	Cipolla bianca di Margherita I.G.P.	DPC 065
---	-------------------------------------	---------

Piano dei controlli della denominazione

“Cipolla bianca di Margherita”

Indicazione Geografica Protetta

DPC065

Sommario

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 e mantenimento nel sistema di controlli	5
6.1 - Procedure di riconoscimento	5
6.1.1 - Riconoscimento	5
6.1.2- Validità del riconoscimento	5
6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	5
6.4 – Procedure di sorveglianza	6
6.5 – Sorveglianza sulle produzioni	6
6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo	6
6.5.2 – Sorveglianza CSQA	7
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti	7
7.1 – Documentazione dell’attività	7
7.2 – Obblighi generali degli operatori	7
7.3 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA	8
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	9
9 – Reclami e ricorsi	9
10 – Riservatezza	9
11 – Etichettatura	9
12 – Requisiti di conformità	10
12.1 – Etichettatura	10
13 – Tracciabilità delle produzioni	10
13.1 – Generalità	11
13.2 - Produzione delle Cipolle	11
13.3 – Confezionamento	11
13.4 - Separazione delle produzioni IGP	11
14 – Schema dei controlli	12
Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli	19

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 Cipolla bianca di Margherita, 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 065 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti servizi dell'UE descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la IGP "Cipolla bianca di Margherita"

Per gli aspetti relativi alla denominazione della zona geografica, alla descrizione del prodotto e al metodo di ottenimento si rimanda al disciplinare di produzione pubblicato nella GU n. n.290 del 13 dicembre 2017 e consultabile sul sito ufficiale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

I soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione in autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano, persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della IGP Cipolla bianca di Margherita e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti, Produttori e Confezionatori, che intendono avvalersi di tale Indicazione.

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;
- Cipolla bianca di Margherita IGP - Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.L.vo 15 dicembre 2017, n. 231 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea, pubblicato sulla GU n. 32 dell' 8 febbraio 2018;
- 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 del 21 ottobre 2015: Iscrizione della denominazione «Cipolla Bianca di Margherita» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette..
- Reg. (CE) n. 1865 della Commissione del 7 ottobre 2015 con il quale l'indicazione geografica protetta "Cipolla bianca di Margherita" è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- Provvedimento del 28 novembre 2017 (GU n. 290 del 13 dicembre 2017) – Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Cipolla Bianca di Margherita» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (UE) n. 1865 del 7 ottobre 2015.

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

Cipolla bianca di Margherita IGP: prodotto finito conforme recante il marchio distintivo della Indicazione.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della IGP Cipolla bianca di Margherita, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e la Regione Puglia;

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

Produttore: soggetto riconosciuto che coltiva prodotto idoneo in terreni ricadenti nella zona di produzione della IGP.

Confezionatore: soggetto riconosciuto che, utilizzando prodotto idoneo procede al suo confezionamento ed all'apposizione del logo identificativo della Indicazione "Cipolla bianca di Margherita" IGP.

Consorzio di Tutela: Consorzio di Tutela incaricato dal 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 di verifica mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della Indicazione Cipolla bianca di Margherita e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto documento i cui contenuti sono conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1151/2012, approvato dalle competenti Autorità e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione Europea.

Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Unione Europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.

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

Prodotto finito: con il termine di prodotto finito si intende il prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della Indicazione Cipolla bianca di Margherita.

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

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della Indicazione Cipolla bianca di Margherita;

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

4.2 - Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ,

Art. (n): identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 14),

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,

VIS : Verifica ispettiva supplementare;

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 (Produttori e Confezionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che concorrono alla realizzazione della Indicazione Cipolla bianca di Margherita devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione del Cipolla bianca di Margherita ogni produttore agricolo e confezionatore interessato deve produrre in originale a CSQA specifica richiesta di adesione: formato MOD001.

La richiesta di accesso dei soggetti deve essere trasmessa a CSQA entro il 31 dicembre di ogni anno; l'effettivo utilizzo della Indicazione, dovrà però avvenire esclusivamente ad avvenuto riconoscimento.

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

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

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

- dal Consorzio di Tutela incaricato,
- direttamente dal soggetto richiedente.

Con la presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della Indicazione Cipolla bianca di Margherita.

