione di un requisito del disciplinare di produzione,

ID: in schema dei controlli (par. 14), numero identificativo di ogni singola riga,

D: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo documentale,

I: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo ispettivo,

A: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo analitico,

NC: Non conformità,

AC: Azione correttiva (in par. 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 che partecipano alla realizzazione dell'IGP MELA DI VALTELLINA devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione dell'IGP MELA DI VALTELLINA ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD 001. Esclusivamente per il produttore agricolo, la richiesta di Accesso deve essere trasmessa a CSQA entro il 31 gennaio.

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli prospetti.

La richiesta deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione dell'indicazione, e da questi trasmessa all'organismo di controllo.

In forza di specifica delega, la Richiesta di Accesso può essere trasmessa anche dal Consorzio di Tutela incaricato o dalla Cooperativa della quale il richiedente è/sarà conferente..

La fatturazione secondo il tariffario, dettagliata con le voci di spesa relative a ciascun operatore, potrà essere indirizzata al Consorzio di Tutela o Gruppi di produttori o Cooperative..

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini dell'IGP MELA DI VALTELLINA.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo paragrafo 6 – Procedure di riconoscimento.

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta, entro 10 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione documentale secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni lavorativi CSQA effettua la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

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

- per gli agricoltori la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, sulla corretta e completa identificazione e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla coltivazione (sistemi di impianto, forme di allevamento, metodi coltivazione);
- per i confezionatori la corrispondenza con le informazioni della richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati: disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la conservazione ed il confezionamento delle mele e adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto.

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.

6.1.1- Riconoscimento

Per tutti gli operatori richiedenti il riconoscimento, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il comitato Esecutivo di Certificazione (CEC) acquisita la relativa documentazione, **delibera entro quindici giorni lavorativi sul riconoscimento** oppure sul mancato riconoscimento per mancanza dei requisiti del richiedente.

CSQA, entro dieci giorni lavorativi dalla delibera del CEC, notifica al Richiedente l'esito della decisione.

6.1.3- Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini dell'IGP MELA DI VALTELLINA, con fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, 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 dell'IGP MELA DI VALTELLINA sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati

6.2 – Variazione delle situazioni di riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità all'indicazione e qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda iniziale o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa fossero oggetto di variazioni, gli interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque **non oltre 10 giorni dal loro accadimento**, notifica via PEC delle variazioni intervenute.

CSQA, **entro 10 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 segnalate.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini dell'IGP MELA DI VALTELLINA o altra diversa motivazione) lo stesso dovrà trasmettere a CSQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi dell'indicazione.

La notifica del 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 per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi.

CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini dell'indicazione si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera dell'IGP MELA DI VALTELLINA sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate al successivo paragrafo 14 - Schema dei controlli.

In particolare il sistema di controllo prevede controlli annuali di tipo ispettivo da parte dell'organismo di controllo su un campione pari al 35 % degli agricoltori assoggettati, inteso come un terzo del totale dei soggetti a rotazione annua + 2% dei soggetti già controllati negli anni precedenti.

I controlli riguarderanno la verifica delle date di inizio e fine raccolta e la verifica delle registrazioni dei quantitativi raccolti conferiti/venduti e loro corrispondenza.

Tali controlli vengono effettuati anche presso il confezionatore acquirente del prodotto.

Su un sub campione del 12% del totale delle aziende iscritte (10% estratto casualmente dal totale dei soggetti già individuati precedentemente, più il 2% delle aziende già controllate negli anni precedenti) verrà effettuato anche il controllo dei requisiti strutturali del terreno/appezzamento ispezionato.

Oggetto del controllo saranno:

- 1) ubicazione del terreno all'interno della zona delimitata;
- 2) varietà coltivate;
- 3) forma di allevamento;
- 4) densità d'impianto;
- 5) Fertilizzazione e gestione del terreno;
- 6) Irrigazione.

Per confezionatori le verifiche ispettive hanno cadenza annuale.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini dell'IGP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto del Piano dei Controlli o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini dell'IGP.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti riconosciuti e/o altri eventuali siti di interesse. Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 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 puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare dell'IGP MELA DI VALTELLINA.

