

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
PAMPAPATO DI FERRARA/PAMPEPATO DI FERRARA**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	09/12/2015	Milva Pinnola	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2 Riferimenti normativi	3
3. Termini e definizioni	4
4. Soggetti coinvolti.....	5
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	6
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	6
4.1.2 Mantenimento nel sistema e Variazioni alle situazioni di riconoscimento	7
4.2 Ritiro o cessazione dell'attività	7
5. Requisiti di conformità.....	7
6. Piano dei controlli.....	10
6.1 Generalità	10
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	11
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	11
6.4 Documenti di trasporto	120
6.5 Prescrizioni accessorie.....	12
6.6 Etichettatura.....	12
6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione al confezionamento (prove sul prodotto finito).....	13
6.8 Esiti delle prove.....	14
6.9 Autocontrollo.....	14
7. Gestione delle non conformità	14
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	15
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	15
8. Ricorsi.....	15
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	17

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC Pampepato di Ferrara”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto IGP "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara".

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione IGP "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona di produzione nel cui territorio devono essere ubicati gli operatori della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

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 Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2 Riferimenti normativi

Disciplinare di produzione IGP "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Regolamento di esecuzione UE n. 2015/2267 della Commissione del 24 novembre 2015 recante iscrizione della I.G.P.. "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" nel registro delle denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette.

Regolamento (UE) n. 1151/12 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 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.

Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Decreto ministeriale 18 dicembre 1997 strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Decreto Ministeriale 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013 Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Decreto 18 dicembre 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014) – integrazione del decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo.

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispektorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Reg.(CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti”

ISO IEC 17025:2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”.

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **autorizzazione** : atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato alla commercializzazione come IGP “Pampapato di Ferrara/“Pampepato di Ferrara” dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare “Pampapato di Ferrara/“Pampepato di Ferrara” e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo**: verifica dei requisiti di conformità della IGP “Pampapato di Ferrara/“Pampepato di Ferrara” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

propria fase di processo;

- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla IGP (Emilia Romagna);
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **cessazione:** chiusura delle attività da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della IGP per la campagna in oggetto;
- ✓ **confezionatore puro:** soggetto identificato che svolge solo attività di confezionamento, di "Pampapato di Ferrara/"Pampepato di Ferrara" proveniente da produttori autorizzati alla produzione di Pampepato di Ferrara IGP ;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP "Pampapato di Ferrara/"Pampepato di Ferrara".
- ✓ **detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di prodotto;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP "Pampapato di Ferrara/"Pampepato di Ferrara" ed il procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **Consorzio di tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14
- ✓ **lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo a campione da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove. Per lotto omogeneo si intende "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche"; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come IGP "Pampapato di Ferrara/"Pampepato di Ferrara".;
- ✓ **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come IGP "Pampapato di Ferrara/"Pampepato di Ferrara".
- ✓ **operatore:** produttore, confezionatore che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli e che è iscritto al sistema di controllo della IGP "Pampapato di Ferrara/"Pampepato di Ferrara".
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori.
- ✓ **produttore:** soggetto identificato che conduce un impianto di lavorazione ed effettua eventuale attività di confezionamento del prodotto IGP ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto "Pampapato di Ferrara/"Pampepato di Ferrara" prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i produttori ed i confezionatori puri (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di prodotto che si vuole identificare come IGP "Pampapato di Ferrara"/ "Pampepato di Ferrara".

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell'anno, (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L'importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è da riferirsi all'anno solare, indipendentemente dal mese in cui la domanda di adesione viene presentata. Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia. La campagna di produzione è riferita ad ogni anno solare (1 gennaio – 31 dicembre).

All'atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara". Gli operatori s'impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP (MCD3 ed MDC4). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel presente dispositivo di controllo. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio del modulo di adesione, il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Produttori/Confezionatori puri

Prima dell'inizio delle operazioni di produzione e confezionamento del prodotto, Agroqualità predispone ed effettua il controllo presso i laboratori di produzione e confezionamento per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare, e la conformità del processo di produzione alle prescrizioni del disciplinare.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara.

