

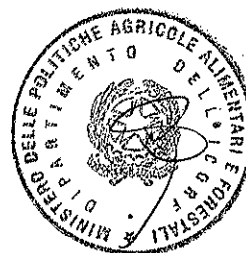
CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC060
----------------------------	---	--------

# Piano dei controlli della Cozza di Scardovari

Denominazione di Origine Protetta



**DPC060**

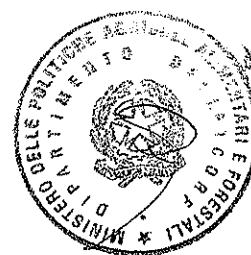


Indice

<b>1 - Premessa</b>	<b>4</b>
<b>2 - Scopo e campo di applicazione</b>	<b>4</b>
<b>3 - Documenti di riferimento</b>	<b>4</b>
<b>4 - Definizioni e abbreviazioni</b>	<b>5</b>
4.1 - Definizioni	5
4.2 - Abbreviazioni	6
<b>5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione</b>	<b>6</b>
<b>6 - Riconoscimento dei soggetti e mantenimento nel sistema di controllo</b>	<b>7</b>
6.1 - Procedure di riconoscimento	7
6.1.1 - RICONOSCIMENTO DEGLI ALLEVATORI DI MITILI, CENTRI DI LAVORAZIONE E CONFEZIONATORI	7
6.1.3 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO	8
6.2 - Variazione alle situazioni del riconoscimento	8
6.3 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	8
6.4 - Procedure di sorveglianza	9
6.5 - Sorveglianza sulle caratteristiche fisiche delle produzioni	9
6.5.1 - SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO	9
6.5.2 - SORVEGLIANZA CSQA	10
<b>7 - Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti</b>	<b>10</b>
7.1 - Documentazione dell'attività	10
7.2 - Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA	11
<b>8 - Gestione delle non conformità</b>	<b>11</b>
8.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	11
8.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA	11
<b>9 - Reclami e Ricorsi</b>	<b>12</b>
<b>10 - Riservatezza</b>	<b>12</b>
<b>11 - Etichettatura</b>	<b>12</b>
<b>12 - Disciplina produttiva</b>	<b>13</b>
12.1 - Generalità	13
12.2 - Denominazione	13
12.3 - Descrizione del prodotto - Caratteristiche fisiche (R1)	13
12.4 - Zona di produzione (R3)	13
12.5 - Metodologia di produzione	14
12.5.1 Raccolta del seme (R4)	14
12.5.2 - SEMINA ED ACCRESCIMENTO DEL SEME (R5)	14
12.5.3 - RACCOLTA (R7)	14
12.5.4 - CONSEGNA DEL PRODOTTO (R8)	14
12.5.5 - DEPURAZIONE (R9)	14
12.5.6 - SELEZIONE DEL PRODOTTO E CONFEZIONAMENTO (R10)	15
12.5.7 - STOCCAGGIO E SPEDIZIONE (R11)	15
12.6 - Confezionamento ed etichettatura (R17)	15
12.6.1 - CONFEZIONAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE	15
12.7 - Etichettatura (R18)	15
<b>13 - Identificazione e rintracciabilità delle produzioni</b>	<b>16</b>
13.1 - Allevatori di mitili	16
13.2 - Centri di lavorazione	16
13.3 - Ricevimento di cozze al confezionatore	17
13.4 - Confezionamento	17
13.5 - Separazione delle produzioni DOP	17



<b>14 – Schema dei controlli.....</b>	<b>18</b>
<b>Elenco della modulistica indicativa a supporto del Piano dei Controlli .....</b>	<b>25</b>



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

## 1 - Premessa

Il Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP o della IGP siano conformi ad un disciplinare (art.7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la Cozza di Scardovari 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 DPC060 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità della denominazione.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e trasmesso per la registrazione ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano la Cozza di Scardovari e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima e di confezionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di produzione;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli DPC060 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il marchio distintivo della denominazione Cozza di Scardovari.

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

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

Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

## 2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli, DPC060, persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della denominazione Cozza di Scardovari e trova applicazione per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera che intendono avvalersi di tale denominazione.

Questi soggetti sono costituiti allevatori di mitili e confezionatori.

## 3 - Documenti di riferimento

- Provvedimento del 29 novembre 2013 recante Iscrizione della Denominazione "Cozza di Scardovari" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (GU n. 2990 dell'11 dicembre 2013);
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio del 17 dicembre 1999, relativo all'Organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura;



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

- Il Reg. (Ce) n. 2065/2001 della Commissione Europea del 22 ottobre 2001 stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 104/2000;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Regolamento di esecuzione (UE) N. 1200/2013 della commissione del 25 novembre 2013 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Cozza di Scardovari (DOP)];
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- DECRETO LEGISLATIVO 23 giugno 2003, n.181: Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato da D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- 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;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- D.M. 15 aprile 2013: Procedimento per l'autorizzazione degli Organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari;
- Reg. (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 510/06 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: Valutazione della conformità –Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura;

#### 4 – Definizioni e abbreviazioni

##### 4.1 - Definizioni

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

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

**Allevatore di mitili:** soggetto titolare di concessione per l'allevamento di mitili e utilizzatore di cavana.

**Struttura di coltivazione:** impalcatura di sostegno appositamente sistemata per l'ancoraggio delle reste.

**Resta:** rete a maglia variabile che funge da supporto per la cozza in modo che il "bisso" si fissi su una superficie stabile.