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 sull'IGP MELA DI VALTELLINA 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 al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della IGP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto; pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione in autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

6.5 – Sorveglianza analitica

La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla IGP è svolta sia in autocontrollo dai soggetti produttivi della filiera interessati, sia da CSQA secondo le modalità di seguito evidenziate.

6.5.1 – Sorveglianza analitica in autocontrollo

Ogni operatore assoggettato al sistema di controllo della IGP Mela di Valtellina è responsabile del rispetto del Disciplinare di Produzione e dell'applicazione dei contenuti del presente Piano.

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con l'indicazione Mela di Valtellina si accerta in autocontrollo che il prodotto finito presenti le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare.

I risultati di tale autocontrollo, con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto/partita di conferimento esaminati, devono essere opportunamente registrati e resi disponibili ai controlli di CSQA.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto oggetto di valutazione dal circuito dell'IGP ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Caratteristiche chimiche e fisiche

I requisiti di conformità relativi al tenore zuccherino e alla durezza vengono accertati in autocontrollo mediante analisi del prodotto prima della commercializzazione (determinazione in azienda con rifrattometri e penetrometri opportunamente tarati).

I requisiti di conformità relativi al tenore zuccherino e alla durezza, vengono accertati in autocontrollo mediante analisi del prodotto distinto per ogni varietà, ogni 500 ton o frazione di prodotto idoneo con campione formato da 10 frutti selezionati casualmente (invio campione a un laboratorio o determinazione in azienda con strumentazione opportunamente tarata).

I lotti da cui sono stati prelevati i campioni devono essere identificati e trattenuti in magazzino, possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

I referti di analisi (con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato) devono essere conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

I lotti risultati non conformi devono essere trattati secondo quanto previsto dal par. 8.1.

Aspetto esterno, calibro, categoria e caratteristiche organolettiche

La rispondenza alle caratteristiche disciplinate è verificata in autocontrollo in continuo su prodotto in corso di confezionamento e documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto ottenuto da attuarsi su apposita documentazione di registrazione.

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

6.5.2 – Sorveglianza analitica CSQA

Caratteristiche chimiche e fisiche

Per quanto concerne i parametri legati alle caratteristiche chimiche (durezza e tenore zuccherino) CSQA effettua presso il Confezionatore e per ogni varietà un campionamento ogni 5.000 ton. di prodotto idoneo alla IGP Mela di Valtellina ritirato dai produttori, e almeno 1 campione/anno/varietà, prelevando 10 frutti ciascuno selezionati casualmente da un lotto, idoneo alla IGP Mela di Valtellina in fase di confezionamento..

Aspetto esterno, calibro, categoria e caratteristiche organolettiche

Ai fini del controllo qualitativo (aspetto esterno, calibro, categoria e caratteristiche organolettiche) delle produzioni, CSQA, per ogni confezionatore in sede di verifica ispettiva, esegue valutazione qualitativa di prodotto confezionato ai fini della denominazione o in corso di confezionamento, secondo i criteri riportati in Tabella 1.

Tabella 1 - Criteri di formazione del campione globale

N° di colli compreso nel lotto	N° di colli da prelevare (campioni elementari)
fino a 300	3
da 301 a 1000	7
oltre 1000	10 (minimo)

Il lotto sottoposto a campionamento può essere liberalizzato per la commercializzazione/immissione al consumo esclusivamente dopo il completo e positivo esito dei riscontri analitici.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito IGP.

In caso di esito negativo di controlli analitici è previsto un ulteriore campionamento su successivo lotto di prodotto realizzato dall'azienda, fino al ripristino delle condizioni di conformità.

6.6 – Sicurezza

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

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, in ragione della specifica attività svolta ai fini della IGP MELA DI VALTELLINA.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della rintracciabilità delle produzioni lavorate e/o ottenute ai fini della IGP.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla IGP MELA DI VALTELLINA devono essere conservate per almeno i 5 anni successivi all'anno di redazione.