L'iscrizione dei laboratori di produzione e confezionamento idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara".

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

L'adesione annuale per gli operatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuta l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della IGP, devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di iscrizione e controllo (fisse e variabili) maturate fino alla data di rinuncia.

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP "Pampapato di Ferrara"/ "Pampepato di Ferrara", devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della IGP "Pampapato di Ferrara"/ "Pampepato di Ferrara" ed al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Si riportano di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della IGP "Pampapato di Ferrara"/ "Pampepato di Ferrara". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC "Pampapato di Ferrara"/ "Pampepato di Ferrara" - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). 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, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

B. Zona di produzione

B.1 La zona di produzione della I.G.P. "Pampapato di Ferrara"/ "Pampepato di Ferrara" è rappresentata dall'intero territorio della Provincia di Ferrara

C. Descrizione del prodotto

C.1 Il "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di farina, canditi, frutta secca, zucchero, cacao e spezie, ricoperto con cioccolato fondente extra.

All'atto dell'immissione al consumo la I.G.P. "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" presenta le seguenti caratteristiche:

caratteristiche fisiche:

Forma: circolare, cosiddetta a "calotta", con base piatta e superficie convessa;

Dimensioni:

- diametro: compreso tra 3 e 35 cm;
- altezza: compresa tra 1,5 e 8 cm.

Peso: compreso tra 10 g e 3 kg;

Umidità: dal 5 al 35%.

caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno: colore marrone scuro, brillante, per la copertura di cioccolato fondente;

Aspetto interno: colore marrone, con presenza diffusa di frutta secca e canditi ben distribuiti;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

Consistenza dell'impasto: compatta con alveoli; si avverte il contrasto tra la croccantezza della copertura e della frutta secca e la morbidezza dell'impasto.

Profumo: al primo impatto di cioccolato, poi via via di spezie, in particolare di noce moscata e cannella, di canditi e di mandorle tostate;

Sapore: iniziale di cioccolato fondente con lieve sentore di spezie, che lascia spazio man mano ai canditi e alle mandorle tostate; sapore finale deciso di cioccolato fondente e spezie, in particolare di noce moscata e cannella.

D. Descrizione metodo di produzione

D.1 Ingredienti

La ricetta tradizionale del "Pampapato di Ferrara"/Pampepato di Ferrara" prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti per l'impasto

Dosi riferite a 100 kg di impasto prima della cottura:

- ✓ Farina di grano tenero tipo "0": 35 Kg, +/- 5 Kg;
- ✓ Frutta candita: scorze candite di arancia, limone e cedro, impiegate singolarmente o assieme in proporzioni variabili, 25 Kg, +/- 5 Kg;
- ✓ Frutta secca: mandorle tostate dolci con buccia, 15 Kg, +/- 8 Kg;
- ✓ Zucchero semolato: 15 Kg, +/- 5 Kg;
- ✓ Cacao amaro in polvere (22-24% burro cacao): 10 Kg, +/- 5 Kg;
- ✓ Spezie, tra le quali obbligatoriamente noce moscata e cannella: 150 g +/- 50 g;
- ✓ Agenti lievitanti: q.b.;
- ✓ Acqua: q.b.

Ingredienti per l'impasto facoltativamente ammessi:

- ✓ Miele millefiori: in dose massima pari a 5 Kg sul totale dell'impasto, ed in sostituzione parziale dello zucchero.
- ✓ Nocciole: nocciole tostate, in dose compresa tra 5 e 8 Kg sul totale dell'impasto in aggiunta alle mandorle dolci.

Ingredienti per la copertura

Dosi riferite a 100 kg di impasto prima della cottura:

- ✓ Cioccolato fondente extra (cacao minimo 54%): 12 Kg, +/- 2 Kg.

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

Al termine della fase di maturazione possono permanere sul prodotto eventuali residui della bagna alcolica aromatizzata all'arancia.

D.2 Metodo di produzione

D.2.1 Operazioni preliminari:

Si scioglie lo zucchero semolato in acqua, fino a quando non risulterà essere completamente liquido. Terminata l'operazione lo zucchero semolato non dovrà risultare caramellato né presentare tonalità di colore marrone chiaro o scuro. Nel caso in cui non si utilizzino mandorle e/o nocciole già tostate, queste si tostano in forno per 25-60 minuti alla temperatura massima di 200° C.

D.2.2 Impastatura

Si lavorano insieme gli ingredienti meccanicamente per 35-45 minuti, aggiungendo un quantitativo di acqua variabile, necessario a facilitare le operazioni, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Una preparazione alternativa prevede la lavorazione assieme del cacao amaro in polvere, dello zucchero semolato sciolti nell'acqua, fino ad ottenere un impasto, che deve essere denso e ben miscelato, a cui si aggiungono i rimanenti ingredienti e si lavora meccanicamente il tutto come nel procedimento precedente. La scorza di arancia candita può essere addizionata in cubetti oppure in "pasta", tritata molto

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

finemente; in tale secondo caso la quantità massima è pari al 40% sul totale della frutta candita.

D.2.3 Porzionatura, Modellatura e Cottura

L'impasto ottenuto viene porzionato manualmente o meccanicamente. Seguono le operazioni di modellatura e rifinitura, per conferire al prodotto le caratteristiche fisiche indicate all'art. 2 del disciplinare. Si procede alle operazioni di cottura in forno, alla temperatura di 180-200°C per 15-90 minuti, in base alla pezzatura del prodotto.

D.2.4 Maturazione, Copertura

A fine cottura si conserva il prodotto da 1 a 4 giorni in appositi locali, ad un livello di umidità relativa compreso tra 75 e 90%. Alternativamente, la fase di maturazione può essere sostituita con l'immersione del prodotto cotto in una soluzione alcolica aromatizzata all'arancia al fine di raggiungere il tenore di umidità di cui all'art. 2 del disciplinare. Terminata la maturazione si ricopre interamente il prodotto con il cioccolato fondente extra fuso. Si lascia quindi raffreddare il prodotto fino ad ottenere la completa solidificazione della copertura. A questo punto il prodotto è pronto per il confezionamento o per il preincarto

E. Confezionamento ed etichettatura

E.1 Al fine di evitare che una manipolazione ulteriore comporti l'emergenza di rischi sul piano igienico o della percezione qualitativa da parte del consumatore (alterazione o scioglimento del cioccolato di copertura, affioramento del burro di cacao), il prodotto verrà confezionato all'interno della sede di produzione. La confezione consiste in almeno un involucro protettivo sigillato di cellophane, alluminio, o altro materiale per alimenti, al quale potrà essere aggiunto un secondo involucro esterno che lo contiene. Il prodotto potrà essere avviato al completamento del confezionamento (inserimento nel secondo involucro) anche all'esterno della sede di produzione alla condizione che ne sia garantita la tracciabilità e sia trasferito avvolto nel primo involucro protettivo sigillato, dal quale non dovrà comunque essere più rimosso.

E.2 La I.G.P. "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" è commercializzata in confezioni monoprodotto o pluriprodotto.

E.3 La confezione deve riportare le diciture "Pampapato di Ferrara" o "Pampepato di Ferrara" e "Indicazione Geografica Protetta" per esteso o in sigla (IGP) nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- ✓ il simbolo europeo della IGP;
- ✓ il nome o la ragione sociale dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- ✓ il simbolo grafico del prodotto da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta

E.4 E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista

E.5 E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonchè di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità ed i contenuti del disciplinare di produzione.

E.6 La denominazione "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" è intraducibile.

E.7 E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell'acronimo Mipaaf)

E.8 Il logotipo del prodotto consiste in un marchio di formato rettangolare orientato in senso orizzontale. Al centro compare la stilizzazione del prodotto; l'immagine è inclusa in una cornice che riporta la scritta "PAMPEPATO" sopra, "PAMPAPATO" sotto, "DI FERRARA" lateralmente, con il testo composto in carattere tipografico Arial regular maiuscolo.

VERSIONE POLICROMA (QUADRICROMIA)

- Fondo rettangolare: color giallo senape chiaro (Cyan 0% - Magenta 8% - Giallo 20% - Nero 5%)
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un pampapato o pampepato tagliato trasversalmente. Il corpo del prodotto è suddiviso in quattro zone di colore. Parte in alto a sinistra, color marrone medio di intonazione calda (Cyan 40% - Magenta 70% - Giallo 80% - Nero 25%).

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

Parte in alto a destra, color marrone scurissimo (Cyan 80% - Magenta 100% - Giallo 100% - Nero 30%).

Parte in basso a sinistra, color marrone terra di Siena (Cyan 40% - Magenta 60% - Giallo 70% - Nero 0%).

Parte in basso a destra, color marrone terra bruciata (Cyan 50% - Magenta 65% - Giallo 65% - Nero 20%).

Nella forma ellittica, che rappresenta la sezione trasversale del dolce, compaiono cinque mandorle stilizzate di colore grigiastro con intonazione calda (Cyan 0% - Magenta 10% - Giallo 10% - Nero 20%).

- Scritte: carattere Arial Regular in Nero 100%
- Lettera 'P' iniziale di PAMPAPATO e PAMPEPATO; lettera 'O' finale di PAMPAPATO e PAMPEPATO, dicitura 'IGP': color marrone medio di intonazione calda (Cyan 40% - Magenta 70% - Giallo 80% - Nero 25%)

VERSIONE IN SCALA DI GRIGIO

- Fondo rettangolare = Nero 10%
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un pampapato-pampepato tagliato trasversalmente. Il corpo del prodotto è suddiviso in quattro toni di grigio.
Parte in alto a sinistra = nero 65%.
Parte in alto a destra = Nero 100%
Parte in basso a sinistra = Nero 50%
Parte in basso a destra = Nero 75%
Mandorle = Nero 27%
- Scritte: carattere Arial Regular = Nero 100%
- Lettera 'P' iniziale di PAMPAPATO e PAMPEPATO; lettera 'O' finale di PAMPAPATO e PAMPEPATO, dicitura 'IGP'=Nero 60%

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla IGP "è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5, nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della IGP ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come IGP, la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella seguente tabella in cui si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive.

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
produttore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti sostanziali	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	annuale	Metodo di produzione, confezionamento (ev.) rintracciabilità
confezionatore puro	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti sostanziali	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	35% degli iscritti (33% iscritti + 2% soggetti controllati nel triennio)	annuale	Confezionamento, rintracciabilità
Produttori	controllo prodotto	100% partite	mensile	Rintracciabilità prodotto IGP
		100% produttori	una volta all'anno	Caratteristiche fisiche e sensoriali prescritte

Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale. Pertanto, i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello scheda di controllo.

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)* contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di produzione e confezionamento, che mostrino la rintracciabilità del prodotto**

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto/partita e di verificarne la conformità.

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.

* In caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna del prodotto al confezionatore puro o ad un altro produttore, sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dall'Operatore, che ne deve conservarne copia, contenente gli elementi previsti per il DDT.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di ottenimento del prodotto e di confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere registrate con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti atte a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto (DDT) per le partite di Pampapato/Pampepato provenienti dai produttori e movimentate successivamente ad altri produttori per il confezionamento o al confezionatore puro devono chiaramente indicare, oltre al mittente:

- ✓ peso della partita;
- ✓ n. di pezzi;
- ✓ dicitura “Pampapato di Ferrara”/”Pampepato di Ferrara” IGP (o diciture similari);

6.5 Prescrizioni accessorie

Operatori della filiera

È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente il prodotto generico da quello destinato alla IGP. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati per il Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare il Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP in periodi differenti rispetto ad altro prodotto generico. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Produttori

I produttori possono operare esclusivamente all’interno dell’area definita al par 5 B. Durante il processo di lavorazione devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, registrando gli ingredienti utilizzati, le fasi di lavorazione effettuate ed i quantitativi di prodotto lavorato, separando idoneamente il prodotto che non risponde ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo di controllo da quello destinato alla produzione di Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP. Tali registrazioni dovranno essere disponibili ai controlli di conformità e dovranno garantire l’identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. È cura di ogni produttore, all’atto dell’accettazione delle materie prime/ingredienti, accertarsi della corretta identificazione degli stessi, dell’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto/allegata. È cura degli operatori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) l’aggiornamento della rintracciabilità specificando i quantitativi di Pampapato/Pampepato prodotti come IGP e le confezioni prodotte (ev).

Confezionatori puri

Durante il confezionamento devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati (divieto rimozione primo involucro protettivo apposto dal produttore, etichettatura), registrando i quantitativi di prodotto confezionato. Tali registrazioni dovranno essere disponibili ai controlli di conformità e dovranno garantire l’identificazione e la tracciabilità delle produzioni. In fase di accettazione, gli impianti di confezionamento devono accertarsi che la partita di IGP “Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara” provenga da operatori iscritti alla IGP e sia accompagnata da adeguata documentazione di trasporto. Gli impianti di confezionamento, devono garantire che le partite non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di pampapato/pampepato da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. È cura degli operatori inviare mensilmente (entro il mese successivo) ad Agroqualità l’aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o in sua assenza da Agroqualità prima del loro utilizzo. In caso di assenza di un

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto IGP e attenersi alle indicazioni fornite. Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite per renderla conforme al disciplinare ed al presente dispositivo di controllo.

6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione (prove sul prodotto finito)

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l'autorizzazione, sulle partite di Pampapato/Pampepato, si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il produttore che intende produrre "Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara" IGP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità il primo anno di adesione, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara" ed almeno 30 giorni prima la data di inizio della prima lavorazione del prodotto.
- b) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica i dati necessari per svolgere la verifica ispettiva.
- c) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il produttore la data in cui effettuare la verifica.
- d) L'ispettore una volta verificati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo per il controllo di conformità procede al prelievo del prodotto da un lotto pronto per essere confezionato come IGP o già confezionato. Il prodotto è prelevato dai depositi/locali di stoccaggio.
- e) L'ispettore preleva dal lotto prescelto un campione di prodotto (1 unità), per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali (forma, dimensioni, peso, aspetto esterno, consistenza, sapore, aspetto interno e profumo) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica prodotto.
- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione dallo stesso lotto e viene ripetuta la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara e l'ispettore effettua un nuovo campionamento su un lotto differente. Nel caso in cui il secondo lotto sia esito conforme, l'ispettore procede al prelievo per la verifica delle caratteristiche fisiche (umidità).
- g) L'ispettore in caso di conformità fisica (forma, peso, diametro) e sensoriale, procede a prelevare dal lotto ulteriori 3 campioni di cui uno rimane come contro campione al richiedente, un campione viene inviato al laboratorio per l'effettuazione della prova dell'umidità ed un campione viene inviato al laboratorio e conservato per conto di Agroqualità.
- h) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia l'autorizzazione come IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara. Per il primo anno di adesione, la commercializzazione non può avvenire fino a quando non è accertata la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Nel caso di non conformità del lotto campionato sulla prova dell'umidità, Agroqualità rilascia una comunicazione di non idoneità del lotto. In questo caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to a) fino ad g) su un'altra partita.
- i) In alternativa rispetto a quanto previsto al punto e) ed f), le caratteristiche fisiche (forma, peso e diametro) e sensoriali possono essere determinate presso un laboratorio. In tal caso l'ispettore procederà al prelievo di tre unità di cui uno rimane come contro campione al richiedente, un campione viene inviato al laboratorio per l'effettuazione delle prove fisiche (forma, peso, diametro), sensoriali e dell'umidità ed un campione viene inviato al laboratorio e conservato per conto di Agroqualità. In caso di non conformità delle caratteristiche, si procederà ad un nuovo campionamento. In caso di esito negativo, Agroqualità rilascerà una non conformità e l'operatore non potrà produrre/commercializzare prodotto come IGP. In questo caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to a) fino ad h) su un'altra partita.
- j) Per le successive campagne di produzione il produttore che intende produrre Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara come IGP, potrà procedere al confezionamento ed alla commercializzazione anche prima dell'accertamento delle caratteristiche fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato dal punto c)

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

al punto g). Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità.

- k) Per le successive campagne qualora, durante l'attività di verifica e campionamento si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità di lotti fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

6.8 Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività, di valutazione iniziale dell'operatore sul prodotto per il rilascio dell'autorizzazione, o delle verifiche periodiche di mantenimento.

In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione (primo anno di adesione) si procede, ad un secondo campionamento su una partita differente, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova dà esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A questo punto Agroqualità, provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto di produzione all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità.

Per poter riprendere la produzione e la commercializzazione come IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad i) ed inoltre l'operatore potrà procedere alla commercializzazione unicamente dopo la comunicazione dell'esito positivo delle prove.

6.9 Autocontrollo

L'operatore è tenuto a registrare l'esito dei controlli per tutte le attività (autocontrollo) realizzate sotto la propria responsabilità, in tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento; le registrazioni devono documentare la conformità del prodotto destinato alla IGP. In particolare i produttori devono compilare e conservare per i controlli di conformità la dichiarazione di conformità del prodotto per tutti i lotti di Pampapato/Pampepato a marchio IGP. I produttori, inoltre, devono accertarsi in autocontrollo della rispondenza qualitativa del prodotto marchiato IGP limitatamente alle caratteristiche fisiche (forma, dimensione e peso) e sensoriali. Relativamente alle caratteristiche fisiche (forma, dimensione e peso) e sensoriali (limitatamente alle caratteristiche non distruttive - aspetto esterno/ profumo) queste devono essere accertate su tutti i lotti immessi in commercio, mentre in merito alle caratteristiche sensoriali e relative alla consistenza dell'impasto, sapore ed aspetto interno almeno sul 10% dei lotti immessi mensilmente in commercio. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 7.1).

7. Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati lungo tutta la filiera produttiva sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione “Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione “Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara” rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all’interno dei requisiti di conformità;
- in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla IGP “Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara”;
- in caso, all’atto dell’immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come IGP “Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara”;
- comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono osservare delle non conformità. E’ loro cura stabilire se possano essere classificate come:

- **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come IGP “Pampapato di Ferrara/“Pampepato di Ferrara”;
- **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come IGP “Pampapato di Ferrara/“Pampepato di Ferrara”.

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l’identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione “Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara. Ove necessario, si procede all’eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come IGP .

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L’esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all’operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione della IGP.

8. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l’operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., all’Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell’avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove analitiche sul lotto campionato l’operatore ha facoltà di fare ricorso entro sette giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata presentazione del ricorso entro i termini indicati comporta che il lotto di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme. Al ricevimento della

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara	DC Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	---

richiesta di ripetizione delle prove Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio, l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del lotto. Per le prove si utilizza il campione depositato al laboratorio. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara”	DC Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara Rev.00 del 09/12/2015
--------------------	---	--

9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara Adesione al sistema di controllo - Produttori	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del produttore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara.	Devono essere presentati ad Agroqualità dai produttori della filiera
MDC4 Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara Adesione al sistema di controllo - Confezionatori puri	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del confezionatore puro e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara.	Devono essere presentati ad Agroqualità dai confezionatori puri della filiera
MDC7 “Richiesta verifica IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di prodotto per le verifiche di conformità fisiche e sensoriali al Disciplinare	Deve essere inviato ad Agroqualità dall’operatore prima dell’inizio dell’attività (primo anno di adesione).

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell’Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Dichiarazione di conformità lotto Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP prodotto	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di produzione di lotti di Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP. Contiene la registrazione degli ingredienti impiegati e del metodo di lavorazione	Deve essere tenuto a cura del produttore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva.
Modello rendicontazione Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP produttori	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall’operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura del produttore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l’impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità.
Modello rendicontazione Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP confezionatori puri	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall’operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura del confezionatore puro, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l’impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità.