

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 20 novembre 2017, n. 210

Deliberazione della Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità". Approvazione Schema Piano dei Controlli per la filiera prodotti a base di carne suina – disciplinare di produzione insaccati stagionati.

L'anno 2017 addì _____ del mese di _____ in Bari, nella sede della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari - Lungomare Nazario Sauro n. 45/47, il dirigente ad interim del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile della Posizione Organizzativa "Alimentazione", riferisce:

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 960 del 09/06/2009 "Marchio Prodotti di Puglia: strumenti per la promozione e lo sviluppo del territorio. Riconoscimento sistema regionale di qualità — Marchio Prodotti di Puglia - Approvazione nuovo regolamento d'uso del marchio e delle indicazioni per l'uso del logo/marchio con la quale si incaricava il dirigente del Servizio Alimentazione di approvare con propri provvedimenti tutti gli atti necessari all'implementazione, gestione e comunicazione del marchio "Prodotti di Puglia";

VISTO il regolamento d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" approvato con Deliberazione della Giunta regionale n. 1100 del 05/06/2012;

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 1271 del 26/06/2012 che ha riconosciuto il Marchio "Prodotti di Qualità Puglia" quale sistema di qualità alimentare in conformità all'articolo 32 del reg. CE 1698/2005 del Consiglio;

CONSIDERATO che la Regione Puglia, ai sensi del Reg. (CE) n. 207/09, ha depositato l'11/06/2012 all'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno — Agenzia della UE competente per la registrazione dei marchi — UAMI, la domanda di registrazione del Marchio collettivo comunitario con indicazione territoriale "Prodotti di Qualità";

VISTO il certificato di registrazione Marchio "Prodotti di Qualità" n. 010953875 rilasciato il 15/11/2012 dall'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno (UAM i) di Alicante;

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014 "Approvazione della procedura tecnica del regime di qualità regionale "Prodotti di Qualità" con la quale è stato riconosciuto il regime di qualità regionale ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013";

VISTA la Deliberazione della Giunta regionale n. 2210 del 09/12/2015 con la quale la Regione Puglia ha approvato la Procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità", in seguito alla notifica n. 2015/0045/1 ai Servizi della Commissione europea - direttiva 98/34/CE";

VISTO l'Atto dirigenziale del 02/05/2016, n. 71, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Disciplinari di produzione. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 72, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo eticità". Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 73, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida predisposizione Piano dei Controlli. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 74, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Procedura utilizzo del logo. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 75, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida Sistema di Rintracciabilità di Filiera. Approvazione," pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 76, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Approvazione Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo "Sostenibilità". Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 77, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida Sistema di Vigilanza. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 07/12/2016, n. 187, "Deliberazione di Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità". Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 144 del 15 dicembre 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 26/09/2017, n. 168, "Deliberazione della Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità". Modifiche", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 115 del 5 ottobre 2017;

PROPONE di approvare, per i motivi indicati in premessa, lo Schema di Piano dei Controlli per la filiera prodotti a base di carne suina disciplinare di produzione insaccati stagionati ai sensi delle Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" approvate con Atto dirigenziale del 26/09/2017, n. 168.

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs 196/03 - Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI (ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i.)

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento

previsto dai bilancio regionale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente ad interim del Servizio è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P. O. Alimentazione
Riccardo Rubino

Il Dirigente ad interim del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

VISTA la proposta del dirigente ad interim del Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28/07/1998 che detta le direttive per la separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise, di emanare il presente provvedimento;

DETERMINA

- di prendere atto di quanto riportato nelle premesse;
- di approvare, per i motivi indicati in premessa, lo schema di Piano dei Controlli per la filiera prodotti a base di carne suina, disciplinare di produzione insaccati stagionati, ai sensi delle Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità";
- di incaricare il Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati di inviare copia del presente atto all'Ufficio del Bollettino per la pubblicazione sul B.U.R.P, ai sensi della lettera G dell'art. 6 della L. R. n. 13 del 12/04/1994;
- di dare atto che il presente provvedimento è esecutivo.

Il presente atto composto da n. 4 (quattro) facciate timbrate e vidimate e dall'Allegato 1, composto da n. 41 facciate, è redatto in unico originale. Copia conforme all'originale sarà inviata al Segretario della Giunta Regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari e al Servizio proponente. Non sarà trasmesso al Dipartimento Programmazione e Finanza — Servizio Bilancio e Ragioneria in quanto non sussistono adempimenti contabili. Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso la Sezione Competitività delle filiere agroalimentari.

Il Dirigente della Sezione Competitività
delle filiere agroalimentari
Dott. Luigi Trotta

IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N. 45..... FOGLI

Il Dirigente di Sezione

.....

ALLEGATO 1

**REGIME DI QUALITÀ REGIONALE
"PRODOTTI DI QUALITÀ"**



Qualità garantita dalla Regione Puglia

**SCHEMA DI PIANO DEI CONTROLLI
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA:**

- insaccati stagionati



SOMMARIO

1 - PREMESSA	3
2 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3 - REQUISITI VALORIZZANTI.....	4
4 - DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
5 - DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI.....	5
5.1 DEFINIZIONI	5
5.2 ABBREVIAZIONI.....	7
6 - ITER DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ E DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO	8
6.1 FASE 1: PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ REGIONALE E DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO.....	8
6.3 FASE 3: RILASCIO DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO.....	9
6.4 FASE 4: CONTROLLO SUCCESSIVO AL RILASCIO DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ (ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA)	10
6.5 FASE 5: VARIAZIONI SUCCESSIVE ALLA PRIMA RICHIESTA DI CONCESSIONE.....	11
7 - OBBLIGHI DELL'ADERENTE E DEL CONCESSIONARIO.....	11
8 - I CONTROLLI.....	13
8.1 CONTROLLO INTERNO – AUTOCONTROLLO	13
8.1.1. VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE	13
8.1.2. CONTROLLI ANALITICI INTERNI	13
8.1.3. ATTIVITÀ ALL'ESTERNO (OUTSORCING).....	13
8.2 CONTROLLO ESTERNO	14
8.2.1. VERIFICHE ISPETTIVE EFFETTUATE DALL'ORGANISMO DI CONTROLLO.....	14
8.2.2. VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI	14
9 - NON CONFORMITÀ.....	14
9.1 CLASSIFICAZIONE DELLA NON CONFORMITÀ.....	14
9.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	16
10 – SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA	16
11 - RELAZIONE ANNUALE DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO.....	17
12 – DETTAGLIO PIANO DEI CONTROLLI.....	18



1 - PREMESSA

Il Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (di seguito denominato RQR) è stato istituito con Deliberazione di Giunta regionale n. 534 del 24 marzo 2014 in conformità all'art. 16, par. 1, lettera b) del regolamento (UE) n. 1305/2013. Il regime di qualità è stato notificato alla Comunità Europea ai sensi della Direttiva 98/34, numero notifica 2015/0045/I ed è stato accolto con nota n. 791 del 18 settembre 2015.

Il Regime di qualità riconosciuto ai sensi della lettera b dell'art. 16 del reg. CE 1305/2013 prevede la certificazione di parte terza (certificazione regolamentata).

Il Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" ha per oggetto i prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale (inclusi i prodotti ittici), florovivaistici, con specificità di processo e di prodotto e aventi caratteristiche qualitativamente superiori alle norme di commercializzazione correnti, in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale o caratteristiche specifiche dei processi di produzione. La Regione può riconoscere nell'ambito del RQR anche i prodotti tradizionali regionali che rispettano i requisiti minimi dei disciplinari di produzione della categoria merceologica di appartenenza.

I prodotti certificati sono identificati dal Marchio collettivo comunitario "Prodotti di Qualità" di proprietà della Regione Puglia, registrato all'UAMI il 15/11/2012 al n. 010953875 ai sensi del Reg. (CE) n.207/2009 e dalla indicazione "Qualità Garantita dalla Regione Puglia".

L'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" avvengono contestualmente. Il soggetto aderente è autorizzato a utilizzare il Marchio e commercializzare il prodotto con etichette riportanti il logo identificativo solo successivamente al rilascio del certificato di conformità al disciplinare di produzione da parte dell'Organismo di Controllo e all'emissione del certificato di concessione d'uso del Marchio da parte della Regione.

Il certificato di conformità può essere rilasciato esclusivamente dagli Organismi di Controllo inseriti nell'"Elenco regionale degli Organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di produzione riconosciuti nell'ambito del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (RQR)".

Il presente Schema di Piano dei Controlli contiene o richiama indirettamente tutti gli elementi che caratterizzano le produzioni della filiera "prodotti a base di carne suina" idonee all'adesione al RQR e alla concessione del Marchio.

2 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano dei controlli si applica ai prodotti della filiera "prodotti a base di carne suina" ottenuti in conformità ai disciplinari di riferimento approvati dalla Regione Puglia con Determinazione dirigenziale n. 71 del 2 maggio 2016 e pubblicati sul BURP n. 60 del 26 maggio 2016:

- Insaccati a pezzo anatomico intero;
- adulto Insaccati di carne tritata.