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

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

Relativamente ai produttori e confezionatori, ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento, compatibilmente con la stagionalità del prodotto. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

A seguito di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni, CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

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

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

- **per i produttori:** la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla ubicazione superfici ad IGP, estremi catastali, cartografia, superficie, come da disciplinare di produzione;
- **per i confezionatori:** la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla identificazione e tracciabilità del prodotto idoneo e confezionato, metodologia di confezionamento, registrazione sanitaria (ad esclusione della vendita diretta aziendale).

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.

6.1.2- Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini dell'IGP Cipolla bianca di Margherita, 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 Cipolla bianca di Margherita 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 15 giorni dal loro accadimento, 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 segnalate.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

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

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

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della Indicazione Cipolla bianca di Margherita per un periodo di 12 mesi consecutivi.

In tal caso 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 si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della Indicazione Cipolla bianca di Margherita si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento di cui al punto 6.1, i soggetti riconosciuti della filiera della Indicazione Cipolla bianca di Margherita sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli rappresentate al successivo paragrafo 14 – schema dei controlli.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, CSQA controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali immesse nel circuito della Indicazione “Cipolla bianca di Margherita”.

Per quanto attiene la quota di controllo annuale del 35% dei soggetti, è così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota, fino a raggiungere il 35%, composta da soggetti già controllati.

Pertanto i soggetti riconosciuti sono tenuti a conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo aziendale ed a renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

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

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

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

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

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

6.5 – Sorveglianza sulle produzioni

6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo

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 Cipolla bianca di Margherita 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 Cipolla bianca di Margherita 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 solidi solubili, sostanza secca e contenuto zuccheri riducenti, vengono accertati in autocontrollo mediante analisi del prodotto prima della commercializzazione, ogni 500 ton o frazione di prodotto idoneo con un minimo di un controllo per anno in caso di produzioni inferiori a detto limite.

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.

	Cipolla bianca di Margherita I.G.P.	DPC 065
--	-------------------------------------	---------

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. Con l'annotazione nel Registro di confezionamento (MOD 004) delle quantità confezionate come IGP il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

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 CSQA

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, CSQA esegue sul confezionatore, valutazione qualitativa diretta su prodotto confezionato o in corso di confezionamento presente al momento della verifica di sorveglianza, ai fini della Indicazione esclusivamente per le caratteristiche fisiche-organolettiche, su un campione rappresentativo di 1,5 kg del lotto in lavorazione.

In caso di non conformità qualitativa, CSQA richiede l'esclusione dal circuito della Indicazione del lotto da cui proviene il campione valutato, nonché predispone un ulteriore campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento.

Nei casi in cui gli esiti del controllo supplementare constatino il mancato ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplina applicabile, verrà escluso dalla IGP anche il lotto appartenente al campione supplementare effettuato e verrà esteso il campionamento a tutti i lotti in lavorazione e/o confezionamento presenti al momento della verifica. In assenza di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà programmata una VIS con campionamento prodotto.

Accertata la conformità delle caratteristiche fisiche-organolettiche l'ispettore CSQA, al fine della valutazione delle caratteristiche: solidi solubili, sostanza secca e contenuto in zuccheri riducenti dei bulbi, procede al prelievo di tre aliquote (composte da 1,5 kg di cipolle prelevate casualmente, rappresentative del lotto in lavorazione presente al momento della verifica ispettiva), delle quali una rimane a disposizione del confezionatore, una a disposizione di CSQA e la rimanente viene inviata al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle pertinenti prove. In caso di non conformità analitica il produttore può richiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta a disposizione di CSQA.

Il confezionatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Tale ripetizione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi saranno a carico della parte soccombente. CSQA informerà l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e dovrà comunicare all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione al fine di poter assistere con proprio rappresentante o un consulente tecnico di parte.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo. Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi, CSQA richiede l'esclusione dal circuito della denominazione del lotto da cui proviene il campione valutato e, in base alla circostanza, l'attuazione di appropriate e tempestive azioni correttive al processo di produzione.

A riscontro dell'efficacia di dette azioni, predispone l'effettuazione di verifica ispettiva di controllo qualità supplementare con ulteriore successivo campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento. Nei casi in cui gli esiti del controllo supplementare constatino il mancato ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplina applicabile, verrà escluso dalla IGP anche il lotto appartenente al campione supplementare effettuato e verrà esteso il campionamento a tutti i lotti in lavorazione e/o confezionamento presenti al momento della verifica. CSQA notificherà agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari) la non conformità riscontrata.