7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

PRODUTTORI AGRICOLI

I produttori agricoli riconosciuti devono trasmettere, alla fine di ogni annata produttiva e comunque non oltre il 30 novembre, opportuna denuncia annuale di produzione trasmettendo il relativo MOD002 che deve essere compilato ai fini della denominazione.

CONFEZIONATORI

I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA, compatibilmente con la stagionalità del prodotto, sistematica comunicazione mensile, entro il 15 del mese successivo:

- delle quantità di mele mensilmente confezionate distinte per varietà come "Mela di Valtellina" IGP (kg) MOD003.
- delle quantità di mele mensilmente approvvigionate distinte per varietà come "idonee a Mela di Valtellina" IGP (kg) MOD003.

In caso mancata comunicazione dei dati CSQA sollecita il soggetto interessato alla trasmissione dei medesimi. In caso di mancato adeguamento nei successivi 15 giorni dal ricevimento del sollecito, CSQA eseguirà verifiche ispettive supplementari con oneri a carico dell'Azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive nei casi di inadempimenti al sollecito.

7.3 - Obblighi generali degli operatori

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

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 IGP MELA DI VALTELLINA.

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 dell’indicazione.

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 della filiera della IGP MELA DI VALTELLINA 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 (mediante, ad esempio, selezione e/o rilavorazione del lotto);
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell’esclusione del prodotto non conforme dal circuito della IGP MELA DI VALTELLINA, 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 IGP MELA DI VALTELLINA e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione ed adeguamento delle situazioni carenti.

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

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della IGP MELA DI VALTELLINA.

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’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari. Tale notifica avverrà a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, nei casi ove l’operatore abbia attivato la procedura di ricorso, ovvero dopo la scadenza dei termini previsti per la presentazione del ricorso.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP Mela di Valtellina saranno comunicati a MIPAAF e alla Regione Lombardia.

In caso l’operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza la non conformità riscontrata.

9 – Reclami e Ricorsi

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

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

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

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

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

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

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

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

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla indicazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della IGP MELA DI 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 per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Designazione del prodotto

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, gli utilizzatori della indicazione "MELA DI VALTELLINA" I.G.P. devono rispettare la normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari; devono inoltre attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione delle disposizioni specifiche del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 12.1).

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo della "MELA DI VALTELLINA" IGP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per valutazione e convalida.

12 – Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta Mela di Valtellina devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare della IGP Mela di Valtellina e al piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il Disciplinare di produzione della IGP Mela di Valtellina, pubblicato nella GU n.63 del 17 marzo 2010 è consultabile nel sito ufficiale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it

12.1 Etichettatura (Art. 8)

La dicitura "Mela di Valtellina" Indicazione Geografica Protetta o il suo acronimo IGP, deve essere apposta in modo chiaro e perfettamente leggibile, con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente, sulle confezioni sigillate o sui singoli frutti.

Laddove sia presente la bollinatura dei singoli frutti essa non può interessare meno del 70 % dei frutti presenti in confezione.

Qualora non sia presente la bollinatura dei singoli frutti dovranno essere utilizzate confezioni chiuse e sigillate.

E' consentito in abbinamento alla indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Il logo è rappresentato dalla dicitura "Mela di Valtellina" Indicazione Geografica Protetta. Gli indici colorimetrici sono i seguenti: Rosso (pantone red 025), Verde (pantone 355) e Nero (100%). Il carattere da utilizzare è il Futura Bold.

Mela di Valtellina

Indicazione Geografica Protetta

Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF”

13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

13.1 – Generalità

Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli agricoltori, intermediari e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

13.2 – Separazione delle produzioni IGP

A garanzia della separazione delle produzioni atte alla Indicazione Geografica Protetta MELA DI VALTELLINA dalle produzioni generiche eventualmente presenti, le produzioni atte alla IGP MELA DI VALTELLINA devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili da produzioni generiche.

Ove non possibile evitare la promiscuità con lavorazioni di prodotto generico delle linee di lavorazione e/o confezionamento della IGP, o di loro parti, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, ovvero lavorazioni di mele idonee alla IGP e generiche, della stessa varietà, devono avvenire in tempi disgiunti.

Tale differimento temporale delle lavorazioni IGP e non IGP, viene stabilito dal produttore, gli orari di lavorazione della IGP devono essere registrati sulla documentazione di autocontrollo.

13.3 – Identificazione e rintracciabilità

Il produttore Agricolo, ai fini della idoneità della denominazione IGP Mela di Valtellina deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni relative:

- al rispetto delle modalità e dei metodi di coltivazione e delle modalità e tempi di raccolta;
- all'identificazione e registrazione degli appezzamenti destinati alla coltivazione delle mele;
- al rispetto della produzione massima ammessa;
- all'identificazione e registrazione del prodotto raccolto fino al conferimento;
- alle produzioni di mele conferite o vendute; al riguardo deve essere tenuto aggiornato un registro di produzione, la data di raccolta, le quantità di mele prodotte e conferite/vendute distinte per varietà con il relativo destinatario.

Nella fase di conferimento il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (dichiarazione di accompagnamento, DDT o altro documento equivalente) che indichi: data, identificazione lotto, mittente e destinatario, peso del prodotto trasportato, varietà e la dicitura a titolo di esempio “prodotto idoneo alla IGP Mela di Valtellina”

Al fine di assicurare la rispondenza e la tracciabilità delle produzioni alla indicazione “MELA DI VALTELLINA” IGP il confezionatore riconosciuto deve rispettare i requisiti disciplinati, produrre in autocontrollo e rendere disponibili ai controlli adeguate evidenze documentali (anche su supporto informatico) che consentano di verificare l'idoneità dei prodotti approvvigionati o autoprodotti, l'identificazione e la destinazione delle produzioni avviate alle successive fasi di lavorazione ai fini della IGP MELA DI VALTELLINA.

Le registrazioni devono essere in grado di risalire alle date di inizio e fine raccolta, ai quantitativi approvvigionati e a sua volta conferiti.

Il soggetto responsabile del ricevimento deve registrare in apposita documentazione (bolle di conferimento o altra documentazione equivalente), e per ogni data di ricevimento, i quantitativi di mele ricevute distinte per varietà e la relativa provenienza, inoltre deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni in modo da dare evidenza del rispetto ai requisiti disciplinati e che sia assicurato:

- 1) che il prodotto provenga da agricoltori inseriti nel sistema di controllo e certificazione;
- 2) il rispetto della produzione massima ammessa per singola varietà per azienda;
- 3) il rispetto della produzione massima ammessa come somma dei conferimenti aziendali suddivisi per varietà;
- 4) l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ingresso ed in uscita;
- 5) l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto sia garantita nelle attività di stoccaggio, conservazione e movimentazione;
- 6) la conformità circa le modalità di conservazione;
- 7) la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli;

8) Il Confezionatore dovrà, inoltre, assicurare:

- 1) la registrazione/gestione delle etichette/imballaggi/confezioni utilizzati per il confezionamento di mele denominate IGP MELA DI VALTELLINA.

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CSQA.

14 – Schema dei controlli

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Produttore agricolo	Riconoscimento iniziale	Ubicazione impianti	In territorio delimitato (Art. 3)	Produrre domanda entro 31 gennaio (Mod 001)	Controllo documentazione (Mod 001)	D	Ad ogni riconoscimento	Ubicazione degli impianti fuori zona	Grave	Diniego riconoscimento	
2			Adeguatezza a impianti di coltivazione	Varietà, forma di allevamento e densità (Art. 2.1 e Art. 5.1 e 5.2)	Allegare a domanda ETM 025	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza documentazione		Diniego riconoscimento impianti non conformi	Presentazione nuova domanda con iscrizione particelle conformi
3							D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento.	Richiesta integrazione documentale
4						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento impianti non conformi	
5		Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza a impianti di coltivazione	Caratteristiche dell'impianto ed inerbimento, (Art. 5.1-5.2-5.3-5.4-5.5)	Impianti conformi (ETM 025) comunicare eventuali variazioni.	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ad ogni comunicazione e di variazione	Inadeguatezza documentazione tale da precludere l'idoneità dell'impianto	Grave	Esclusione particelle non idonee	Richiesta presentazione nuova variazione con iscrizione particelle conformi
6							D	Ad ogni comunicazione e di variazione	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Integrazione documentazione ed eventuale verifica ispettiva supplementare
7						Verifica ispettiva ubicazione, adeguatezza impianti	I	secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione impianti non idonei da sistema di controllo	
8						Controllo variazioni su superfici coltivate	I	12/35	Comunicazione incompleta e variazione non comunicata senza pregiudizio di idoneità	Lieve	Richiesta adeguamento	Integrazione Documentazione ed eventuale verifica ispettiva se necessaria in relazione alle variazioni comunicate
9							I	12/35	Comunicazione incompleta e variazione non comunicata con pregiudizio di idoneità	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto. Richiesta adeguamento	integrazione documentazione ed eventuale VIS se necessaria in relazione alle variazioni comunicate
10		Cessazione attività ai fini della Mela di Valtellina	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg)	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione cessazione		Esclusione prodotto da circuito della indicazione Eliminazione da elenco produttori agricoli	
11		Tecniche di produzione	Conformità a disciplinare	Sistema coltivazione (Art5 (5.1-5.2-5.3-5.4-5.5))	Coltivare attenendosi a disciplinare	Controllo modalità di coltivazione	I	12	Modalità di coltivazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito. Richiesta adeguamento	Verifica supplementare nella campagna successiva

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC	
			Categoria	Descrizione									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
12	Produttore agricolo	Raccolta mele e vendita	Conformità a disciplinare	Raccolta e resa (Art. 5.6)	Raccogliere attenendosi a disciplinare	Controllo raccolta e resa	I	35	Raccolta o resa difforme	Grave	Richiesta adeguamento Esclusione prodotto da circuito	Verifica supplementare nella campagna successiva	
13			Verifica delle registrazioni		Registrare gli elementi disciplinati su modulistica prevista o quaderno di campagna	Controllo registrazioni	I	35	assenza o carenza delle registrazioni tate da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Richiesta adeguamento Esclusione prodotto da circuito	Verifica supplementare nella stessa campagna o nella successiva	
14									assenza o carenza delle registrazioni tate da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Integrazione documentazione . VIS nella stessa campagna o nella successiva in caso di mancato adeguamento	
15			Identificazio ne e rintracciabilità	Identificazione lotti di mele destinare a indicazione con indicazioni previste (o codice specifico)	Identificare lotti di mele destinati a indicazione e registrare identificazione (DDT o documentazioni e equivalente)	Controllo idoneità registrazioni identificative	I	35	Identificazione e/o registrazioni non idonei a garantire rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto Richiesta di adeguamento sistema identificazione e rintracciabilità	Verifica ispettiva supplementare per il ripristino della conformità nella stessa campagna o nella successiva	
16							I	35	Identificazione e/o registrazioni carenti senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Attesa adeguamento. In caso di mancato adeguamento VIS nella stessa campagna o nella successiva	
17						Comunicare i quantitativi raccolti con MOD 002 o documentazioni e equipollente come da par 7,2	Controllo comunicazioni	D	100	Mancata comunicazione	lieve	Richiesta invio entro 15 giorni	In caso di mancato invio dopo sollecito, verifica ispettiva supplementare
18			Eventuale Stoccaggio Prodotto	Identificazio ne e rintracciabilità	Identificazione contenitori e prodotto	Identificare contenitori e prodotto destinato a IGP	Controllo idoneità identificazione contenitori a Mela	I	35	Carenze identificazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento identificazioni	Richiesta adeguamento. Verifica ispettiva supplementare
19	Carenze identificazione senza perdita di tracciabilità	Lieve								Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	avvio corrette procedure di identificazione e invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento. In caso di mancato adeguamento nuova verifica,		