**Cavana:** casetta su palafitta situata lungo l'arginatura della Sacca di Scardovari in cui il prodotto viene sgranato, calibrato, identificato e riposto in appositi sacchi.

**Impianto di depurazione e confezionamento:** struttura adibita alla depurazione e confezionamento delle cozze.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

**Confezionatore:** soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo procede al suo confezionamento ed all'apposizione del marchio identificativo della denominazione Cozza di Scardovari.

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

**Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche; Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità Economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art.13 – Decreto Legislativo 109/92).

**Cozza di Scardovari DOP:** prodotto finito conforme recante il marchio distintivo della denominazione.

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della DOP Cozza di Scardovari attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. Le modalità di registrazione relative all'autocontrollo riferito al requisito identificazione/tracciabilità/rintracciabilità possono essere personalizzate dai singoli operatori salvaguardando i principi, stabiliti nel Piano di Controllo, di identificazione della materia prima e del prodotto idoneo per l'immissione al consumo/ prodotto. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi della corretta documentazione di fornitura e della corretta identificazione della materia prima e/o prodotto da parte del conferitore.

**Controllo di conformità:** attività mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità previsti per un prodotto agroalimentare, specificati nel disciplinare e nel relativo Piano dei Controlli.

**Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Cozza di Scardovari e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.

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

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

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

#### 4.2 - Abbreviazioni

**MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

**ICQRF Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari,**

**R (n):** identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 12),

**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 (Allevatori di mitili e Confezionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che concorrono alla realizzazione della denominazione protetta Cozza di Scardovari devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della Cozza di Scardovari ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione in originale, entro il 31 dicembre: nel dettaglio il formato MOD001.

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

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

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

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

Le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun soggetto.

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 e relativo tariffario ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione Cozza di Scardovari.

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

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

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

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:

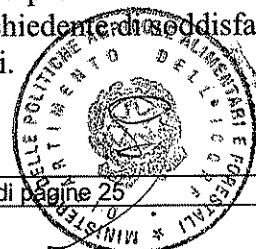
- Allevatori di mitili: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento all'allevamento di mitili e l'adeguatezza dei sistemi previsti di identificazione e tracciabilità delle produzioni cedute come cozze idonee per Cozza di Scardovari DOP.
- Confezionatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati alla depurazione, lavorazione e confezionamento di Cozza di Scardovari, l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

### 6.1 - Procedure di riconoscimento

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

#### 6.1.1 – Riconoscimento degli allevatori di mitili e confezionatori.

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi previsti a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della denominazione Cozza di Scardovari.



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 esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

L' idoneità ai fini della denominazione Cozza di Scardovari sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

#### 6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione Cozza di Scardovari, fatti salvi i casi di recesso volontari del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità. Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della DOP sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati.

#### 6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione Cozza di Scardovari (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute.

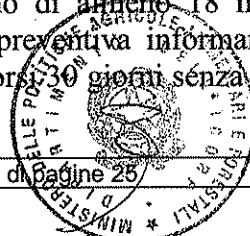
Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi. Per quanto riguarda gli allevatori di mitili, nel caso in cui ci fossero delle variazioni riferite agli impianti produttivi e/o cavane, gli stessi sono tenuti a trasmettere a CSQA il modello ETA060 aggiornato o documentazione equipollente. CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto le modifiche intervenute, 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 denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione Cozza di Scardovari o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA comunicazione del recesso, entro 15 giorni dall'accadimento, per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

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 senza ricevimento di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto già riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Cozza di Scardovari per un periodo di almeno 18 mesi consecutivi. A tal fine CSQA invierà all'azienda una comunicazione preventiva informando della possibilità di cancellazione dall'elenco degli operatori idonei. Trascorsi 30 giorni senza che





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

l'azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'elenco delle aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Cozza di Scardovari si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

#### 6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione Cozza di Scardovari sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo paragrafo 14 - Schema dei controlli.

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

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CSQA controlla annualmente, per tutti i soggetti controllati, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima e del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali confezionate.

Quando la verifica non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

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 della DOP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della denominazione.

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 produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nello schema dei controlli di cui al paragrafo 14 e successivi 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 della denominazione Cozza di Scardovari.

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

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione 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 denominazione Cozza di Scardovari e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

#### 6.5 – Sorveglianza sulle caratteristiche fisiche/biologiche delle produzioni

##### 6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo

Il confezionatore si accerta in autocontrollo che il prodotto ottenuto ai fini della denominazione Cozza di Scardovari presenti i requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

La rispondenza alle caratteristiche fisiche/biologiche disciplinate sono verificate in autocontrollo in continuo e documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto ottenuti da attuarsi



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

su apposita documentazione di registrazione (Mod004-Registro di confezionamento o documentazione equivalente). Con l'annotazione nel Registro di confezionamento delle quantità confezionate come DOP il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto. L'azienda ha la possibilità di utilizzare propria modulistica, purchè la stessa consenta la tracciabilità delle produzioni ed il bilancio di massa delle quantità coinvolte.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, il detentore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della denominazione Cozza di Scardovari ed alla gestione dei quantitativi oggetto di tali interventi in accordo con le previsioni di cui al successivo punto 8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori di filiera.