Il piano dei controlli si applica, laddove richiesto in fase di adesione al Regime di Qualità Regionale, anche al requisito aggiuntivo di "Prodotto Tradizionale" per quei prodotti, inseriti nell'articolazione regionale dell'elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali approvato dal Ministero, che rispettano i requisiti minimi previsti dai disciplinari di produzione della categoria merceologica di appartenenza.

Il rispetto e l'applicazione del piano dei controlli è vincolante per l'ottenimento del certificato di conformità e del certificato di concessione d'uso del Marchio.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia. I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto preconfezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.



3 - REQUISITI VALORIZZANTI

I requisiti valorizzanti sono definiti nei disciplinari di produzione approvati e pubblicati sul BURP della Regione Puglia che, per la filiera "prodotti a base di carne suina", sono:

- Età alla macellazione
- Utilizzo esclusivo di carni fresche
- Rintracciabilità.
- Utilizzo di nitrati, nitriti e acido fosforico – fosfati – di – tri – polifosfati in concentrazioni massime definite
- Impiego di budelli naturali
- Affumicatura naturale
- Trasporto delle carni allo stabilimento di trasformazione entro 96 ore dalla macellazione

Insaccati a taglio anatomico intero

- Salagione a secco
- Stagionatura (compreso affumicamento) non inferiore a 60 giorni

Insaccati a carne trita

- Percentuale di grasso compresa fra 15 e 20 % per chilo di carne lavorata

4 - DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Deliberazione di Giunta Regionale n. 2210 del 09/12/2015 "Approvazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità", in seguito alla procedura di notifica 2015/0045/1 ai Servizi della Commissione europea - direttiva 98/34/CE, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 22 del 4/03/2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 71 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Disciplinari di produzione. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 72 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo eticità". Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 73 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida predisposizione Piano dei Controlli. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 74 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Procedura utilizzo del logo. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 75 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida Sistema di Rintracciabilità di Filiera. Approvazione," pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;



- Determinazione Dirigenziale n. 76 del 02/05/2016, “Riconoscimento del Regime di Qualità regionale “Prodotti di Qualità”. Approvazione Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo “Sostenibilità”. Approvazione”, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 77 del 02/05/2016, “Riconoscimento del Regime di Qualità regionale “Prodotti di Qualità”. Linea Guida Sistema di Vigilanza. Approvazione”, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Regolamento d’uso del Marchio “Prodotti di Qualità” approvato con Deliberazione della Giunta regionale n. 1100 del 05/06/2012;
- Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari 26 settembre 2017, n. 168 recante: “Deliberazione della Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale “Prodotti di Qualità” e concessione d’uso del Marchio “Prodotti di Qualità”. Modifiche”, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 115 del 5 ottobre 2017;
- Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari 27 settembre 2017, n. 169 recante: “Avviso pubblico per l’istituzione di un Elenco regionale degli Organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di produzione riconosciuti nell’ambito del Regime di Qualità Regionale “Prodotti di Qualità” (RQR), in attuazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale “Prodotti di Qualità” approvata con Deliberazione della Giunta regionale n. 2210 del 9 dicembre 2015”, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 115 del 5 ottobre 2017.

5 - DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

5.1 Definizioni

Regime di Qualità Regionale “Prodotti di Qualità” (anche RQR): Regime di qualità alimentare riconosciuto a livello regionale ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013.

Marchio “Prodotti di Qualità” (PdQ): marchio collettivo comunitario registrato all’UAMI n. 010953875 del 15/11/2012 ai sensi del Reg.(CE) n.207/2009.

Prodotti Tradizionali Regionali: Prodotti individuati dalle Regioni a cui fa riferimento l’indicazione d’origine e le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo secondo regole e tradizioni locali, come definiti dal D.M. n. 350 del 08 settembre 1999. Le imprese aderenti al RQR possono richiedere il riconoscimento del requisito aggiuntivo di “Prodotto inserito nell’elenco nazionale dei Prodotti Tradizionali” per tutte le produzioni inserite nell’elenco Regionale dei prodotti tradizionali approvato dal Ministero, che rispettano i requisiti minimi previsti dai disciplinari di produzione della categoria merceologica di appartenenza.

Prima dichiarazione di conformità (Dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo): documento prodotto dall’OdC al termine della procedura di accettazione di un soggetto che richiede per la prima volta l’adesione al Regime di Qualità Regionale e la concessione d’uso del Marchio “Prodotti di Qualità” nel quale si dichiara la completezza della documentazione inviata e la sua conformità alle norme definite dalla Regione.

Certificato di conformità: documento rilasciato da un Organismo di Controllo iscritto nell’Elenco Regionale degli OdC istituito dalla Regione Puglia, con il quale l’OdC dichiara, a seguito di verifica ispettiva e controlli analitici, la conformità del prodotto al disciplinare di riferimento.



Certificato di concessione d'uso del Marchio: documento rilasciato dalla Regione Puglia che riporta il numero di concessione, la ragione sociale e la sede legale del concessionario, il/i prodotto/i oggetto di concessione, la data del rilascio e la data di scadenza della concessione.

Filiera prodotti a base di carne suina: l'insieme delle aziende e delle attività (flussi materiali e informativi) che concorrono al processo di produzione della carne prevista dai disciplinari di riferimento.

Richiedente: soggetto che richiede l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio alla Regione Puglia. Possono chiedere l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" i seguenti soggetti:

- a) le imprese agricole in forma singola e/o associata che producono e/o trasformano e commercializzano esclusivamente i prodotti regolati dai disciplinari di produzione approvati con provvedimento della Regione;
- b) le cooperative agricole di trasformazione/commercializzazione, le organizzazioni di produttori, i consorzi che sottoscrivono un accordo di conferimento con propri soci fornitori, esclusivamente per i prodotti regolati dai disciplinari di produzione approvati con provvedimento della Regione;
- c) le imprese agroalimentari di trasformazione che sottoscrivono un accordo di filiera con le imprese agricole, di cui alla precedente lettera a) o in alternativa, che sottoscrivono un accordo di fornitura con imprese agricole e/o di trasformazione già licenziarie del Marchio e aderenti al RQR;
- d) le imprese del commercio che sottoscrivono un accordo di filiera con le imprese di cui alle precedenti lettere a) e b) o in alternativa che sottoscrivono un accordo di fornitura con imprese agricole e/o di trasformazione già licenziarie del Marchio e aderenti al RQR.

Aderente: soggetto che, a seguito della presentazione dell'apposita domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale e di concessione d'uso del Marchio, è stato iscritto nell'elenco delle imprese aderenti al RQR, previa sottoscrizione di apposita convenzione e pagamento dell'importo annuale dovuto.

Concessionario/Licenziatario: soggetto che ha ottenuto la concessione d'uso del Marchio da parte della Regione Puglia, previa sottoscrizione di apposita convenzione e pagamento dell'importo annuale dovuto. L'utilizzo del Marchio sui prodotti è subordinato al rilascio del certificato di conformità da parte dell'Organismo di Controllo prescelto e al rilascio del certificato di concessione da parte della Regione.

Produttore agricolo: soggetto identificato, impresa agricola o cooperativa di Produttori agricoli/OP/consorzio, che svolge attività di coltivazione e/o allevamento.

Trasformatore: soggetto identificato che svolge attività di trasformazione della carne in conformità ai requisiti definiti dai disciplinari di produzione e che produce prodotto finito in conformità ai disciplinari di riferimento approvati dalla Regione Puglia.

Confezionatore: soggetto identificato che confeziona il prodotto finito di cui alla precedente definizione conformemente ai requisiti definiti dal disciplinare di riferimento.

Prodotto finito: con il termine di prodotto finito si intende il prodotto della filiera prodotti a base di carne, ottenuto in conformità ai requisiti previsti, dai disciplinari di riferimento approvati dalla Regione Puglia.

Autocontrollo: Verifica dei requisiti di conformità, relativi ad un prodotto, attuata e registrata direttamente da parte dei soggetti della filiera.

Verifica di conformità: atto mediante il quale l'OdC accerta il rispetto dei requisiti di conformità di un prodotto rispetto al disciplinare di riferimento.

Lotto: quantità di prodotto avente caratteristiche omogenee, data di produzione o altro codice interno del produttore agricolo e/o trasformatore e/o confezionatore.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare o previsti dalla legge.

Accordo di Filiera: accordo sottoscritto tra l'impresa agroalimentare di trasformazione/commercializzazione (capofiliera) e le imprese agricole produttrici della materia prima, e il documento nel



quale viene formalizzato l'impegno fra le parti a rispettare quanto previsto dai disciplinari di produzione e dalla procedura tecnica del RQR, nonché ulteriori attività che caratterizzano i rapporti tra le parti.

Accordo di Conferimento: le cooperative agricole di trasformazione/commercializzazione, le organizzazioni di produttori ed i consorzi, al fine di aderire al RQR, devono sottoscrivere con i soci conferitori l'accordo di conferimento che implica la realizzazione coordinata di tutte le attività, gli adempimenti e gli obblighi connessi al RQR e all'uso del Marchio. Al RQR partecipano esclusivamente le produzioni conferite dai soci conferitori inclusi nell'accordo di conferimento e quindi assoggettati al sistema di controllo. Solo il prodotto di cui sopra potrà essere identificato dal Marchio "Prodotti di Qualità".

Accordo di Fornitura: l'impresa agroalimentare di trasformazione e/o del commercio che utilizza materia prima o prodotto semilavorato già controllato e certificato nell'ambito del RQR, al fine di aderire al Regime e di utilizzare il Marchio "Prodotti di Qualità", deve sottoscrivere l'accordo di fornitura con le imprese agricole fornitrici della materia prima già aderenti al RQR e concessionarie del Marchio.

Disciplinare di produzione: documento approvato dalla Regione Puglia che definisce i criteri e le norme tali da garantire una specificità del processo produttivo o una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti e a quelle istituite dalla legislazione europea o nazionale.

Piano dei controlli: documento che definisce le modalità e le frequenze di verifiche ispettive e controlli analitici effettuati dagli OdC iscritti in apposito elenco della Regione Puglia, finalizzate ad accertare la conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento.

Rintracciabilità: la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo e l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate, in particolare: l'origine dei materiali e dei componenti, la storia dei processi relativi al prodotto, la distribuzione e l'ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo acquirente.¹

Piano di autocontrollo aziendale: documento predisposto dall'aderente/concessionario che definisce le modalità di assicurazione nel tempo del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di riferimento approvato dalla Regione Puglia. Nel caso di adesione singola il piano di autocontrollo interessa la struttura oggetto di certificazione mentre nel caso di adesione collettiva il piano di autocontrollo deve considerare tutti gli operatori aderenti.

Scheda Tecnica: documento approvato dalla Regione Puglia che riporta le caratteristiche dei Prodotti Tradizionali Regionali.

Declassamento: esclusione del prodotto, sia esso materia prima, semilavorato o prodotto finito, dal sistema di qualità per non conformità essenziali riscontrate in fase di autocontrollo o in fase di controllo da parte dell'OdC. Il declassamento comporta il divieto di utilizzo del Marchio PdQ.

5.2 Abbreviazioni

NC: Non conformità - situazione non conforme;

AC: Azione correttiva;

RQR: Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità";

OdC: Organismo di Controllo;

PdQ: "Prodotti di Qualità";

DP: Disciplinare di produzione approvato dalla Regione Puglia;

ST: Scheda tecnica approvata dalla Regione Puglia per i Prodotti Tradizionali Regionali.



¹ Il concessionario, nell'ambito delle procedure adottate, deve dimostrare la gestione della rintracciabilità del prodotto utilizzando apposita modulistica oltre ai registri di carico e scarico

6 - ITER DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ E DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO

I contenuti del presente documento trovano applicazione presso tutti i soggetti che, possedendo i requisiti prescritti e, avendone fatto esplicita domanda all'OdC, intendano produrre e/o immettere sul mercato prodotti della filiera prodotti a base di carne identificati dal Marchio "PdQ".

6.1 FASE 1: Presentazione della domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale e di concessione d'uso del Marchio

I richiedenti provvedono a compilare on-line la domanda di adesione al "RQR" e di concessione d'uso del Marchio. La domanda è soggetta all'imposta di bollo secondo la normativa vigente.

La domanda di adesione al RQR e di concessione d'uso del Marchio, compilata on-line in tutti i suoi campi obbligatori, completa di tutta la documentazione di seguito indicata, deve essere inviata tramite il sistema informatizzato alla Regione Puglia – Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari – Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati.

Copia cartacea della sola domanda, in bollo, deve essere sottoscritta ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 e inviata mediante raccomandata A/R alla Regione Puglia – Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari – Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati – Lungomare N. Sauro, 45/47 – 70121 Bari.

Documentazione da allegare alla domanda di adesione al RQR e di concessione del Marchio:

- Accordo di filiera/conferimento/fornitura, in caso di concessione d'uso collettiva;
- copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante.

Contestualmente alla domanda di adesione al "RQR" e di concessione d'uso del Marchio, i richiedenti provvedono ad inviare la notifica di assoggettamento ad uno degli Organismi di Controllo iscritti nell'elenco Regionale degli OdC. La notifica di assoggettamento deve essere inviata, tramite il sistema informatizzato, all'OdC prescelto e per conoscenza alla Regione Puglia.

Documentazione da allegare alla notifica di assoggettamento:

- Accordo di filiera/conferimento/fornitura, in caso di concessione d'uso collettiva;
- copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante.

La domanda di adesione è sottoposta alla verifica della legittimazione del richiedente, della completezza della documentazione e del rispetto delle condizioni previste dalla procedura di adesione al RQR e di concessione del Marchio.

La Regione, fatti salvi tutti i motivi di rigetto della domanda di adesione presentata in difformità alla procedura di adesione al Regime di Qualità Regionale, laddove la documentazione presentata sia carente o non conforme, richiede all'interessato di produrre le necessarie modifiche e/o integrazioni, entro 30 giorni dalla richiesta. Alla scadenza del termine, ovvero in difetto della completezza e regolarità della documentazione inviata, la domanda viene rigettata e la Regione ne dà comunicazione all'interessato.

L'OdC provvede ad esaminare la notifica di assoggettamento, con gli annessi allegati. Laddove la documentazione presentata sia carente o non conforme, l'OdC può chiedere integrazioni al soggetto richiedente o, in caso di mancanza di legittimazione del soggetto richiedente, deve comunicare il rigetto della notifica di assoggettamento al soggetto richiedente e alla Regione.



6.2 FASE 2: Rilascio della prima dichiarazione di conformità (Dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo) - (fase istruttoria)

Le domande di assoggettamento al sistema di controllo inoltrate all'OdC sono valutate sotto il profilo della congruenza, completezza, adeguatezza e conformità delle informazioni contenute (*istruttoria documentale*). Delle risultanze dell'istruttoria documentale e del relativo esito viene data comunicazione ai richiedenti. In caso di istruttoria favorevole, l'OdC comunica alla Regione l'assoggettamento dell'impresa al sistema dei controlli.

La prima dichiarazione di conformità (dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo) deve essere compilata entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di ricevimento della domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale e di concessione d'uso del Marchio. Copia della prima dichiarazione di conformità viene inviata alla Regione Puglia e al richiedente.

A seguito della notifica di assoggettamento dell'impresa al sistema dei controlli inviata dall'OdC, la Regione invita il legale rappresentante dell'impresa richiedente al pagamento dell'importo annuale (da effettuare su c/c postale n. 60225323, destinatario: Regione Puglia, causale: Quota di adesione al RQR e di concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità") e alla sottoscrizione della convenzione per l'adesione al Regime di Qualità Regionale e per la concessione d'uso del Marchio.

Il richiedente che ha ottenuto la concessione d'uso del Marchio e l'adesione al Regime di Qualità Regionale, previa sottoscrizione della convenzione e pagamento dell'importo annuale, viene iscritto nell'elenco delle aziende aderenti al RQR e contemporaneamente nell'elenco delle aziende concessionarie del Marchio.

Nell'elenco delle imprese aderenti sono riportati i nominativi delle imprese aderenti al RQR con l'indicazione del prodotto e del disciplinare di riferimento per i quali è stata richiesta l'adesione al regime e la concessione d'uso del Marchio.

Il rilascio della prima dichiarazione di conformità (dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo) non consente l'utilizzo del Marchio, che è consentito esclusivamente a seguito del rilascio del certificato di conformità al disciplinare di produzione da parte dell'Organismo di Controllo e dell'emissione del certificato di concessione d'uso del Marchio da parte della Regione.

Fino al rilascio del certificato di concessione, le imprese sono iscritte nell'elenco delle imprese aderenti e nell'elenco delle imprese concessionarie d'uso del Marchio, con l'espressa indicazione della mancanza del certificato di concessione.

6.3 FASE 3: Rilascio del certificato di conformità del prodotto

L'OdC effettua le verifiche ispettive di certificazione solo dopo che il richiedente ha formalizzato e applicato il proprio piano di autocontrollo aziendale ai fini della gestione del prodotto PdQ. Il piano di autocontrollo dovrà contenere tutti gli elementi necessari a dimostrare la conformità del prodotto al disciplinare di produzione approvato dalla Regione Puglia con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- modalità di identificazione del prodotto PdQ;
- formati di vendita;
- qualifica dei fornitori di materie prime e degli operatori di filiera;
- modalità di identificazione e rintracciabilità del prodotto in fase di accettazione delle materie prime, lavorazione, confezionamento, stoccaggio e vendita;
- identificazione dei punti critici per la gestione del disciplinare di produzione di riferimento;
- tipologia e frequenza dei controlli analitici e delle verifiche ispettive interne;



- gestione delle non conformità e del prodotto non conforme;
- accordo di filiera, accordo di conferimento, accordo di fornitura (ove previsti);
- gestione e controllo dell'elenco degli operatori della filiera (nel caso di concessione d'uso collettiva) che deve coincidere con l'elenco allegato alla domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale;
- utilizzo del Marchio.

In funzione della stagionalità produttiva e a seguito della comunicazione di inizio dell'attività da parte dell'aderente/concessionario, l'OdC provvederà ad ispezionare i siti produttivi ed eseguire gli esami analitici sui prodotti per i quali è stata richiesta l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio secondo le modalità stabilite dal piano dei controlli.

In presenza di esiti analitici conformi e risultanze positive della verifica ispettiva, l'OdC rilascia il certificato di conformità che viene inviato in originale all'aderente e in copia alla Regione Puglia.

A seguito del rilascio del certificato di conformità da parte dell'OdC prescelto, la Regione rilascia il certificato di concessione d'uso del Marchio il quale riporta il numero, la ragione sociale, la sede legale, il/i prodotto/i, la data del rilascio e la data di scadenza della concessione.

Gli estremi del certificato di concessione e la data di scadenza della concessione sono annotati nell'elenco delle imprese aderenti al RQR e nell'elenco delle imprese concessionarie.

Il Marchio deve, inoltre, essere utilizzato nelle forme e nei modi previsti dal Regolamento d'uso del Marchio della Regione Puglia.

L'impresa è autorizzata a utilizzare il Marchio e commercializzare il prodotto con etichette riportanti il logo identificativo solo successivamente al rilascio da parte dell'OdC del certificato di conformità al disciplinare di produzione e dell'emissione del certificato di concessione d'uso del Marchio da parte della Regione.

Tutte le etichette e/o le modalità di presentazione del prodotto e/o pubblicità che fanno riferimento all'adesione al RQR o alla concessione d'uso del Marchio devono essere trasmesse all'OdC per l'approvazione prima del loro utilizzo.

L'approvazione è da intendersi riferita esclusivamente alla valutazione del corretto utilizzo del Marchio in conformità al regolamento d'uso del Marchio.

Il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura delle produzioni agroalimentari è di esclusiva responsabilità delle imprese.

6.4 FASE 4: Controllo successivo al rilascio del certificato di conformità (attività di sorveglianza)

Le attività di sorveglianza dell'OdC sono attuate mediante verifiche ispettive presso i concessionari ed i soggetti componenti la filiera secondo le frequenze riportate nel presente piano dei controlli, con cadenza almeno annuale, fatte salve eventuali esigenze di controlli supplementari.

Le verifiche di sorveglianza si compongono di verifiche in campo e verifiche analitiche. Le verifiche, sulla filiera (nel caso di concessione d'uso collettiva) o presso il concessionario stesso nel caso di adesione singola, sono finalizzate a valutare il rispetto di quanto previsto dai disciplinari di produzione di riferimento oltre che a valutare la documentazione e la corretta applicazione del piano di autocontrollo del concessionario.

Le verifiche analitiche sui prodotti a Marchio PdQ sono finalizzate ad accertare il rispetto dei parametri definiti dal disciplinare di produzione di riferimento.

Il numero di siti da verificare e il numero di campioni da sottoporre ad analisi sono definiti secondo le modalità riportate nel presente piano dei controlli.



A seguito della verifica ispettiva e dei controlli analitici il certificato di conformità viene mantenuto o revocato.

I provvedimenti di mantenimento, revoca e sospensione del certificato di conformità, adottati in base all'esito delle verifiche di sorveglianza, sono comunicati al concessionario e alla Regione Puglia dall'OdC. I provvedimenti di revoca o di sospensione comportano automaticamente il divieto di utilizzo del Marchio.

Alla Regione vengono comunicate anche le non conformità essenziali che comportano il declassamento del prodotto finito e la conseguente sospensione dell'uso del Marchio fino alla risoluzione della non conformità. Tali provvedimenti di sospensione dell'uso del Marchio vengono comunicati dall'OdC alla Regione e contestualmente al concessionario.

L'OdC comunica alla Regione anche la chiusura delle non conformità e il conseguente ripristino dell'uso del Marchio.

In base alle comunicazioni ricevute dall'OdC, la Regione può, nei casi più gravi, procedere alla revoca della concessione d'uso del Marchio.

6.5 FASE 5: Variazioni successive alla prima richiesta di concessione

Fatto salvo il caso di recesso dal Regime di Qualità Regionale, per le annualità successive a quella alla quale si riferisce il primo certificato di conformità di prodotto, i concessionari devono tempestivamente comunicare all'OdC e alla Regione Puglia:

- ✓ le variazioni intervenute rispetto alle informazioni contenute nella domanda di adesione/concessione;
- ✓ il cambio dell'organismo di controllo;
- ✓ le variazioni degli operatori della filiera e/o dei siti produttivi.

L'ingresso di nuovi soggetti per le filiere già certificate dovrà essere tempestivamente comunicato all'OdC e alla Regione. L'OdC provvederà all'esecuzione di nuove verifiche ispettive e di nuovi controlli analitici secondo i criteri definiti dal piano dei controlli prima di aggiornare il certificato di conformità con i nuovi operatori. Il certificato di conformità aggiornato deve essere inviato al concessionario e alla Regione Puglia.

L'eventuale uscita dalla filiera di soggetti qualificati dovrà essere tempestivamente comunicata alla Regione e all'OdC che provvederà a formalizzare la loro uscita e ad inviare il certificato di conformità aggiornato alla Regione e al concessionario.

7 - OBBLIGHI DELL'ADERENTE E DEL CONCESSIONARIO

L'aderente/concessionario ha l'obbligo di:

1. rispettare i requisiti minimi in materia di ambiente, di igiene, di sanità, di benessere degli animali e di salute delle piante conformemente alle vigenti normative comunitarie, nazionali e regionali;
2. applicare e rispettare quanto previsto dalla normativa nazionale e dal contratto collettivo di lavoro in ordine all'assunzione a tempo determinato e indeterminato dei lavoratori o dipendenti agricoli utilizzati nell'azienda;
3. rispettare le politiche territoriali della Regione Puglia e le norme attuative regionali relative "all'applicazione del regime di condizionalità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1306/2013 e in applicazione del decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 3536 del 8 febbraio 2016;
4. rispettare quanto previsto dalla procedura tecnica del RQR (DGR 2210/2015) e dalla procedura di adesione al RQR e di concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità";



5. assoggettarsi al piano dei controllo adottato da un OdC regolarmente iscritto nell'Elenco regionale degli Organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di produzione riconosciuti nell'ambito del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (RQR);
6. rispettare i requisiti previsti dal disciplinare di produzione approvato per il prodotto per cui si chiede l'adesione al Regime di Qualità Regionale (RQR) "Prodotti di Qualità" e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità";
7. definire un piano di autocontrollo per la gestione del prodotto PdQ, applicarlo e tenere le registrazioni per almeno 3 anni. Il piano di autocontrollo deve comprendere almeno:
 - modalità di gestione;
 - frequenza delle verifiche interne;
 - frequenza dei controlli analitici;
 - metodi di analisi;
 - gestione delle non conformità;
 - utilizzo del logo;
 - gestione della rintracciabilità;
 - bilanci di massa.
8. conservare tutta la documentazione e le relative registrazioni necessarie a fornire adeguata evidenza della conformità del prodotto ai documenti di riferimento;
9. assicurare che la documentazione e le registrazioni siano tali da dare evidenza di conformità dell'intero ciclo produttivo della filiera prodotti a base di carne ai disciplinari di produzione, e delle eventuali trasformazioni/commercializzazioni dei prodotti identificati dal Marchio PdQ;
10. adottare e implementare un sistema di rintracciabilità in grado di dimostrare che la materia prima proviene da operatori aderenti al Regime di Qualità Regionale e conformi al DP di riferimento e alle ST approvate dalle Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali, che tutti gli operatori coinvolti sono stati comunicati all'OdC e alla Regione, che la quantità di prodotto finito realizzato è coerente con la produzione di materie prime e la trasformazione del prodotto al netto degli scarti;
11. comunicare alla Regione Puglia e all'OdC eventuali non conformità essenziali rilevate in fase di autocontrollo;
12. ritirare il prodotto a Marchio PdQ dal mercato nel caso di non conformità essenziali e bloccare automaticamente l'utilizzo del Marchio sul prodotto non conforme;
13. inviare, entro il 28 febbraio di ogni anno, il programma annuale di produzione all'OdC e alla Regione. Eventuali variazioni del programma annuale di produzione devono essere inviate all'OdC e alla Regione entro 15 giorni. Il piano annuale di produzione deve riportare l'elenco degli operatori di filiera;
14. inviare all'OdC, entro il 28 febbraio di ogni anno, informazioni relative alla quantità di prodotto conforme al DP e alle ST di riferimento ottenuto nell'anno precedente (1 gennaio – 31 dicembre) e la quantità di prodotto venduto a Marchio PdQ;
15. aggiornare gli accordi di filiera, conferimento e fornitura in tutti i casi in cui si renda necessario (nuovi aderenti, eliminazione operatori, variazione superfici, prodotti etc.) e darne immediata comunicazione all'OdC e alla Regione Puglia;
16. trasmettere all'OdC le etichette e il materiale informativo relativo al Marchio PdQ per l'approvazione preventiva all'uso.



8 - I CONTROLLI

Il sistema complessivo di accertamento della conformità del prodotto (e del processo che lo genera) ai requisiti definiti prevede:

- ❖ **Controlli interni** - attività di verifica, misura ed analisi svolti dal concessionario (più avanti definiti come autocontrollo). Le attività di autocontrollo vengono attuate e registrate dai produttori.
- ❖ **Controlli esterni** - attività di controllo effettuata dall'OdC tramite verifiche ispettive e prove sul prodotto presso i siti produttivi.

La rappresentazione dei controlli e delle relative evidenze documentali (registrazioni) vengono evidenziati nei successivi paragrafi.

8.1 Controllo interno – Autocontrollo

La responsabilità del corretto utilizzo del Marchio ricade esclusivamente sul concessionario.

Ogni concessionario è responsabile del rispetto delle indicazioni riportate nel DP, nelle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali e nel Piano dei controlli.

Eventuali situazioni di non conformità rilevate in autocontrollo devono essere adeguatamente gestite secondo quanto indicato nel Piano dei controlli.

8.1.1. Verifiche ispettive interne

Il concessionario in forma singola deve effettuare verifiche ispettive interne con frequenza almeno annuale.

Il concessionario in forma associata deve prevedere annualmente verifiche interne sul 100 % delle aziende agricole conferenti e sul 100 % delle strutture di confezionamento/stoccaggio/trasformazione appartenenti alla filiera.

Il concessionario deve prevedere, effettuare e dare evidenza dei controlli che accertino la conformità dei prodotti ai requisiti previsti dal DP di riferimento e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali.

8.1.2. Controlli analitici interni

Il concessionario in forma singola deve effettuare controlli analitici a copertura di tutti i requisiti chimico – fisici e merceologici previsti dal DP e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali.

Il concessionario in forma associata deve prevedere controlli analitici per accertare il rispetto di tutti i parametri previsti dal DP di riferimento e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali.

NB: il sistema di autocontrollo deve essere attivo e deve essere stata completata l'attività di autocontrollo per poter sostenere la verifica iniziale di certificazione da parte dell'OdC.

8.1.3. Attività all'esterno (Outsourcing)

Allorché alcune fasi dell'attività di filiera siano affidate ad operatori non inseriti nell'accordo di filiera e/o non facenti parte dell'operatore aderente, vanno ispezionati tutti i siti extraziendali dove vengono svolte le attività del processo produttivo e deve essere verificata la documentazione (quantità in ingresso e in uscita e relative registrazioni) limitatamente alle quantità di prodotto gestite dal concessionario del Marchio.



8.2 Controllo esterno

8.2.1. Verifiche ispettive effettuate dall'organismo di controllo

Le attività di controllo, finalizzate alla emissione del certificato di conformità, sono effettuate dall'OdC prescelto, tramite verifiche ispettive e attuate in fase di prima ispezione e successivamente con frequenza almeno annuale, fatte salve eventuali esigenze di controlli supplementari.

La verifica deve essere condotta in presenza del prodotto oggetto di certificazione.

Nel caso di allevamenti aderenti in forma singola la verifica va effettuata sul 100 % delle strutture con frequenza annuale.

Nel caso di strutture di lavorazione, trasformazione, conservazione e stoccaggio indicate dall'aderente al RQR in forma singola, le verifiche devono essere effettuate sul 100% delle strutture con frequenza annuale.

Nel caso di adesione in forma associata le verifiche ispettive saranno effettuate su un campione rappresentativo delle aziende in filiera, con il seguente criterio di quantificazione:

- radice quadrata arrotondata per eccesso del numero complessivo delle aziende agricole aderenti;
- 100 % delle strutture di lavorazione, trasformazione, conservazione e stoccaggio;
- capofiliera concessionario.

L'OdC prescelto definisce il campione delle aziende agricole da ispezionare sulla base dell'elenco di aziende comunicato dal concessionario nella notifica di assoggettamento al sistema dei controlli e nella domanda di adesione al RQR.

L'OdC assicura nel corso degli anni una rotazione delle aziende agricole da ispezionare.

8.2.2. Verifiche ispettive supplementari

Qualora, a seguito delle verifiche ispettive e dei controlli analitici, emergano non conformità, potranno essere disposte verifiche ispettive supplementari, a carico del concessionario, finalizzate ad accertare la risoluzione delle non conformità.

9 - NON CONFORMITÀ

9.1 Classificazione della non conformità

Le inadempienze ai requisiti valorizzanti previsti dai documenti di riferimento (rif. par 3 e 4), sono classificate come di seguito:

Non conformità essenziale (E): costituiscono le violazioni degli obblighi del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013, e sono di due tipi:

- a. infrazioni dei regolamenti, delle procedure attuative o della normativa vigente che intervengono sulla rintracciabilità tanto da renderla non applicata o applicata male e/o che causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta;
- b. situazioni di non conformità ai parametri merceologici e chimico fisici previsti dai disciplinari di riferimento o situazioni di non conformità che influiscono sul prodotto finale tanto da renderlo non conforme ai requisiti previsti dai disciplinari di produzione e/o dalla documentazione di riferimento del RQR e del Marchio "PdQ".



In generale tutte le non conformità classificate come Essenziali comportano il declassamento del prodotto e la sospensione dell'uso del Marchio del soggetto interessato e/o del Concessionario, fino alla risoluzione della non conformità (valutazione della proposta di azione correttiva e verifica della chiusura della non conformità da parte dell'OdC tramite verifica ispettiva supplementare).

Nel dettaglio del piano dei controlli di cui al capitolo 12, la non conformità Essenziale è da ritenersi applicabile in tutti i casi in cui nella colonna "non conformità" sia scritto "assente" o "mancata applicazione" del requisito.

Il concessionario aderente deve inviare la proposta di Azione correttiva e comunicare la causa che ha determinato la non conformità (su format dell'OdC) entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di chiusura della verifica ispettiva. Se le azioni correttive adottate dal concessionario aderente sono considerate efficaci, la proposta di Azione correttiva viene approvata dall'OdC secondo le proprie procedure interne e l'OdC effettua, di norma, una verifica supplementare per accertare la sussistenza delle condizioni per la risoluzione della non conformità. Nel caso in cui la proposta di azione correttiva non sia ritenuta idonea viene richiesto un adeguamento dell'azione correttiva secondo le procedure interne dell'OdC.

Per la risoluzione delle NC Essenziali è previsto un tempo massimo di 90 giorni al termine dei quali, in assenza di evidenza di risoluzione della non conformità, il certificato di conformità viene revocato dall'OdC. L'OdC comunica la revoca del certificato di conformità sia al concessionario che alla Regione, la quale provvede alla revoca della concessione d'uso del Marchio.

Non conformità importanti (I): costituiscono le violazioni degli obblighi previsti dal Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013 e sono identificati in 3 tipi di irregolarità:

- a. irregolarità che riguardano la rintracciabilità e/o i requisiti definiti dai disciplinari di riferimento e dalla documentazione di riferimento; irregolarità che, pur determinando una non corrispondenza parziale a quanto definito nei disciplinari di riferimento;
- b. irregolarità che, pur determinando una non corrispondenza a quanto definito nei disciplinari di produzione, non pregiudicano immediatamente la conformità del prodotto ma potrebbero nel tempo comprometterla determinando non conformità essenziali;
- c. errori formali che non causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta.

Il concessionario aderente deve inviare la proposta di Azione correttiva e comunicare la causa che ha determinato la non conformità (su format dell'OdC) entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di chiusura della verifica ispettiva. La proposta di Azione correttiva viene approvata dall'OdC secondo le proprie procedure interne e, nel caso non sia ritenuta idonea, viene richiesto un adeguamento della Azione correttiva secondo le procedure interne dell'OdC.

La risoluzione delle NC viene accertata dall'OdC in occasione della verifica di sorveglianza successiva.

Non conformità marginali (m): costituiscono non conformità Marginali irregolarità che, pur causando carenze relative ad un requisito previsto, dal Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013:

- a. non causano effetti negativi sul prodotto, pur se nell'area del processo produttivo;
- b. non hanno effetto sulle condizioni che hanno portato alla concessione;
- c. non hanno effetti sulla identificabilità del prodotto interessato dal Marchio collettivo e sul Regime di Qualità Regionale in etichetta.

Il concessionario aderente deve inviare la proposta di Azione correttiva e comunicare la causa che ha determinato la non conformità (su format dell'OdC) entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di chiusura della verifica ispettiva. La proposta di Azione correttiva viene approvata dall'OdC secondo le proprie procedure interne e, nel caso non sia ritenuta idonea, viene richiesto un adeguamento della Azione correttiva secondo le procedure interne dell'OdC.



La risoluzione delle NC viene accertata dall'OdC in occasione della verifica di sorveglianza successiva.

9.2 Gestione delle non conformità

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità rilevate in autocontrollo devono essere conservate e rese accessibili ai controlli dell'OdC. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal DP approvato dalla Regione Puglia e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali, i soggetti coinvolti nella filiera devono fornire sufficiente evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non sia stato immesso nel circuito del prodotto a Marchio o non sia stato commercializzato con la denominazione "PdQ" o che, se immesso in commercio, sia stato ritirato immediatamente.

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dei controlli effettuati dall'OdC sono notificate ai soggetti interessati ai quali si richiede l'identificazione delle modalità di risoluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi, secondo le modalità previste dal Piano dei controlli.

Tutte le non conformità essenziali sono notificate dall'OdC anche alla Regione.

Tutte le non conformità riscontrate vengono trasmesse anche alla Regione entro il 28 febbraio di ogni anno.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli effettuati dall'OdC si rimanda ai contenuti specifici del par. 12 "Dettaglio Piano dei Controlli" nelle colonne relative al Trattamento delle non conformità ed alle Azioni Correttive.

Qualora il trattamento della non conformità implichi il declassamento del prodotto e la conseguente esclusione del prodotto dall'utilizzo del Marchio, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva aggiuntiva secondo quanto previsto dal piano dei controlli.

Le situazioni di non conformità che comportano la sospensione di un soggetto dal sistema di controllo implicano anche l'esclusione del relativo prodotto dall'uso del Marchio "Prodotti di Qualità".

La cessazione degli effetti del provvedimento di sospensione avviene a seguito della verifica supplementare con conseguente accertamento della risoluzione della non conformità essenziale.

Tutti i provvedimenti di non conformità essenziale, di declassamento del prodotto, di sospensione e/o di revoca del certificato di conformità saranno comunicati dall'OdC al concessionario aderente e contestualmente alla Regione, così come i provvedimenti di chiusura delle non conformità essenziali e di conseguente riammissione all'uso del Marchio. Tutti i provvedimenti di esclusione dal RQR, di sospensione e di revoca della concessione d'uso del Marchio saranno comunicati dalla Regione ai soggetti interessati.

10 – SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

Il richiedente l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" è obbligato ad adottare il sistema di rintracciabilità per garantire la tracciabilità delle informazioni relative alle produzioni e per assicurare una maggiore trasparenza lungo tutta la filiera del prodotto.

Il sistema di rintracciabilità adottato deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

- imprese agricole conferenti;
- superficie coltivata e/o capi allevati;
- capacità produttiva;
- quantitativi di prodotto conferiti e/o confezionati;
- quantitativi di prodotto finito conforme al RQR.



La procedura di rintracciabilità di filiera deve essere inviata all'OdC prescelto prima dell'avvio delle attività di verifica ispettiva. Eventuali revisioni/modifiche di tale procedura devono essere sistematicamente trasmesse all'OdC.

11 - RELAZIONE ANNUALE DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

Annualmente, entro il 30 marzo di ogni anno, l'OdC trasmette alla Regione Puglia una relazione di sintesi sui controlli effettuati per ogni concessionario/aderente evidenziando:

- n. concessionari e composizione delle eventuali filiere;
- n. verifiche ispettive effettuate per ogni concessionario;
- n. controlli analitici effettuati;
- non conformità e relativa classificazione;
- tipologia e quantità di prodotto a Marchio "PdQ" immessa in commercio da ogni concessionari



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	---

12 – DETTAGLIO PIANO DEI CONTROLLI

Tabella A: Controlli dell'OdC presso allevamento

L'OdC effettua la verifica esclusivamente sugli allevamenti a copertura del 20 % minimo di carne suina nata, allevata e macellata nell'area NUTS 2 dello stabilimento di trasformazione.

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OdC			Gestione delle NON conformità			
Soggetto Azienda zootecnica	Fase Adesione alla filiera	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Accordo di filiera con il concessionario	Esistenza accordo sottoscritto.	Al momento dell'adesione all'accordo di filiera	Documentale	Radice quadrata aziende/anno	Accordo sottoscritto	Accordo NON sottoscritto	E	Declassamento del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Unità territoriale (NUTS 2) di nascita, allevamento, macellazione dei suini e trasformazione in insaccati stagionati.	Conformità ai DP e 100% degli allevamenti alla Regione Puglia e rispetto del limite minimo del 20%.	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Conformità ai DP di riferimento, alle ST e alla documentazione applicabile.	Suini nati, allevati, macellati e trasformati in insaccati stagionati in unità territoriali diverse in percentuali inferiori al 20%.	E	Declassamento del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Capi di summi utilizzati	Razze utilizzate	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo e documentale	Radice quadrata aziende/anno	Documentazione e registrazione degli animali presenti allevati per la produzione destinata al Marchio.	Utilizzo di razze di summi non autoctone e/o non ambientate nella zona di allevamento.	E	Declassamento del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Conferimento al concessionario o al macello aderente alla filiera	Identificazione e Rintracciabilità	Identificazione del prodotto nei documenti accompagnatori	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Identificazione dei capi. Presenza indicazione "Prodotti di Qualità" nei documenti di trasporto.	Mancata identificazione dei capi. Errori formali e marginali nella documentazione di trasporto.	E / I / m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Allevamento dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
			Assenza di promiscuità in fase di trasporto /corretta gestione del registro di trasporto	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Trasporto in condizioni tali da evitare promiscuità con prodotto convenzionale	Promiscuità con prodotto convenzionale	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Allevamento dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.




Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
 Marchio "Prodotti di Qualità"

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Uso del Marchio "Prodotti di Qualità"	100% degli allevamenti /anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Utilizzo del Marchio su prodotto conforme e in conformità ai DP e ST e nel rispetto della procedura d'uso del Marchio.	Utilizzo del Marchio su prodotto non conforme. Scorretto utilizzo del Marchio.	E / I / m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Allevamento dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
		Coerenza fra capacità produttiva e quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" conferito	100% degli allevamenti /anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Corrispondenza fra capi allevati a Marchio e capi conferiti.	Capi conferiti superiori alla capacità di allevamento.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Allevamento dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'OdC		Gestione delle NON conformità				
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità E//m	Trattamento N.C.	Azione correttiva
	Comunicazione dati a OdC e concessionario	Comunicazione dei quantitativi dei prodotti e commercializzati a Marchio	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Comunicazioni inviate entro il 28/02 successivo all'anno solare di riferimento. Corrispondenza dei quantitativi	Mancata comunicazione. Comunicazioni fuori tempo massimo. Comunicazioni contenenti errori	E//m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio;; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC NC-H: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-H: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Tabella B: Controlli dell'OdC presso macello / laboratorio di sezionamento / piattaforma distributiva

Attività di base	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OdC			Gestione delle NON conformità			
	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Soggetto Macello	Adesione alla filiera con i conferenti	Esistenza accordo sottoscritto con tutti i conferenti comunicati alla regione Puglia e a OdC	Al momento di adesione al regime di qualità regionale e successivamente ad ogni conferimento	Ispettivo	100% aziende/anno	Accordo sottoscritto	Accordo non sottoscritto	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
Accettazione animali	Origine	Provenienza animali da aziende zootecniche iscritte nell'elenco inviato a OdC e Regione in fase di domanda di adesione o successivamente	Ad ogni conferimento e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Documenti di trasporto e documenti di accettazione merce	Mancata identificazione del prodotto. Errori formali e marginali nella documentazione di trasporto.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	<i>Età alla macellazione</i>	Età di macellazione	<i>Ad ogni macellazione e verifiche interne annuali</i>	Ispettivo	100% aziende/anno	Documenti di trasporto e documenti di accettazione merce	Età inferiore a 8 mesi.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Capi macellati	<i>Ad ogni macellazione e verifiche interne annuali</i>	Ispettivo	100% aziende/anno	Documenti di trasporto e documenti di accettazione merce	Macellazione di scrofe e verri.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Attività di base	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione del prodotto "Prodotti di Qualità" in ingresso	Ad ogni conferimento e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Documenti di trasporto Documenti di accettazione merce	Mancata identificazione del prodotto in ingresso. Errori formali e marginali nella documentazione di trasporto.	E//m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. Concessionario fino a risoluzione della NC NC-H: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
Macellazione	Identificazione e rintracciabilità	Assenza di promiscuità con prodotto convenzionale	Ad ogni macellazione	Ispettivo	100% aziende/anno	Stoccaggio / macellazione in condizioni tali da evitare promiscuità con animali convenzionali	Promiscuità con prodotto convenzionale	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
							Mancata identificazione del prodotto in fase di Stoccaggio / macellazione	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.





Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
 Marchio "Prodotti di Qualità"

Attività di base		Punti critici		Autocollaborazione da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva		
		Registrazioni delle operazioni effettuate	Ad ogni macellazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Presenza di aggiornamento di un registro di lavoro per i prodotti "Prodotti di Qualità"	Assenza e/o presenza di errori nella registrazione delle operazioni di macellazione del prodotto "Prodotti di Qualità". Assenza del registro.	E/I/m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità		
						Registrazione quantitativi di prodotto declassato e convenzionale	Mancata evidenza o presenza di errori nelle registrazioni del prodotto declassato	E/I/m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità		





Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)

Marchio "Prodotti di Qualità"

Piano dei Controlli

FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE

(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
							<p>Sistema di rintracciabilità in grado di dimostrare la provenienza da aziende di allevamento conferenti la materia prima inserite negli accordi di filiera, l'età di macellazione degli animali, capacità produttiva, quantità di animali conferiti e macellati, quantità di prodotto finito identificato PdQ.</p>	<p>Assenza o incompleto sistema di rintracciabilità che non fornisce le informazioni richieste. Mancanza di applicazione del sistema di rintracciabilità.</p>	E	<p>Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; .</p> <p>Sospensione dell'azienda</p> <p>Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC</p>	<p>Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.</p>
Sezionament o		Identificazione e rintracciabilità	Assenza di promiscuità con prodotto convenzionale	Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	<p>Stoccaggio / in lavorazione / in condizioni tali da evitare promiscuità con carni convenzionali</p>	<p>Promiscuità con prodotto convenzionale</p>	E	<p>Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio.</p> <p>Sospensione dell'azienda</p> <p>Sospensione del concessionario fino a ripristino delle condizioni di conformità</p>	<p>Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.</p>





Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
 Marchio "Prodotti di Qualità"

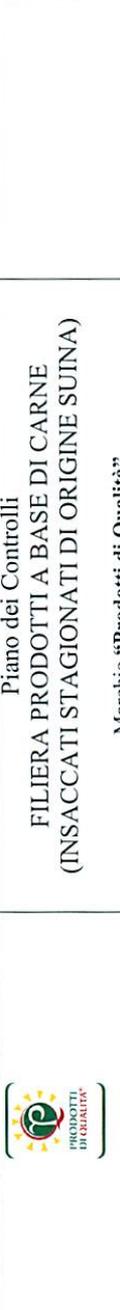
Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
								Mancata identificazione del prodotto in fase di stoccaggio / lavorazione	E	Declassamento a convenzionale; divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
								Errori nell'identificazione del prodotto	I/m	NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario. NC M: Richiesta di azione correttiva.	NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: Valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
			Registrazioni delle operazioni effettuate	Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Presenza di aggiornamento del registro di lavorazione per i prodotti "Prodotti di Qualità"	Assenza del registro delle lavorazioni. Assenza e/o presenza di errori nella registrazione delle lavorazioni "Prodotti di Qualità"	E/I/m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Attività di base	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità E/I/m	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Soggetto Fase						Registrazione quantitativi di prodotto declassato e convenzionale	Mancata evidenza o presenza di errori nelle registrazioni del prodotto declassato	E/I/m	NC E: declassamento a convenzionale; divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
	Caratteristiche merceologiche delle carni destinate alla trasformazione	Conformità alle specifiche definite dal DP e dalle ST di riferimento.	Ad ogni spedizione	Ispettivo	100% aziende/anno	Conformità alle specifiche definite dal DP e dalle ST di riferimento.	Mancato o parziale rispetto delle indicazioni riportate nei DP e nelle ST di riferimento	E/I/m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
Trasporto	Tempi di trasporto	Coerenza con i tempi di trasporto	ad ogni conferimento	Ispettivo	100% aziende/anno	Consegna al trasformatore entro 96 dalla macellazione	Tempi di consegna superiori a 96 ore dalla macellazione	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.





Attività di base		Controllo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OAC			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
							Dichiarazione della data di macellazione in etichetta o su documentazione accompagnatoria	Mancata comunicazione della data di macellazione al cliente destinatario (documenti di trasporto o documentazione accompagnatoria)	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Mezzi e condizioni di trasporto	Mezzi utilizzati per il trasporto agli impianti di trasformazione e correttezza delle condizioni di aereazione durante il trasporto.	ad ogni conferimento	Ispettivo	100% aziende/anno	Consegna al trasformatore con mezzi refrigerati	Uso di mezzi di trasporto non refrigerati e corrette condizioni di aereazione durante il trasporto	E//m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
		Identificazione e rintracciabilità	Assenza di promiscuità con prodotto convenzionale	Ad ogni trasporto	Ispettivo	100% aziende/anno	Trasporto in condizioni tali da evitare promiscuità con carni convenzionali	Promiscuità con prodotto convenzionale	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario fino a ripristino delle condizioni di conformità	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



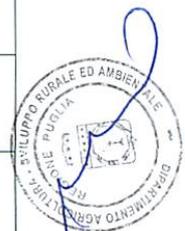
	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Coerenza quantitativi	Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in ingresso e quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in uscita	Annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" conferito dagli allevamenti e quantità di prodotto confezionato e venduto a marchio 2 bilanci di massa per 2 lotti controllati	Materia prima in ingresso inferiore alla quantità di prodotto confezionato	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda .Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Comunicazione dati	Invio dati nei tempi previsti	Comunicazione dati relativi alla quantità di materia prima "Prodotti di Qualità" e quantità di Prodotto finito confezionato a marchio entro il 28 febbraio di ogni anno a Odc concessionario	Annuale e/o ogni volta che ci siano modifiche sostanziali nella struttura organizzativa	Ispettivo	100% aziende/anno	Comunicazioni inviate Rispetto tempi di invio dei dati. Comunicazioni inviate entro il 28/02 successivo all'anno solare di riferimento	Mancata comunicazione. Mensile dei quantitativi di MP in ingresso e di PF trasportato all'impianto di trasformazione. Errori nella comunicazione	E//m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
		Obgetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Soggetto				Ispettivo	100% aziende/anno	Dichiarazione della data di macellazione in etichetta o su documentazione accompagnatoria	Dichiarazione assente / carente / non corretta	E/I/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio;; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della azione correttiva e della chiusura della non conformità
Trasformazione	Idoneità dei tagli	Tagli conformi alle specifiche definite dal disciplinare	Ad ogni lavorazione di prodotto PdQ e successivamente con frequenza annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Registro di lavorazione Ricetta	Utilizzo di tagli non ammessi da DP e ST.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Temperature di conservazione dei tagli	Per tutti i tagli PdQ conservati e successivamente con frequenza annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Temperature di conservazione e di lavorazione	Temperature di conservazione non conformi e uso di pezzi anatomici congelati.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
							Registro temperature assente / carente / incompleto	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio “Prodotti di Qualità”
---	--

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
			Rispetto delle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche dei pezzi destinati alla trasformazione e riportate nei DP e nelle ST.	Per tutti i pezzi destinati alla trasformazione	Ispettivo e documentale	100% aziende/anno	pH e rapporti di autocolloro. Caratteristiche merceologiche previste nei DP e nelle ST.	Valori di pH e caratteristiche merceologiche previste nei DP e nelle ST non rispettate.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
			Utilizzo esclusivo di budelli naturali	Ad ogni lavorazione di prodotto PdQ e successivamente con frequenza annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Tipologia di budelli acquistati. Registro di lavorazione. Ricetta	Utilizzo di budello non naturale	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
			Quantità di nitrati, nitriti, acido fosforico – fosfati – di e tri – polifosfati	Ad ogni lavorazione di prodotto PdQ e successivamente con frequenza annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Utilizzo di nitrati, nitriti, acido fosforico – fosfati – di e tri – polifosfati secondo le quantità previste dal disciplinare. Ricetta. Registro di lavorazione	Utilizzo di nitrati, nitriti, acido fosforico – fosfati – di e tri – polifosfati in quantità superiori a quelle definite dal disciplinare	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
Trasformati	Affumicatura	Tecniche di affumicatura	Affumicatura naturale	Ad ogni lavorazione di prodotto PdQ e successivamente con frequenza annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Procedura di produzione del prodotto PdQ in particolare tecnica di affumicatura. Registro di lavorazione	Affumicatura artificiale. Mancata evidenza del metodo di affumicatura impiegato	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
 Marchio "Prodotti di Qualità"

Attività di base	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc		Gestione delle NON conformità						
	Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Salagione	Tecnica e parametri di salagione e fase di eliminazione del sale in eccesso	Tecnica e parametri di salagione ed eliminazione del sale in eccesso	100% aziende/anno	Ispettivo e documentale	100% aziende/anno	Tecnica e parametri di salatura ed eliminazione del sale in eccesso	Utilizzo di tecniche e di parametri di salagione e post-salagione diversi da quelli indicati nei DP e nelle ST.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
Trasformatore per insaccati a carne tritata			Caratteristiche dei pezzi destinati alla trasformazione	Percentuale di grasso negli insaccati a carne trita	100% aziende/anno	Ispettivo	100% aziende/anno	Ricetta Registri di lavorazione	Quantità di grasso non coerente con le specifiche definite dal disciplinare	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
			Tecniche di mondatura, triturazione, impastamento e miscelazione	Tecniche di mondatura, triturazione, impastamento e miscelazione	100% aziende/anno	Ispettivo	100% aziende/anno	Registri di lavorazione	Mancato rispetto delle tecniche di <i>mondatura, triturazione, impastamento e miscelazione</i>	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
Trasformatore per insaccati a pezzo anatomico intero e per insaccati a carne tritata		Stagionatura	Tecnica, tempi e parametri di stagionatura	Tecnica, tempi e parametri di stagionatura.	100% aziende/anno	Ispettivo	100% aziende/anno	Tecnica, tempi e parametri di stagionatura. Stagionatura min. 60 giorni per insaccati a pezzo intero. Registro di stagionatura	Mancato o parziale rispetto delle tecniche, dei tempi e dei parametri di stagionatura. Stagionatura inferiore a 60 giorni (limitatamente ai prodotti a pezzo anatomico intero)	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Asciugamento	Tecnica, tempi e parametri di asciugamento	Tecnica, tempi e parametri di asciugamento	100% aziende/anno	Ispettivo e documentale	100% aziende/anno	Tecnica, tempi e parametri di asciugamento	Utilizzo di tecniche, tempi e di parametri di asciugamento diversi da quelli indicati nei DP e nelle ST.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.




Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
 Marchio "Prodotti di Qualità"

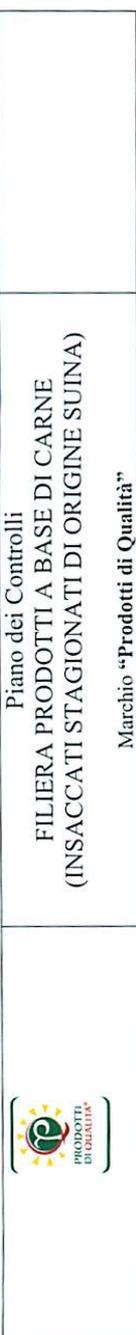
Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OdC			Gestione delle NON conformità		
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità E/I/m	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Soggetto Fase		Processo di produzione conforme alle specifiche definite dal disciplinare	Ad ogni lavorazione di prodotto PdQ e successivamente con frequenza annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Registro di lavorazione Procedura di produzione prodotti PdQ Ricetta Documenti di acquisto ingredienti Registro temperature e umidità delle celle	Mancato rispetto delle specifiche di produzione definite dal disciplinare di riferimento	E/I/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
Confezionatura e confezionamento		Identificazione e rintracciabilità	Ad ogni lavorazione di prodotto PdQ e successivamente con frequenza annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Registro di lavorazione Porzionatura esclusiva di prodotto PdQ	Porzionatura di prodotto non PdQ. Promiscuità con prodotto non conforme. Tracciabilità del prodotto a marchio.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	---

Attività di base	Punti critici	Autocollaborazione da parte del concessionario		Controllo da parte dell'Odc		Gestione delle NON conformità					
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva	
Fase											
Stoccaggio e identificazione lavorazione e rintracciabilità preimbarco		Assenza di promiscuità con prodotto convenzionale	Ad ogni conferimento / stoccaggio / lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	ispettivo	100% aziende/anno	Conferimento/Stoccaggio / lavorazione in condizioni tali da evitare promiscuità con carni convenzionali	Registro di lavorazione assente / non compilato / contenente errori	E//m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio;; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
							Mancata identificazione del prodotto in fase di stoccaggio / lavorazione / trasformazione	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda concessionario fino a ripristino delle condizioni di conformità	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.	



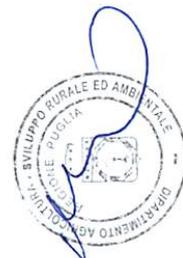


Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
								<p>Errori nell'identificazione del prodotto</p>	I/m	<p>NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario. NC M: Richiesta di azione correttiva.</p>	<p>NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva (non della chiusura della non conformità)</p>
			Registrazioni delle operazioni effettuate	Ad ogni conferimento e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	<p>Presenza di aggiornamento di un registro di lavorazione per i prodotti "Prodotti di Qualità"</p>	<p>Assenza e/o presenza di errori del prodotto "Prodotti di Qualità"</p>	E/I/m	<p>NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda concessionario. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità</p>	<p>NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità</p>
							<p>Registrazione quantitativi di prodotto declassato e convenzionale</p>	<p>Mancata evidenza o presenza di errori nelle registrazioni del prodotto declassato</p>	E/I/m	<p>NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva</p>	<p>NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità</p>




Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
 Marchio "Prodotti di Qualità"

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OdC			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Identificazione e rintracciabilità					<p>Sistema di rintracciabilità in grado di dimostrare la provenienza da aziende di allevamento conferenti la materia prima inserite negli accordi di filiera, l'età di macellazione degli animali, capacità produttiva, quantità di animali conferiti e macellati, quantità di prodotto finito identificato PdQ.</p>	<p>Sistema di rintracciabilità che non fornisce le informazioni richieste. Mancato rispetto del sistema di rintracciabilità</p>	E	<p>Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; .</p> <p>Sospensione dell'azienda</p> <p>Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC</p>	<p>Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.</p>
		Registrazioni delle operazioni effettuate		Ad ogni conferimento e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	<p>Presenza di aggiornamento di un registro di lavorazione per i prodotti "Prodotti di Qualità"</p>	<p>Assenza e/o presenza di errori del prodotto "Prodotti di Qualità"</p>	E//m	<p>NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio.</p> <p>Sospensione del concessionario.</p> <p>NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario</p> <p>NC m: Richiesta di azione correttiva</p>	<p>NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.</p> <p>NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità</p> <p>NC m: Valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità</p>





Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
 Marchio "Prodotti di Qualità"

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
						Registrazione quantitativi di prodotto declassato e convenzionale	Mancata evidenza o presenza di errori nelle registrazioni del prodotto declassato	E//m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione dell'azienda concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
		Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in ingresso e quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in uscita	Annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" conferito dagli allevamenti e quantità di prodotto confezionato e venduto a marchio 2 bilanci di massa per 2 lotti controllati	Materia prima in ingresso inferiore alla quantità di prodotto confezionato	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Comunicazione dati nei previsti tempi	Comunicazione dati relativi alla quantità di materia prima "Prodotti di Qualità" e quantità di Prodotto finito confezionato a marchio entro il 28 febbraio di ogni anno a Odc concessionario	Annuale e/o ogni volta che ci siano modifiche sostanziali nella struttura organizzativa	Ispettivo	100% aziende/anno	Comunicazioni inviate Rispetto tempi di invio dei dati. Comunicazioni inviate entro il 28/02 successivo all'anno solare di riferimento	Mancata comunicazione. Mensile dei quantitativi di MP in ingresso e di PF confezionati come "Prodotti di Qualità". Errori nella comunicazione	E//m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità



	Piano dei Controlli FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE (INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA) Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--

Tabella D: Controlli dell'Odc presso Concessionario

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto Richiedente e/ concessionario	Fase Qualifica operatori	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Identificazione e notifica degli operatori di filiera/conferitori / fornitori. Sottoscrizione dell'accordo di filiera e/o di conferimento e/o accordo di fornitura con tutti gli operatori	Elenco operatori di filiera/conferimento e/o dei fornitori. Notifica a Regione e Odc, Accordi di filiera/conferimento e/o di fornitura sottoscritti con tutti gli operatori.	In fase di adesione al Regime di Qualità Regionale e ad ogni variazione dell'elenco operatori	Ispettivo e documentale	100% aziende/anno o	Elenco operatori di filiera/conferitori e/o di fornitori. Accordi di filiera/conferimento e/o di fornitura sottoscritti	Operatori di filiera/conferitori e/o fornitori non coerenti con la comunicazione alla Regione e a Odc. Accordi di filiera/conferimento e/o di fornitura non sottoscritti o sottoscritti in parte.	E//m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione del concessionario fino a risoluzione della non conformità. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
		Comunicazione variazione dei dati comunicati in fase di richiesta di adesione al Regime di qualità e concessione del Marchio	Comunicazione delle eventuali variazioni entro le tempistiche definite dal piano dei controlli	Ad ogni variazione e attraverso verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno o	Elenco operatori	Mancata comunicazione. Errori nella comunicazione. Ritardi nella comunicazione.	E//m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità



Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità	
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
	Autocontrolli	Definizione e applicazione del piano dei controlli sugli operatori aderenti al Regime di qualità	Piano di autocontrollo formalizzato e applicato compresi verifiche ispettive e controlli analitici su materia prima e prodotto finito	In continuo 100% aziende/ann o	Piano di autocontrollo, esito verifiche ispettive, gestione delle non conformità	Piano di autocontrollo assente o carente Mancata o carente applicazione del piano di autocontrollo Mancata o carente gestione delle non conformità	E / I / m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Allevamento dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
	Gestione delle informazioni relative all'origine ed ai flussi di prodotto "Prodotti di Qualità"	Disponibilità dei dati	Disponibilità dei dati relativi a: operatori di filiera, capacità produttiva, quantità di materie prime conferite, lavorate, prodotto finito ottenuto in conformità al disciplinare di riferimento, quantità di prodotto marchiato, quantità di prodotto declassato, quantità di carne di origine NUTS - 2 rispetto alla quantità di carne utilizzata per le diverse lavorazioni	In continuo 100% aziende/ann o	Disponibilità dei dati	Dati non disponibili, parzialmente disponibili, errati, carenti	E/I/m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità





Prodotti di Qualità

Piano dei Controlli
FILIERA PRODOTTI A BASE DI CARNE
(INSACCATI STAGIONATI DI ORIGINE SUINA)
Marchio "Prodotti di Qualità"

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'OdC			Gestione delle NON conformità			
Segggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
	Utilizzo marchio "Prodotti di Qualità"	Utilizzo del Marchio	Semestrale	Ispettivo e documentale	100% aziende/anno o	Utilizzo del marchio	Marchio utilizzato su prodotti non approvati. Marchio utilizzato in modo non conforme rispetto alle procedure di riferimento, al regolamento d'Uso del Marchio e di utilizzo del logo, alle procedure relative alle etichette e al materiale pubblicitario	E/I/m	NC E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; Sospensione del concessionario. NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario NC m: Richiesta di azione correttiva	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e accertamento della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità