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC
			Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
20					Registrazione identificazione contenitori e lotti di prodotto destinato a IGP	Controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35	Carenza delle registrazioni con perdita di tracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento registrazioni	Richiesta adeguamento Verifica ispettiva supplementare
21									Carenza delle registrazioni senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	avvio corrette procedure di registrazione e invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
22		Conservazione	Conformità al disciplinare	I lotti di mela devono essere conservati in zona di produzione secondo quanto prescritto per le diverse varietà e devono rispettare calendario, i limiti di temperatura, CO2, O2 ed umidità relativa previsti (Art 3., 5.7)	Conservare secondo disciplinare	Controllo idoneità conservazione Mela destinato a IGP	I	35	Non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Richiesta adeguamento Verifica ispettiva supplementare
23			Registrazione parametri di processo	Registrazione modalità e tempi di conservazione	Registrazione gli elementi disciplinati su modulistica prevista o equivalente	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35	Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento	Richiesta adeguamento Verifica ispettiva supplementare per il ripristino della conformità
24			Registrazione parametri di processo	Registrazione modalità e tempi di conservazione	Registrazione gli elementi disciplinati su modulistica prevista o equivalente	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35	Assenza o carenza delle registrazioni tale da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	avvio corrette procedure di registrazione e invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
25		Vendita Mela idonea a IGP	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto ceduto	Identificare prodotto venduto/conferito	Controllo idoneità identificazione prodotto	I	35	Carenza documentali con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento	Richiesta adeguamento Verifica ispettiva supplementare
26								Carenza documentali senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Richiesta avvio corrette procedure di identificazione e invio a CSQA dell'evidenza dell'adeguamento In caso di mancato adeguamento nuova verifica.	

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC
			Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
27					Registrare identificazione del prodotto in fase di vendita/conferimento (riportare i riferimenti della dichiarazione di accompagnamento, DDT o documento equivalente)	Controllo idoneità registrazioni dati identificativi (DDT o dichiarazione di accompagnamento)	I	35	Carenza delle registrazioni o documentazione con perdita di tracciabilità del prodotto	grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP Richiesta adeguamento	Richiesta adeguamento Verifica ispettiva supplementare
28									Carenze delle registrazioni o della documentazione senza perdita di tracciabilità	lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Richiesta avvio corrette procedure di registrazione e invio a CSQA dell'evidenza dell'adeguamento
29	Confezionatore	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza a strutture e impianti	Idoneità strutture ed impianti ai fini della indicazione	Allegare a domanda documentazione e prevista	Controllo documentazione descrittiva e indicazione capacità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
30						Controllo autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Mancato invio idoneità sanitaria stabilimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
31						Verifica ispettiva sugli impianti di confezionamento	I	Ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza strutture impianti		Diniego riconoscimento	
32		Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza a strutture e impianti	Idoneità strutture ed impianti ai fini della indicazione	Allegare a comunicazione autorizzazione sanitaria caratteristiche impianti	Controllo documentazione descrittiva impianti	D	Ad ogni comunicazione	Carenze della documentazione	Lieve	Richiesta adeguamento	Integrazione documentazione
33						Controllo indicazione capacità produttiva	D	Ad ogni comunicazione	Carenze della documentazione	Lieve	Richiesta adeguamento	Integrazione documentazione
34						Controllo autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Mancata consegna autorizzazione sanitaria o autorizzazione sanitaria non vigente	Grave	Esclusione prodotto fino a ripristino situazioni di idoneità	Richiesta integrazione documentazione
35					Verifica ispettiva sugli impianti	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Inadeguatezza strutture impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta di adeguamento strutture impianti e nuova verifica ispettiva	

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC
			Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
36						Controllo variazioni	I	100	Comunicazione incompleta o variazione non comunicata senza pregiudizio di idoneità	Lieve	Richiesta adeguamento	Integrazione documentazione ed eventuale verifica ispettiva qualora necessaria in relazioni alle variazioni comunicate
37								100	Comunicazione incompleta o variazione non comunicata con pregiudizio di idoneità	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto. Richiesta di adeguamento	Integrazione carenze secondo quanto necessario, ed eventuale verifica ispettiva qualora necessaria in relazioni alle variazioni comunicate
38					Comunicare eventuale cessazione	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione cessazione		Esclusione prodotto da circuito indicazione Aggiornamento Elenco confezionatori	
39		Accettazione prodotto	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e prodotto	Verificare idoneità documentazione e di fornitura (DDT etc)	Verifica idoneità documentazione di fornitura (bollette di consegna etc.)	I	100	Carenze documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento VIS
40									Carenze documentazione di fornitura con perdita di tracciabilità e/o acquisizione prodotto da fornitori/impianti non inseriti nel circuito della IGP	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
41					Registrare le acquisizioni di prodotto e conservare i DDT ad evidenza del controllo avvenuto	Controllo registrazioni e documenti	I	100	Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento	Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
42									Carenze delle registrazioni o della documentazione, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento sospensione e nuova verifica

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
43			Conformità disciplinare art. 5 (5.6)	Resa/ha totale conferito inferiore a quanto disciplinato	Comunicare mensilmente entro il 15 del mese successivo la quantità mela distinta per varietà approvvigionat e da ogni produttore agricolo	Controllo comunicazione	D	100	Resa superiore a quanto stabilito	Grave	Esclusione prodotto da circuito	Verifica ispettiva Supplementare presso il produttore agricolo nella prossima campagna
44							D	100	Mancata comunicazione	Lieve	Richiamo scritto e richiesta trasmissione dati entro 15gg	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata trasmissione dopo sollecito
45				I lotti di mela devono essere conservati in zona di produzione ed in celle frigo in atmosfera controllata o in strutture idonee a garantire la conservabilità dei frutti (art. 5.7) e rispettare il periodo di conservazione previsto per singola varietà	Conservare secondo disciplinare	Controllo idoneità conservazione Mela destinato a IGP	I	100%	Non conformità per uno o più requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto da circuito Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
46		Conservazione	Identificazione e rintracciabilità	I lotti destinati alla indicazione devono essere opportunamente e identificato in ogni fase del processo di confezionamento	Identificare i contenitori di stoccaggio del prodotto in ogni fase del processo	Controllo idoneità identificazione destinato a indicazione	I	100	Carenze identificazione con perdita di tracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
47									Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
48			Identificazione e rintracciabilità	Identificazione di lotto di confezionamento	Identificare lotto di confezionamento e registrare tale identificazione	Controllo idoneità identificazione e registrazione	I	100	Carenza identificazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC
			Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
49	Confezionatore				Registrazione lotti confezionati con la indicazione	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
50									Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
51									Carenze delle registrazioni senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento documentazione e/o registrazioni entro 7 gg	Richiesta integrazione identificazione ed in caso di mancato adeguamento VIS
52				Separazione prodotto idoneo IGP	Separare spazialmente e/o temporalmente il prodotto destinato alla IGP da quello non destinato	Controllo idoneità separazione prodotto idoneo IGP da non IGP	I	100	Assenza separazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento modalità di separazione ed invio evidenze.	Verifica documentale adeguamento
53									Assenza separazione con pregiudizio di tracciabilità o conformità	Grave	Esclusione da circuito DOP produzioni non tracciate e richiesta adeguamento modalità di separazione	Verifica ispettiva supplementare dopo adeguamento
54									Conformità al disciplinare	Caratteristiche finali del prodotto (Art. 2.2)	Effettuare valutazione qualitativa continua e campionamento in autocontrollo su prodotto finito come da par 6,5,1	Controllo documentale di schede di valutazione qualitativa
55						Effettuare registrazione della valutazione qualitativa continua in autocontrollo su prodotto finito	Controllo documentale di schede di valutazione qualitativa	I	100	Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC						
			Categoria	Descrizione														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12						
56	Confezionatore						I	100	Carenza delle registrazioni tali da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	invio evidenza adeguamento a CSQA. In caso di mancato adeguamento nuova verifica						
57							I/A	secondo quanto previsto in par. 6.5.2	Non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito.	Secondo quanto previsto dal par. 6.5.2						
58							Modalità di confezionamento	Confezionare prodotto così come prescritto	Controllo modalità confezionamento	I	100	Modalità di confezionamento non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito. Richiesta adeguamento di procedure di confezionamento	Verifica ispettiva supplementare			
59							Utilizzare la indicazione esclusivamente per le partite conformi e registrare le quantità confezionate	Controllo registrazioni di confezionamento	I	100	Confezionamento di lotti non conformi	Grave	Esclusione prodotto da circuito	Verifica ispettiva supplementare				
60							Identificazione e rintracciabilità (punto 13.3)	Identificazione e rintracciabilità prodotto avviato a I.G.P.	Registrare quantità confezionate immesse nel circuito	Controllo idoneità registrazioni e quantità confezionate			I	100	Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito.	Richiesta adeguamento Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
															Carenze delle registrazioni o della documentazione, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. Nuova verifica