Il confezionatore deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative alle attività di autocontrollo, sulle quali deve essere chiaramente identificato prodotto sottoposto a controllo ed il relativo lotto di appartenenza. I documenti di autocontrollo devono essere prodotti secondo le frequenze previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

#### 6.5.2 – Sorveglianza CSQA

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, CSQA esegue, sul confezionatore, valutazione di prodotto confezionato o in corso di confezionamento mediante campionamento in ragione di un campione ogni 400 Ton. di prodotto controllato, o comunque almeno un campione all'anno.

Il campionamento avviene mediante formazione di due aliquote campionarie equivalenti dal peso approssimativo di 1 kg ciascuno. Di queste, una viene lasciata al detentore del prodotto e una inviata al laboratorio di prova accreditato per le pertinenti analisi.

Nel caso di non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati, CSQA richiede l'attuazione della procedura di ritiro (quando applicabile) nonché dispone un'ulteriore attività di campionamento su un successivo lotto di produzione.

Nei casi in cui gli esiti del controllo supplementare constatino il mancato ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplina applicabile CSQA notifica 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.

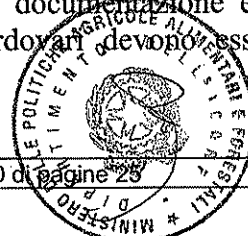
### 7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

#### 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 specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione Cozza di Scardovari.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA (secondo quanto previsto dal presente Piano dei controlli o richiesto dall'Organismo di Controllo) 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 completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della denominazione Cozza di Scardovari (al riguardo vedasi anche paragrafo 14).

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Cozza di Scardovari devono essere conservate per almeno due anni dalla data di redazione.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

## 7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Gli allevatori riconosciuti devono trasmettere, alla fine di ogni annata produttiva e comunque non oltre il 31 ottobre, opportuna denuncia annuale di produzione trasmettendo il relativo MOD003 che deve essere compilato ai fini della denominazione (o documentazione equipollente presentata dai relativi confezionatori).

I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile entro il mese successivo:

- delle quantità di cozze idonee alla denominazione approvvigionate da ogni allevatore (kg);
- delle quantità di cozze (vive/surgelate) mensilmente confezionate come Cozza di Scardovari DOP (kg).

In caso mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro quanto previsto dal Piano, CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione di opportuna integrazione entro 15 gg 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 DOP Cozza di Scardovari per il periodo non documentato.

## 8 – Gestione delle non conformità

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

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

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

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

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

Qualora un soggetto della filiera della Cozza di Scardovari rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

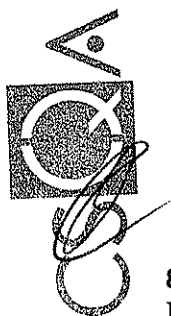
- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire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

### 8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA

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

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

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.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Cozza di Scardovari	DPC 060
----------------------------	---	---------

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

## 9 – Reclami e Ricorsi

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

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

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

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065: 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 denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione Cozza di Scardovari 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 denominazione, del contrassegno distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della denominazione, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli (cfr. paragrafo 12.7).

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione Cozza di Scardovari D.O.P. devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli.

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo della Cozza di Scardovari D.O.P. 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 – Disciplina produttiva

### 12.1 – Generalità

Nei successivi paragrafi si riporta la disciplina produttiva prevista, evidenziando fra parentesi (Rn) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

### 12.2 – Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) Cozza di Scardovari è riservata alle cozze (*Mytilus galloprovincialis*) che rispondono alle caratteristiche ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

### 12.3 – Descrizione del prodotto - Caratteristiche fisiche (R1)

#### a) Caratteristiche del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) Cozza di Scardovari designa le cozze ottenute nella zona di produzione delimitata nell'art.3 del disciplinare di produzione, appartenenti alla specie (*Mytilus galloprovincialis*) (R2).

#### 1. Caratteristiche biologiche.

La “Cozza di Scardovari” è un mollusco bivalve dalla forma allungata e dotato di una conchiglia colore nero-violaceo. Le valve sono bombate, uguali di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. All'interno il colore è viola-madreperlato e questo può variare in relazione al ciclo produttivo ed al sesso. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, costituenti la ghiandola del “bisso”, mediante i quali l'animale si fissa alle reti dette “reste” o ad altri sostegni. Le valve si chiudono grazie a muscoli adduttori, ad una cerniera e ad un legamento elastico, stretto allungato di colore brunastro.

#### 2. Caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche

La Cozza di Scardovari presenta le seguenti peculiarità derivanti dall'ambiente di produzione quali:

- indice di condizione, che misura lo stato di pienezza della parte edibile del mollusco rispetto all'intero organismo, maggiore di 25%;
- dolcezza peculiare delle carni grazie al basso contenuto in sodio (< 210 mg/100 gr);
- carni particolarmente morbide e fondenti con elevata palabilità.

Tali caratteristiche peculiari distinguono la Cozza di Scardovari da prodotti simili, provenienti da altre zone e dagli allevamenti in mare aperto.

### 12.4 – Zona di produzione (R3)

La zona di allevamento della Cozza di Scardovari è la Sacca di Scardovari, ubicata nel comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.). Il termine “Sacca” individua l'insenatura marina formatasi per l'occlusione parziale di un braccio di mare, che rimane in comunicazione col mare aperto attraverso una “bocca” lagunare.

La Sacca di Scardovari è situata nell'area meridionale del Delta del Po, fra i rami del Po di Tolle a Nord-Est e del Po di Gnocca a Sud Ovest, e delimitato a sud dalle seguenti coordinate geografiche Gauss-Boaga Fuso Ovest, che individuano i due punti foranei di delimitazione della Sacca dal mare Adriatico:

- 4971445.99 N – 1773953.45 E
- 4967536.31 N – 1770965.25 E

Le fasi di depurazione, lavorazione e confezionamento poiché prevedono l'utilizzo di acqua della Sacca di Scardovari, devono essere svolti in impianti situati nel territorio nelle 3 frazioni di



Scardovari, Ca' Mello e Santa Giulia del comune di Porto Tolle. Questo al fine sia di mantenere le peculiarità derivate dall'ambiente di produzione, sia di garantire la vitalità e la freschezza del prodotto e preservarne la qualità attraverso la rapidità dei tempi di esecuzione.

## 12.5 – Metodologia di produzione

### 12.5.1 Raccolta del seme (R4)

Il seme viene raccolto raschiando le superfici sommerse, pescando su banchi naturali nella Sacca di Scardovari o catturando la semina che si fissa su corde o appositi collettori posizionati negli allevamenti in mare prospiciente il Delta del Po. La nascita del seme destinato alla produzione della Cozza di Scardovari, proviene anche da altre aree lagunari o marine di raccolta naturale della specie *Mytilus galloprovincialis*. Il seme deve essere selezionato per avere dimensioni comprese fra 1 e 3 cm.

### 12.5.2 – Semina ed accrescimento del seme

La semina e l'accrescimento del seme possono essere effettuate solo in vivai all'interno della Sacca di Scardovari che, con le sue caratteristiche ambientali, determina le peculiarità del prodotto finale. (R5)

Ogni produttore predispone le reste con il seme e le posiziona in acqua in modo da avere una densità di 5 -15 unità per m<sup>2</sup>. Le reste sono costituite da una rete a maglia variabile che funge da supporto per la cozza in modo che il "bisso" si fissi su una superficie stabile.

Le reste preparate vengono immerse in acqua ad una profondità di circa 1,5 m, sostenute da impalcature opportunamente sistemate per formare un vivaio.

Il rinnovo delle reti per formare una resta, avviene 2-4 volte nell'arco del periodo di accrescimento e tali operazioni sono condotte manualmente in modo da diradare i mitili, ripulirli dagli epibionti e selezionare le cozze differenziandole per dimensione per formare nuove reste. (R6)

### 12.5.3 – Raccolta (R7)

La raccolta delle Cozze di Scardovari avviene dal momento in cui il prodotto raggiunge la taglia minima commercializzabile di 5 cm.

La raccolta delle Cozze nelle reste è manuale e viene svolta dal personale che gestisce in modo tradizionale il vivaio. Il prodotto viene sgranato e calibrato con l'ausilio di una macchina nelle tipiche "cavane", cassette su palafitte situate lungo l'arginatura della Sacca, e viene riposto in appositi sacchi ed identificato con un'etichetta posta all'interno del sacco stesso che riporta il numero identificativo del produttore.

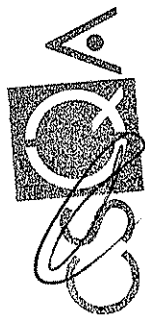
### 12.5.4 – Consegna del prodotto (R8)

La consegna del prodotto raccolto e insacchettato deve essere eseguita presso i punti di sbarco definiti, e situati nella zona di cui all'art. 3, al fine di poter verificare la qualità del prodotto consegnato.

Dai punti di sbarco il prodotto viene trasportato agli impianti di depurazione di cui all'art 3, con mezzi dotati di cassone isotermico di materiale liscio, lavabile, disinfettabile e gruppo frigorifero al fine di evitare che il prodotto possa subire sbalzi di temperatura o contaminazioni. La temperatura di trasporto deve essere mantenuta inferiore ai 20 °C in modo da mantenere la vitalità del prodotto rendendo così efficace il successivo processo di depurazione.

### 12.5.5 – Depurazione (R9)

Il processo di depurazione deve essere realizzato attraverso il passaggio di un flusso d'acqua a circuito semi-chiuso utilizzando appositi contenitori nei quali sono inserite le cozze, utilizzando l'acqua della Sacca di Scardovari depurata secondo la normativa vigente e mantenuta ad una temperatura inferiore ai 20 °C al fine di garantire l'ottenimento di un



prodotto depurato, a basso contenuto di sodio e che mantiene la freschezza e le qualità derivate dall'ambiente di produzione.

#### 12.5.6 – Selezione del prodotto e confezionamento (R10)

Al termine della fase di depurazione il prodotto viene trasferito al confezionamento. Il processo di confezionamento consiste in una serie di operazioni sia manuali che automatiche che prevedono:

- un sistema di lavaggio;
- un sistema di ispezione, controllo e eliminazione dei gusci vuoti e del materiale non idoneo;
- un sistema di pesatura e dosaggio del prodotto per ottenere i diversi formati.

Al fine di garantire la vitalità, la freschezza e le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto, preservarne la peculiare qualità, garantire il controllo per evitare frodi legate al mescolamento con cozze provenienti da altre zone di produzione, il prodotto viene da sempre confezionato all'interno della catena di processo dopo l'uscita dalle vasche di depurazione.

#### 12.5.7 – Stoccaggio e spedizione (R11)

Il prodotto così confezionato viene posto in cella ad una temperatura compresa tra 2 e 8°C e viene avviato alla spedizione entro le 48 ore. Il mezzo di trasporto può presentare sulla pavimentazione del vano di carico, al di sotto dei pallet, uno strato di ghiaccio in modo da garantire il mantenimento delle idonee condizioni di temperatura all'interno del mezzo. In ogni caso durante il trasporto l'autista è obbligato a controllare sul termostato la corretta temperatura di conservazione del prodotto (tra i + 2 e i + 6 °C).

### 12.6 – Confezionamento ed etichettatura (R12)

#### 12.6.1 – Confezionamento e commercializzazione

La Cozza di Scardovari, al momento della commercializzazione, deve presentare un guscio scuro e resistente alla percussione; essa è commercializzata viva (in confezioni chiuse di rete, sottovuoto o in atmosfera protettiva) o trasformata (surgelata con o senza guscio).

Le confezioni per la "Cozza di Scardovari DOP" - sacchetti chiusi a rete o confezioni di plastica o altro materiale idoneo- dovranno essere sigillate in maniera tale che l'apertura della confezione ne comporti la rottura del sigillo o della confezione stessa.

#### 12.7 – Etichettatura (R13)

In etichetta devono essere indicate le diciture "Cozza di Scardovari" e "Denominazione d'origine protetta", eventualmente sostituibile con l'acronimo DOP. Deve inoltre essere riprodotto il logo della DOP "Cozza di Scardovari" nonché il simbolo grafico comunitario della DOP.

Il logo distintivo della "Cozza di Scardovari DOP" è composto da una cozza aperta di colore blu posta all'interno di un cuore di forma irregolare coi margini di colore blu.

Nella valva di destra della cozza è disegnata la parte edibile di colore arancione.

Esternamente al cuore nella parte superiore sinistra vi è la scritta "D.O.P." di colore arancione, mentre nell'area esterna laterale sinistra vi è la scritta "COZZA DI SCARDOVARI" di colore blu. Il font del carattere utilizzato nel logo è il "Trebuchet MS Bold", la percentuale della scritta rispetto al logo è circa del 40%.

Nella presentazione del prodotto deve essere riportata la seguente dicitura (R14):

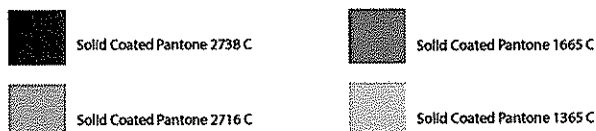
"Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF".



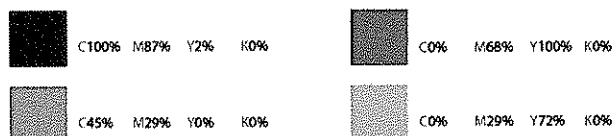




Per la realizzazione del logo sono stati utilizzati i seguenti colori Pantone:



Per la realizzazione del logo in quadricromia la descrizione dei colori è la seguente:



### 13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

#### 13.1 - Allevatori di mitili e/o utilizzatori Cavane

Gli allevatori, ai fini della tracciabilità della denominazione Cozza di Scardovari, devono garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni (MOD 002 - Scheda lavorazione in Cavana, o documentazione analoga) adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione, dell'identificazione degli impianti utilizzati ai fini della DOP e dell'identificazione del materiale idoneo ai fini della DOP;

in particolare circa:

- l'identificazione degli impianti di allevamento in cui si allevano le cozze;
- l'identificazione della cavana di lavorazione e del prodotto idoneo ai fini della DOP;
- rinnovo delle reti per formare la resta con diradamento dei mitili e pulizia dagli epibionti;
- identificazione e registrazione delle attività di sgranatura e calibrazione delle cozze;
- identificazione e registrazione del prodotto insacchettato da ogni allevatore;
- le quantità di cozze ottenute idonee ai fini della DOP Cozza di Scardovari cedute;

Copia di dette registrazioni potrà essere a disposizione anche all'interno della cavana in cui viene lavorato il prodotto.

#### 13.2 – Ricevimento delle cozze al confezionatore

Il soggetto responsabile del ricevimento deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio elenco di allevatori riconosciuti dai quali viene raccolta la materia prima destinata alla confezionamento con la denominazione Cozza di Scardovari.

Tale elenco deve essere mantenuto aggiornato e messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo. Ogni variazione a detto elenco aziendale (es. per cessazione del conferimento, per variazioni anagrafiche dei conferenti, ecc.) deve essere comunicato a CSQA.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.



Nel caso di operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna delle cozze al confezionatore sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal confezionatore, che ne deve conservare copia, all'allevatore contenente gli elementi previsti per il DDT. Tale ricevuta, a registrazione dell'avvenuto controllo, dovrà essere siglata dal medesimo operatore.

La documentazione di accompagnamento delle cozze al confezionatore deve riportare la dicitura "cozze idonee per Cozza di Scardovari DOP".

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CSQA a copertura del periodo di tempo intercorrente fra le due ispezioni successive.

Procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità dei lotti di cozze durante le operazioni di ricevimento al confezionatore. (MOD 004 - MOD 005 o documentazioni equipollenti)

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il confezionatore, e per ogni giornata di confezionamento, l'origine, i quantitativi e la conformità dei lotti ai requisiti applicabili ai fini della denominazione "Cozza di Scardovari".

E' cura del confezionatore, per i lotti di cozze ricevuti e destinati alla denominazione "Cozza di Scardovari", fornire evidenza oggettiva, ai controlli CSQA, del rispetto dei requisiti di conformità in autocontrollo previsti per le fasi di consegna, depurazione, selezione, confezionamento, temperatura di stoccaggio e di spedizione, nonché delle eventuali non conformità rilevate e delle relative modalità di gestione.

### 13.3 - Confezionamento

Il confezionatore deve destinare al confezionamento con la denominazione Cozza di Scardovari esclusivamente lotti di cozze conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Al momento del ricevimento il confezionatore verifica, sull'elenco allevatori riconosciuti, l'idoneità della provenienza.

Delle operazioni di confezionamento devono essere prodotte, mantenute, rese disponibili ai controlli e trasmesse (quando richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni data di confezionamento:

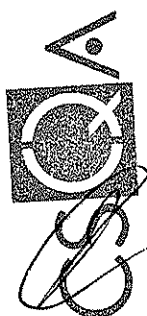
- la data (o il lotto) di produzione che identifica il prodotto immesso al confezionamento,
- la quantità di prodotto confezionata con la denominazione Cozza di Scardovari.
- la tipologia confezionata.

### 13.4 - Separazione delle produzioni DOP

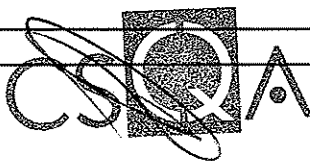
A garanzia della separazione delle produzioni atte alla indicazione di origine protetta Cozza di Scardovari dalle produzioni generiche eventualmente presenti, le produzioni atte alla DOP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili da produzioni generiche.

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

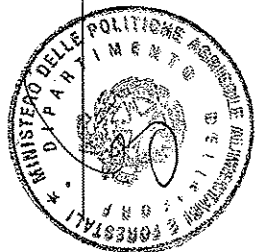
Tale differimento temporale delle lavorazioni - DOP e non DOP, rispettivamente - viene stabilito dal produttore, e deve essere scrupolosamente osservato; gli orari di lavorazione della DOP registrati sulla documentazione di autocontrollo

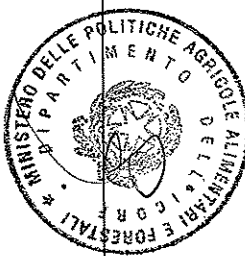


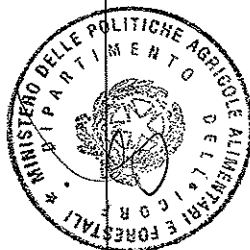
## 14 – Schema dei controlli



ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Allevatore di mitili / cavana	Riconoscimento iniziale	Ubicazione impianti di allevamento/ cavana	In territorio delimitato (R3)	Produrre domanda entro 31 dicembre (Mod 001)	Controllo documentazione (Mod 001)	D	Ad ogni riconoscimento	Allevatori richiedenti	Elenco completo degli allevatori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli impianti di allevamento (superficie impianto)	Ubicazione degli impianti fuori zona		Diniego riconoscimento	
2			Adeguatezza impianti di allevamento / lavorazione	Caratteristiche impianti, idoneità sanitaria	Allegare a domanda indicazione impianti (ETA 060 e MOD006) e documentazione accessoria	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Allevatori richiedenti		Carenza documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
3						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	Allevamenti richiedenti		Inadeguatezza impianti di allevamento		Diniego riconoscimento	
4		Mantenimento dei requisiti	Ubicazione Adeguatezza impianti di allevamento/ lavorazione/	Caratteristiche impianti, idoneità sanitaria, titolarità conduzione anagrafica aziendale	Notificare nuovi impianti allevamento/cavana e comunicare variazioni intervenute	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Allevatori riconosciuti	Elenco completo degli allevatori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco e superficie degli impianti di allevamento.	Mancata comunicazione con pregiudizio di conformità	Grave	Esclusione impianti non conformi	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
5						Verifica ispettiva ubicazione, adeguatezza impianti, titolarità conduzione	I	secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Allevatori riconosciuti		Inadeguatezza impianti	Grave	Esclusione impianti e non idonei al sistema di controllo	
6		Cessazione attività ai fini della DOP	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg)	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Allevatore riconosciuto		Mancata comunicazione cessazione		Esclusione prodotto. Eliminazione da elenco allevatori	
7		Tecniche di produzione	Conformità a disciplinare	Raccolta del Seme (R 2-4)	Raccogliere il seme attenendosi a disciplinare	Controllo modalità di raccolta del seme MOD006	I	35 %	Allevatore riconosciuto		Raccolta difforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto
8				Semina ed accrescimento del seme (R5)	Semina e rinnovo delle reste secondo modalità ammesse	Controllo modalità semina e rinnovo	I	35 %	Allevatore riconosciuto		Semina ed accrescimento non idoneo	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto
9				Predisposizione delle reste e rinnovo reti (R6)	Rispettare quanto descritto nel Requisito 6	Controllo reste e rincalzi	I	35 %	Allevatore riconosciuto		Predisposizione delle reste e rinnovo reti non ammesso	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto
10				Raccolta delle cozze (R7)	Rispettare la taglia minima di 5 cm, nonché raccolta manuale	Controllo raccolta e taglia minima	I	35 %	Allevatore riconosciuto		Raccolta non rispettate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto

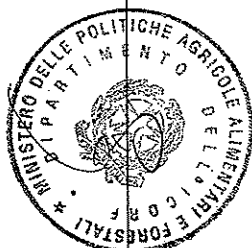


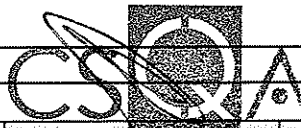
ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
11				Sgranatura, calibratura, insacchettamento e identificazione nelle Cavane (R7)	Rispettare quanto disciplinato	Controllo Sgranatura, calibratura, insacchettamento e identificazione nelle Cavane	I	35 %	Allevatore riconosciuto		Attività non rispettate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto	
12		Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	I lotti destinati alla denominazione deve essere opportunamente identificato in ogni fase del processo di lavorazione	Identificare e registrare i lotti in lavorazione del prodotto in ogni fase del processo	Controllo idoneità identificazione e registrazione del lavorato	I	35 %	Allevatore riconosciuto		Carenze identificazione con perdita di tracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto	
13											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	
14				Identificazione e rintracciabilità	Identificazione lotto di conferimento	Identificare lotto di conferimento e registrare tale identificazione	Controllo idoneità identificazione e registrazione	I	35 %		Allevatore riconosciuto	Carenza identificazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito Richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
15												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
16				Verifica delle registrazioni	Registrare le attività di metodologia di produzione (R4-5-6-7)	Registrare gli elementi disciplinati	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35%		Allevatore riconosciuto	Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare per ripristino di conformità
17												Assenza o carenza delle registrazioni tale da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle registrazioni.
18			Denuncia finale di raccolta	Raccolta	Trasmettere a CSQA entro il 31 ottobre il MOD 004 o documentazione equipollente	Accertarsi della trasmissione della denuncia finale di produzione	Controllo denuncia di produzione	D	100		Prodotto	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto, e dove) per ciascun allevatore	Mancato invio quantità raccolte entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 gg.





ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
19											Mancato invio quantità raccolte per DOP o 15 giorni dal sollecito dell'organismo di controllo	Lieve	Verifica ispettiva supplementare per rilevamento quantità	Acquisizione dati in azienda mediante verifica ispettiva supplementare	
20	Confezionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato (R3)	Produrre domanda entro 31 dicembre (Mod 001)	Controllo documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente	Elenco confezionatori riconosciuti	Ubicazione non in territorio delimitato		Diniego riconoscimento		
21			Adeguatezza strutture ed impianti	idoneità strutture ed impianti ai fini della denominazione	Allegare domanda documentazione prevista	Controllo documentazione descrittiva depurazione	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
22						Controllo documentazione di selezione confezionamento	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
23						Controllo autorizzazione sanitaria stoccaggio e spedizione	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Mancato invio idoneità sanitaria stabilimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
24						Verifica ispettiva sugli impianti di lavorazione/ confezionamento/spedizione	I	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Inadeguatezza strutture impianti		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva	
25		Mantenimento dei requisiti	Ubicazione ed adeguatezza strutture ed impianti	Impianti in zona delimitata (R3) ed idoneità strutturale	Comunicare eventuali modifiche ubicazione entro 15 gg	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento		
26											Mancata comunicazione variazioni senza pregiudizio di conformità		Lieve	Richiesta integrazione documentazione e	verifica documentazione. In caso di adeguamento verifica ispettiva supplementare
27											Mancata comunicazione variazioni con pregiudizio di conformità		Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP fino ad adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
28						Verifica ispettiva sugli impianti	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Confezionatore riconosciuto		Inadeguatezza strutture impianti		Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento di strutture impianti e nuova verifica ispettiva
29		Cessazione attività	Cessazione attività ai fini della denominazione		Comunicare eventuale cessazione	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione cessazione		esclusione prodotto. Aggiornamento elenco confezionatori		
30		Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e materia prima	Verificare adeguatezza documentazione di fornitura	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	35%	Confezionatore riconosciuto		Carenze documentazione di fornitura con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto	



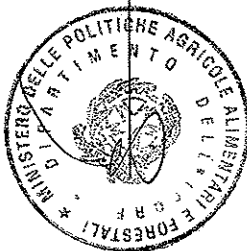


ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
31	Confezionatore										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 nuova verifica
32					Registrare le acquisizioni di prodotto e conservare la doc firmata ad evidenza del controllo avvenuto	Controllo registrazioni	I	35%	Confezionatore riconosciuto	Registrazione approvvigionamenti (quanto da dove e da chi ) per ciascun confezionatore	Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento	Richiesta adeguamento registrazioni. Verifica ispettiva supplementare dell'avvio di corrette procedure di registrazione
33											Carenze delle registrazioni o della documentazione, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di registrazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle registrazioni. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
34					Trasmettere a CSQA mensilmente quantità approvvigionate idonee alla DOP	Controllo documentazione	D	100	Confezionatore riconosciuto		Mancato invio quantità approvvigionate entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 gg.	In caso di mancato invio verifica ispettiva supplementare
35											Mancato invio quantità approvvigionate dopo 15 giorni dal sollecito dell'organismo di controllo	Lieve	Verifica ispettiva supplementare per rilevamento quantità	Acquisizione dati in azienda
36					Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	I lotti destinati alla denominazione devono essere opportunamente identificati in ogni fase del processo di confezionamento	Identificare il prodotto in ogni fase del processo	Controllo idoneità identificazione destinato a denominazione	I	35 %	Confezionatore riconosciuto		Carenze identificazione con perdita di tracciabilità del prodotto

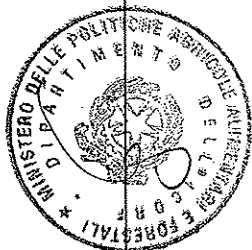


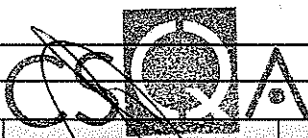


ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
37	Confezionatore										Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
38				Identificazione lotto di confezionamento	Identificare lotto di confezionamento e registrare tale identificazione	Controllo idoneità identificazione e registrazione	I	35 %	Confezionatore riconosciuto		Carenza identificazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
39											Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
40					Registrare i lotti confezionati con la denominazione	Controllo idoneità registrazioni	I	35 %	Confezionatore riconosciuto		Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento	Richiesta adeguamento registrazioni. Verifica ispettiva supplementare dell'avvio di procedure di registrazione
41											Carenze delle registrazioni senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento nuova verifica
42					Conformità al disciplinare	Consegna del prodotto (R8)	Attenersi al requisito	Controllo modalità di consegna, e temperatura sotto i 20 °C	I	35%	Confezionatore riconosciuto		Attività non rispettate	Grave



ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %) 8	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità 12	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria 3	Descrizione 4										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
43				Depurazione (R9)	Eseguire depurazione prodotto secondo quanto disciplinato	Controllo depurazione	I	35%	Lotto in lavorazione		Erronea attività di depurazione o non esecuzione	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto Verifica supplementare.
44				Selezione del prodotto e confezionamento (R10)	Eseguire selezione e confezionamento prodotto secondo quanto disciplinato	Controllo procedura	I	35%	Lotto in lavorazione		Erronea attività di selezione	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto Verifica supplementare.
45				Stoccaggio e spedizione (R11)	Eseguire stoccaggio e spedizione prodotto secondo quanto disciplinato	Verifica registrazioni prodotte in autocontrollo	I	35%	Lotto in lavorazione		Erronea attività di stoccaggio e spedizione	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto Verifica supplementare.
46				Caratteristiche finali del prodotto (R1)	Effettuare valutazione qualitativa continua in autocontrollo su prodotto finito	Controllo documentale valutazione qualitativa in autocontrollo	I	secondo quanto previsto in par. 6.5.1	Lotti di confezionamento		Mancata esclusione prodotto non conforme per uno o più dei requisiti disciplinati Mancata esecuzione o rispetto frequenza di autocontrollo	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento	Segnalazione ad organi di vigilanza
47					Effettuare registrazione della valutazione qualitativa continua in autocontrollo su prodotto finito	Controllo documentale schede di valutazione qualitativa	I	35%	Lotti di confezionamento		Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
48						Valutazione qualitativa secondo quanto previsto in par. 6.5.2	A	secondo quanto previsto in par. 6.5.2	Lotti di confezionamento		Non conformità analitica	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito.	ulteriore verifica con campionamento.
49				Modalità di confezionamento (R12)	Confezionare prodotto così come prescritto	Controllo modalità confezionamento	I	35%	Confezionatore riconosciuto		Modalità di confezionamento non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito. Richiesta adeguamento procedure di confezionamento	Adeguamento delle attività di gestione ulteriore verifica ispettiva





ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
50					Utilizzare la denominazione esclusivamente per le partite conformi e registrare le quantità confezionate	Controllo registrazioni di confezionamento	I	35%	Prodotto	Quantità immesse nel circuito per ogni confezionatore	Confezionamento di lotti in assenza di registrazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito Richiesta adeguamento procedure di confezionamento	Adeguamento delle attività di gestione ulteriore verifica ispettiva
51					Trasmettere a CSQA mensilmente denuncia quantità totali confezionate con la denominazione	Controllo registrazioni di confezionamento	D	100%	Prodotto		Mancato invio quantità confezionate entro i termini previsti	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 gg.	In caso di mancato invio verifica ispettiva supplementare
52											Mancato invio quantità confezionate dopo 15 giorni dal sollecito dell'organismo di controllo	Lieve	Verifica ispettiva supplementare per rilevamento quantità	Acquisizione dati in azienda
53					Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (R13-R14)	Utilizzare la denominazione esclusivamente secondo le modalità autorizzate	Controllo corretto utilizzo elementi di designazione e presentazione e verifica delle etichette		I	35%	Confezionatori riconosciuti	Designazione e presentazione non approvata e non conforme
54											Designazione e presentazione conforme ma non approvata	Lieve	Richiesta avvio procedure di approvazione	Ad adeguato utilizzo della denominazione ulteriore verifica ispettiva





### **Elenco della modulistica indicativa 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 DOP Cozza di Scardovari 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 DOP Cozza di Scardovari.

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 denominazione.

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.

#### **Modulistica**

##### **MOD 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo**

Modulo predisposto per gli operatori che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della DOP Cozza di Scardovari.

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). La richiesta degli allevatori di mitili deve essere obbligatoriamente accompagnata dall'allegato MOD ETA060 e MOD 006, con timbro della ditta e firma del legale rappresentante.

##### **MOD ETA060 – Elenco impianti allevamento per Cozza di Scardovari**

Modello predisposto per l'individuazione delle strutture per le quali si richiede il riconoscimento e la registrazione delle attività disciplinate.

##### **MOD 002 - Scheda lavorazione in Cavana**

##### **MOD 003 – Denuncia finale di produzione**

Modulo predisposto per la denuncia delle quantità prodotte e relativa destinazione.

##### **MOD 004 – Quantità approvvigionate**

##### **MOD 005 – Registro operazioni di confezionamento**

Formato predisposto per la registrazione delle quantità confezionate con la DOP Cozza di Scardovari.

##### **MOD 006 – Dichiarazione provenienza seme**

Formato predisposto per la dichiarazione aziendale di provenienza e selezione del seme utilizzato.