In caso sia stata utilizzata la denominazione su prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso al consumo, CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari) la non conformità riscontrata in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del Piano dei Controlli.

Si precisa che, sia in autocontrollo che nel controllo di CSQA, i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento delle conformità.

7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

7.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le attività effettuate ai fini della Indicazione Cipolla bianca di Margherita.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti

di conformità dei prodotti e dei processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della Indicazione Cipolla bianca di Margherita (al riguardo vedasi anche paragrafo 14).

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla Indicazione Cipolla bianca di Margherita devono essere conservate per almeno 5 anni successivi all'anno di redazione.

7.2 – 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 “Cipolla bianca di Margherita”;
- 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 “Cipolla bianca di Margherita” presso l’azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F. Registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

7.3 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

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

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

- Scheda aziendale Cipolla bianca di Margherita IGP (MOD002) entro la data di trapianto e comunque non oltre il 10 marzo;
- Denuncia finale di produzione prodotto idoneo a Cipolla bianca di Margherita IGP (MOD 003) entro e non oltre il 30 ottobre.

I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA:

- sistematica comunicazione mensile (entro il mese successivo), anche quando le produzioni confezionate siano nulle, compatibilmente con la stagionalità del prodotto delle quantità di cipolle idonee approvvigionate da ogni produttore e confezionate come Cipolla bianca di Margherita IGP (in kg). MOD 004;
- giacenza, al 15 settembre, di cipolle idonee/confezionate da trasmettere entro e non oltre il 16 settembre, anche se la giacenza è uguale a zero MOD 005;

In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti dal Piano, CSQA solleciterà l’Azienda alla trasmissione entro una scadenza e segnalando, nel contempo, che in caso di permanere della carenza si darà luogo all’effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fine di determinare le quantità effettivamente ricevute e/o avviate alla IGP Cipolla bianca di Margherita per il periodo non notificato.

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 Indicazione Cipolla bianca di Margherita.

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

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della 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 del Cipolla bianca di Margherita rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;

- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della Indicazione Cipolla bianca di Margherita, 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 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~~ 14 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 al MIPAAF)

9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della Indicazione 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: 2012, 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 del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

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

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

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

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

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

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla Indicazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della Indicazione Cipolla bianca di Margherita 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 – Etichettatura

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

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, gli utilizzatori della Indicazione “Cipolla bianca di Margherita” IGP 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 (art.8) e del presente Piano dei Controlli (punto 12.1).

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo del Cipolla bianca di Margherita IGP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per valutazione e convalida. Copia delle stesse convalidate dovrà essere trasmessa all'Organismo di Controllo.

Non è imposto all'Azienda di far approvare ogni etichetta se i requisiti previsti dal disciplinare in materia di etichetta siano rimasti invariati.

12 – Requisiti di conformità

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta Cipolla bianca di Margherita devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare della IGP Cipolla bianca di Margherita e al piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il Disciplinare di produzione della IGP Cipolla bianca di Margherita è consultabile nel sito ufficiale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it ed è pubblicato nella GU n. 290 del 13 dicembre 2017.

12.1 – Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere cipolle dello stesso ecotipo e dello stesso standard qualitativo. I contenitori devono presentare la dicitura “Cipolla bianca di Margherita” I.G.P. accompagnata dal logo della denominazione e dal simbolo I.G.P. dell'Unione. Sui contenitori devono essere riportati il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del produttore e del confezionatore e ogni altra informazione prevista dalla normativa vigente in materia di etichettatura. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione. È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non traggano in inganno il consumatore. Si riporta la descrizione del logo: “La sagoma ovale del logo richiama il carattere curvilineo delle forme naturali del prodotto in oggetto. All'interno di una cornice verde (C71 M15 Y93 K44) è disegnato il paesaggio stilizzato del luogo di coltivazione (sabbia, mare e sole), in posizione centrale, l'immagine della cipolla. I colori utilizzati, cielo ciano sfumato, sabbia (C00 M20 Y60 K20) mare sfumato da ciano (C100 M00 Y00 K00) a blu (C100 M80 Y00 K40). Sulla cornice verde riporta la scritta “Cipolla bianca di Margherita” I.G.P. con carattere Arial grassetto di colore bianco e la silhouette della regione Puglia e un puntino rosso sulla zona di produzione.