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva intrapresa dall'OdC
			Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
61 62 63	Confezionatore				Trasmettere a CSQA mensilmente denuncia quantità totali confezionate con la indicazione IGP	Controllo registrazioni di confezionamento	D	100	mancata comunicazione entro i termini stabiliti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 gg da ricevimento sollecito	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento dopo sollecito
		Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (Par. 12)	Conformità elementi di designazione e presentazione (Art. 8)	Trasmettere a CSQA modalità di presentazione per approvazione in assenza di consorzio di tutela	Controllo elementi di designazione e presentazione	D	100	Designazione e presentazione non conformi	Lieve	Richiesta adeguamento carenze degli elementi di presentazione	Verifica adeguamento elementi di presentazione
					Utilizzare la indicazione esclusivamente secondo le modalità autorizzate	Controllo corretto utilizzo elementi di designazione e presentazione e verifica delle etichette	I	100	Designazione e presentazione non approvate ma conformi	Lieve	Richiesta avvio procedure di approvazione	Verifica ispettiva supplementare
					Utilizzare la indicazione esclusivamente secondo le modalità autorizzate	Controllo corretto utilizzo elementi di designazione e presentazione e verifica delle etichette	I	100	Designazione e presentazione non approvate non conformi	Grave	Inibizione alla vendita Richiesta avvio procedure di approvazione. Possibilità di riconfezionamento del prodotto in caso di prodotto non ancora commercializzato ma solo stoccato	Verifica ispettiva supplementare

Appendice – Elenco modulistica

La modulistica successivamente elencata è stata predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e la trasmissione a CSQA di una richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP MELA DI VALTELLINA coerente con gli elementi richiesti, necessari e/o applicabili e per la registrazione degli elementi disciplinati ad evidenza della rispondenza e della tracciabilità delle produzioni del circuito della IGP “MELA DI VALTELLINA”.

Solamente il formato Mod 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo deve essere obbligatoriamente utilizzato dagli operatori (unitamente alla documentazione accessoria ivi prevista) per l’inoltro all’organismo delle istanze di adesione al circuito della indicazione.

Tutti gli altri formati proposti hanno carattere indicativo e possono essere utilizzati come tali oppure sostituiti da altro tipo di documentazione, anche su supporto informatico, che riporti le medesime informazioni.

- MOD 001 - Richiesta di adesione al sistema di controllo

Modulo predisposto per gli operatori che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della indicazione e l’accesso al circuito tutelato della IGP MELA DI VALTELLINA

Il modello deve essere completato in ogni sua parte e accompagnato con la documentazione accessoria ivi richiamata e trasmesso in originale, unitamente alla stessa, a: CSQA Certificazioni Srl - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI).

15.2 - Modulistica Indicativa

MOD002 – Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole

Formato predisposto per l’invio delle Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole a fine campagna.

MOD 003 –Denuncia di Confezionamento.

Formato predisposto per la denuncia mensile delle quantità confezionate con la IGP Mela di Valtellina.

MOD 004 – Registro stoccaggio e conservazione

Formato predisposto per la registrazione in continuo del prodotto in stoccaggio ai fini della denominazione; riporta gli elementi di controllo disciplinati.

MOD ETM 025- Elenco degli appezzamenti a mela

Modello predisposto per l’individuazione degli estremi catastali dei terreni coltivati a mela, della superficie su cui insiste il mela, delle varietà, del numero complessivo delle piante etc.