13 – Tracciabilità delle produzioni

13.1 - Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano.

I produttori, ai fini di utilizzare l'I.G.P. Cipolla bianca di Margherita, sono tenuti a comunicare per ogni anno produttivo le superfici coltivate ed i quantitativi prodotti e consegnati al confezionatore. I confezionatori hanno l'obbligo di inviare all'organismo di controllo autorizzato la le quantità confezionate.

13.2 - Produzione delle cipolle

Il produttore, ai fini della tracciabilità della Indicazione “Cipolla bianca di Margherita” deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell’identificazione del prodotto, in particolare circa:

- l’identificazione delle particelle catastali ed il rispetto delle modalità di coltivazione sulle quali avviene la coltivazione, (es. MOD 002 – Scheda aziendale);
- le quantità delle produzioni ottenute o cedute a confezionatori terzi;
- l’identificazione del prodotto idoneo alla denominazione “Cipolla bianca di Margherita”, dalla raccolta fino al conferimento, secondo quanto necessario ad assicurare la separazione dalle produzioni generiche.

Nella documentazione che accompagna il trasferimento al confezionatore del radicchio idoneo a IGP (DDT o altra documentazione di trasporto) il produttore è tenuto a dichiarare la rispondenza ai requisiti: tale evidenziazione avviene con l’indicazione dell’idoneità del prodotto mediante la dicitura “cipolla idoneo a Cipolla bianca di Margherita IGP” o dicitura equivalente.

13.3 – Confezionamento

Il confezionatore deve avviare al confezionamento ai fini della denominazione Cipolla bianca di Margherita esclusivamente prodotto rispondente ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Ad evidenza della conformità delle operazioni di confezionamento e delle produzioni il confezionatore deve registrare in autocontrollo, su documentazione specifica ed esclusiva per la I.G.P. Cipolla bianca di Margherita (es. MOD004 – Registro di confezionamento o equivalente documentazione), le operazioni di confezionamento della denominazione Cipolla bianca di Margherita IGP.

In particolare da tali registrazioni devono risultare, almeno, i seguenti elementi:

- lotto, origine e quantità prodotto idoneo introitato;
- le date di ogni operazione di confezionamento;
- quando pertinente, l’identificazione del produttore di cipolla immessa al confezionamento;
- le quantità di Cipolla bianca di Margherita IGP confezionate;
- il numero e tipologia di imballaggi utilizzati;

13.4 – Separazione delle produzioni IGP

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla denominazione “Cipolla bianca di Margherita” 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 Cipolla bianca di Margherita.

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 Cipolla bianca di Margherita.

Le produzioni destinate alla IGP “Cipolla bianca di Margherita” 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..

14 – Schema dei controlli

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore	Riconoscimento Iniziale (Punti 5 e 6.1)	Ubicazione superfici a cipolla	Nel territorio delimitato della zona di produzione (Art. 3)	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione – MOD 001 entro 31 dicembre	Controllo richiesta di accesso	1	D	Ogni richiesta	Ubicazione fuori zona siti di produzione		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza impianti	Integrare richiesta con MOD 002	Integrare richiesta con MOD 002	Controllo completezza e adeguatezza documentazione accessoria	2	D	Ogni richiesta	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					Verifica ispettiva	3	I	Ogni richiesta	Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento impianti non conformi	
	Mantenimento dei requisiti (Punto 6.2)	Variazioni strutturali, aziendali ed anagrafiche.		Comunicare eventuali variazioni e trasmettere il MOD 002 secondo quanto previsto dal par 7.3 DPC065	Controllo adeguatezza documentazione	4	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazioni intervenute e/o carenze documentali	Lieve	richiesta integrazione documentazione	Attesa adeguamento prescrizioni e verifica
						5	D		Non conformità superfici a cipolla	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						6	D	Ad ogni comunicazione	Inadeguatezza documentazione e/o carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione	Verifica documentale
		Anagrafica aziendale variazioni strutturali ed impianti	Notificare variazioni intervenute	Controllo variazioni	Verifica ispettiva	7	I	Secondo necessità in relazione a variazioni comunicate	inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						8	I	35	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	Lieve	Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento
						9	I	35	Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						10	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione cessazione		Eliminazione da elenco produttori agricoli	
	Cessazione attività ai fini della Indicazione	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione	Controllo comunicazione cessazione							

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore	Coltivazione	Conformità a disciplinare (Art. 5)	Solo utilizzo di ecotipi locali autoriprodotti Art. 5	Attenersi alle attività previste e registrare	Controllo conformità a disciplinare	11	I	35	Ecotipi non ammessi	Grave	Esclusione da circuito prodotto /appezzamenti nc	Verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
						12			Carenze di registrazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazioni. VIS in caso di mancato adeguamento
						13			Assenza o carenze di registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non documentato	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
	Metodi di ottenimento	Conformità a disciplinare (Art. 5-A)	Impianto della Coltura	Attenersi a quanto previsto dal disciplinare	Controllo idoneità registrazioni MOD002	14	I	35	Impianto non ammesso	Grave	Esclusione da circuito prodotto /appezzamenti nc	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						15			Carenze di registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non documentato	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						16			Registrazioni imprecise o incomplete	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Attesa Adeguamento. In caso di mancato adeguamento, VIS
		Conformità a disciplinare (Art. 5-B)	Irrigazione	Attenersi alle modalità previste (Art. 5-B)	Controllo idoneità registrazioni MOD002	17	I	35	Irrigazione non conforme	Grave	Esclusione da circuito prodotto	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						18			Carenze di registrazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Attesa Adeguamento. In caso di mancato adeguamento, VIS
						19			Carenze di registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non documentato	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
		Conformità a disciplinare (Art. 5-C)	Controllo infestanti e difesa fitosanitaria	Attenersi ai p.a. ammessi	Controllo idoneità registrazioni	20	I	35	Controllo fitosanitario non conforme	Grave	Esclusione da circuito prodotto	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						21			Carenze di registrazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Attesa Adeguamento. In caso di mancato adeguamento, VIS
						22			Carenze di registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non documentato	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
		Conformità a disciplinare (Art. 5-D)	Raccolta (Art. 5-D)	Attenersi alle modalità ammesse	Controllo idoneità registrazioni	23	I	35	Raccolta non conformi	Grave	Esclusione da circuito prodotto	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						24			Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Attesa Adeguamento. In caso di mancato adeguamento, VIS
						25			Carenze di registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non documentato	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
		Conformità a disciplinare (Art. 5-E)	Produzione del seme (Art. 5-E)	Attenersi alle modalità ammesse	Controllo idoneità registrazioni	26	I	35	Attività non conformi	Grave	Esclusione da circuito prodotto	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
						27			Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Attesa Adeguamento. In caso di mancato adeguamento, VIS
						28			Carenze di registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non documentato	Verifica ispettiva supplementare durante la campagna successiva
			Identificazione e rintracciabilità (par 7)	Identificazione e tracciabilità di prodotto idoneo a Cipolla bianca di Margherita IGP	Registrare attività di conferimento	29	I	35	Carenza registrazioni senza pregiudizio di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale della integrazione. In caso di mancata integrazione V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
						30			Carenze registrazioni che pregiudicano la conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta integrazione documentazione	V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
				Trasmettere a CSQA entro il mese di ottobre la denuncia delle quantità totali di prodotto idoneo	Controllo registrazioni	31	D	100	Mancato invio delle quantità prodotte entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 gg dal sollecito	In caso di mancato invio VIS
Confezionatore	Riconoscimento iniziale (Punti 5 e 6)	Ubicazione impianti	In territorio delimitato (Art. 3)	produrre richiesta di accesso con MOD 001	Controllo idoneità documentazione	32	D	ad ogni riconoscimento	Ubicazione fuori zona siti di produzione		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza impianti e strutture	Caratteristiche impianti	Allegare a domanda documentazione prevista	Controllo adeguatezza documentazione Verifica ispettiva adeguatezza impianti.	33	D	ad ogni riconoscimento	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
						34	I	ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza impianti o condizioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento; a seguito di comunicazione di avvenuto adeguamento effettuare una VIS
	Mantenimento dei requisiti (par. 6.2)	Anagrafica aziendale, adeguatezza impianti e strutture	Variazioni anagrafiche, modifiche impianti e strutture	Comunicare variazioni intervenute	Controllo variazioni	35	I	35	Mancata comunicazione variazione con pregiudizio conformità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta adeguamento condizioni	VIS a riscontro ripristino condizioni
						36	I	35	Mancata comunicazione variazione senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta adeguamento condizioni	Verifica documentale adeguamento; in caso di mancato adeguamento entro 15 gg verifica ispettiva supplementare
						37	I	In relazione alle situazioni comunicate	Inadeguatezza impianti	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta adeguamento condizioni	VIS a riscontro ripristino condizioni
	Cessazione attività	Cessazione attività ai fini della Indicazione		Comunicare eventuale cessazione	Controllo notifica cessazione attività	38	D	Ad ogni comunicazione	Mancata notifica di cessazione attività		Aggiornamento elenco confezionatori	
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e materia prima	Verificare adeguatezza documentazione di fornitura	Controllo idoneità documentazione di fornitura	39	I	35	Carenze documentazione di fornitura o registrazioni che pregiudicano la conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta integrazione documentazione	V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
						40	I	35	Carenze documentazione di fornitura o registrazioni che non pregiudicano la conformità o tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale della integrazione. In caso di mancata integrazione V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
				Registrare le acquisizioni di prodotto e conservare i DDT vidimati ad evidenza del controllo avvenuto	Controllo registrazioni e documenti	41	I	35	Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato. Richiesta di adeguamento	Richiesta adeguamento registrazioni. VIS ad adeguamento avvenuto
						42			Carenze delle registrazioni o della documentazione senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 15 gg dal ricevimento del sollecito	Avvio corrette procedure di registrazione ed invio a CSQA delle evidenze. In caso di mancato adeguamento nuova VIS
				Trasmettere a CSQA le quantità approvvigionate idonee alla IGP e le giacenze (al 15 settembre) entro il 16 settembre come da Par 7.3	Controllo documentazione	43	D	100	Mancato invio quantità raccolte entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 gg dal sollecito	In caso di mancato invio VIS
						44	D	100	Mancato invio quantità raccolte dopo 15 gg dal sollecito	Lieve	VIS per rilevamento quantità	Acquisizione dati in azienda
						45	D/I	100/35	Assenza o carenza delle registrazioni tali da pregiudicare la tracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto dalla IGP	VIS
						46			Assenza o carenza delle registrazioni tali da non pregiudicare la tracciabilità	Lieve	Notifica carenza ed invito ad adeguamento entro 15 gg	Attesa adeguamento. In caso di mancato adeguamento, esecuzione di VIS.
				Identificazione e rintracciabilità	Identificazione lotto di confezionamento	47	I	35	Carenza identificazione e registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto dalla IGP	VIS
						48			Carenza identificazione e registrazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza ed invito ad adeguamento entro 15 gg	Attesa adeguamento. In caso di mancato adeguamento, esecuzione di VIS.

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Separazioni lavorazioni IGP	Separare spazialmente o temporalmente lavorazioni ad IGP da quelle convenzionali	Verifica ispettiva	49	I	35	Assenza Separazione lavorazioni IGP da convenzionali	Grave	Esclusione del prodotto dalla IGP	VIS nella stessa campagna o in quella successiva
				Effettuare valutazione qualitativa in autocontrollo su prodotto finito	Controllo documentale di avvenuta valutazione qualitativa	50	I	secondo quanto previsto	Mancata esecuzione	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP – Richiesta adeguamento	V.I.S.
				Effettuare registrazione di valutazione qualitativa in autocontrollo su prodotto finito	Controllo documentale di avvenuta valutazione qualitativa	51	I	secondo quanto previsto	Carenze documentazione di lavorazione o registrazioni che non pregiudicano la conformità o tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione e	Verifica documentale della integrazione. In caso di mancata integrazione V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
				Effettuare registrazione di valutazione qualitativa in autocontrollo su prodotto finito	Controllo documentale di avvenuta valutazione qualitativa	52	I	secondo quanto previsto	Carenze documentazione di lavorazione o registrazioni che pregiudicano la conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP – Richiesta adeguamento	V.I.S.
				Registrare in autocontrollo la rispondenza alle caratteristiche fisico organolettiche	Controllo documentale schede di valutazione qualitativa con compilazione del registro confezionamento.	53	I	35	Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP –	V.I.S. a seguito di avvenuto adeguamento
						54			Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione e	V.I.S. in caso di mancato adeguamento
					Verifica prodotto come da par. 6.5.2	55	I/A	35	Non conformità per uno o più requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito IGP	Secondo quanto previsto dal par. 6.5.2
				Attenersi a quanto previsto dal disciplinare	Controllo idoneità prodotto confezionato	56	I	35	Confezionamento non idoneo	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP	V.I.S. da effettuare entro la campagna successiva.
				Identificazione e rintracciabilità (par 7.2)	Identificazione e tracciabilità di Cipolla bianca di Margherita IGP confezionata	57	I	35	Carenza registrazioni senza pregiudizio di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione e	Verifica documentale della integrazione. In caso di mancata integrazione V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Non conformità			Azione Correttiva svolta dall'OdC
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
				Trasmettere a CSQA mensilmente la denuncia delle quantità totali confezionate	Controllo registrazioni di confezionamento	58			Carenze registrazioni che pregiudicano la conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta integrazione documentazione	V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
						59	D	100	Mancato invio delle quantità confezionate entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 gg dal sollecito	In caso di mancato invio VIS
						60			Mancato invio delle quantità confezionate entro i termini previsti	Lieve	VIS per rilevamento quantità	Acquisizione dati in azienda
						61	D/I	100/35	Assenza o carenza delle registrazioni tali da pregiudicare l'accertamento della Tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dal circuito	VIS
						62	D/I	100/35	Assenza o carenza delle registrazioni tali da non pregiudicare l'accertamento della Tracciabilità	Lieve	Notifica Carenza. Richiesta adeguamento entro 15 gg	Attesa adeguamento. In caso negativo VIS
						63	I	35	Utilizzo di etichette non conformi e non autorizzato in caso di prodotto già commercializzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. VIS
Designazione e presentazione	Conformità designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (Art. 8)	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione approvato prescritto consentito ed autorizzato	Verifica della avvenuta approvazione		64			Utilizzo di etichette non autorizzato ma conforme	Lieve	Richiesta autorizzazione Consortile	Invio entro 7 gg etichetta approvata da Consorzio di tutela e VIS durante il confezionamento
						65			Utilizzo di etichette non consentito e non autorizzato in caso di prodotto non ancora commercializzato ma solo stoccato	Lieve	Esclusione degli elementi di designazione non consentiti e non autorizzati	Invio entro 7 gg etichetta approvata da Consorzio di tutela e VIS durante il confezionamento
						66			Mancato adeguamento entro i termini previsti	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento invio etichette. VIS durante il confezionamento

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

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 Cipolla bianca di Margherita 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 Cipolla bianca di Margherita.

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. Nel caso di supporti informatici, nel momento della verifica ispettiva di controllo la documentazione applicabile dovrà essere stampata dalla ditta e vidimata dal personale ispettivo di CSQA.

Modulistica

MOD 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo

E' il modello predisposto per l'invio della richiesta di accesso al sistema di controllo della Indicazione "Cipolla bianca di Margherita".

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

MOD 002– Denuncia dei terreni E' il modello predisposto per l'inoltro a CSQA, da parte dei produttori, dell'identificazione delle superfici interessate alla produzione della Indicazione "Cipolla bianca di Margherita".

In caso di riconoscimento il modello deve essere allegato alla richiesta di accesso (MOD 001) e trasmesso secondo le modalità e le tempistiche per questa stabilite;

MOD 003– -Denuncia Produzione

E' il modello predisposto per l'inoltro a CSQA, da parte dei produttori, delle produzioni idonee alla Indicazione "Cipolla bianca di Margherita" e della ditta di destinazione.

MOD 004 – Registro confezionamento IGP Cipolla bianca di Margherita

Formato predisposto per l'annotazione e la tracciabilità delle produzioni immesse al consumo con la Indicazione Cipolla bianca di Margherita IGP.

MOD 005 – Dichiarazione giacenze al 15 settembre

Formato predisposto per l'annotazione delle quantità di cipolle idonee/confezionate ancora presenti in azienda al 15 settembre.