

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
-----------------------------	---	---

**PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ
DELLA IGP "PASTA DI GRAGNANO"**

Emissione	Verifica	Approvazione
IPS	DAQ	DG

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
-----------------------------	---	---

1 - Premessa

CERTIQUALITY S.R.L., in qualità di Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare a Indicazione Geografica Protetta Pasta di Gragnano (protetta transitoriamente con DM 20 aprile 2011) ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità, ai sensi del Regolamento del Consiglio del 20.03.2006 n. 510/2006.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e per il quale vige il regime di protezione transitoria, contiene tutti gli elementi che caratterizzano la Pasta di Gragnano I.G.P. e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e confezionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione delle caratteristiche;
- la descrizione del metodo di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo;
- i controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della “Pasta di Gragnano” I.G.P.. Tali controlli sono costituiti dalle attività di autocontrollo direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera e dai controlli di conformità dei processi e dei prodotti, effettuati da Certiquality. I soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione attestante l'autocontrollo effettuato e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Certiquality.

2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli ha la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, la conformità o meno dei requisiti indicati nel Disciplinare di produzione e applicati lungo la filiera di produzione della Indicazione Geografica Protetta Pasta di Gragnano. Tale documento trova applicazione, per le specifiche attività, presso i produttori.

3 - Documenti di riferimento

Il presente piano delle verifiche e controlli è costituito da una parte generale di tipo descrittivo e da uno schema dei controlli, nonché dall'allegato tariffario e modulo “Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità”.

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
-----------------------------	---	---

Per l'attività di controllo per tale pasta si fa riferimento alla legislazione cogente già esistente che lo disciplina ed in particolare alle seguenti norme di legge:

- Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20.03.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche.
- Legge 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53; così come modificata dalla Legge 21 dicembre 1999 n. 526 - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'art. 14.
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
- Decreto Ministeriale 18 Dicembre 1997 strutture di Controllo delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n 510/06.
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) 510/06, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti".
- Legge n. 580 del 04/07/67 "Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" e successive modifiche ed integrazioni.
- Decreto Ministeriale del 20/04/2011 (pubblicato sulla G.U. n. 105 del 7/05/2011) relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione "Pasta di Gragnano" per la quale è stata inviata istanza alla Commissione Europea per la registrazione come indicazione geografica protetta, e il cui disciplinare è consultabile sul sito del Mipaaf www.politicheagricole.gov.it.
- Reg. (CE) n.1898/2006 che stabilisce modalità di applicazione del Reg. 510/06 e successive modifiche.
- D.L.vo 27 gennaio 1992. n. 109 — Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato da D.L.vo 23.06.2003 n. 181.
- Regolamento (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
---------------------	---	---

4 - Definizioni, abbreviazioni ed acronimi

- 1) **Prodotto:** Pasta di Gragnano IGP.
- 2) **Materie prime:** semola di grano duro e acqua di falda.
- 3) **Acqua della falda acquifera locale:** acqua del sottosuolo gragnanese che rifornisce sia l'acquedotto comunale che la certifica e controlla, sia i pozzi artesiani autorizzati e le sorgenti naturali del Comune di Gragnano controllate e certificate dalle autorità competenti.
- 4) **Prodotto Finito:** per prodotto finito si intende la pasta alimentare intesa come prodotto secco con umidità non superiore al 12,5%, confezionato in modo conforme al disciplinare di produzione.
- 5) **Produttore:** soggetto che controlla i processi di produzione del prodotto finito, derivante dalla trasformazione della semola di grano duro. E' ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- 6) **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata dai soggetti della filiera del prodotto Pasta di Gragnano IGP, per le attività svolte presso i propri siti produttivi, o comunque sotto la propria responsabilità.
- 7) **Attestato di iscrizione all'elenco produttori:** documento rilasciato da Certiquality s.r.l. che attesta che il soggetto della filiera è iscritto all'attività di controllo Certiquality s.r.l. per la Pasta di Gragnano IGP. E' rilasciato al termine dell'attività di accertamento e di verifica sul produttore. Tale iscrizione attesta l'idoneità a produrre Pasta di Gragnano IGP.
- 8) **Visita iniziale o di accertamento:** verifica mediante la quale Certiquality s.r.l. accerta il rispetto dei requisiti strutturali e di idoneità a produrre Pasta di Gragnano IGP, comunque previsti dallo schema allegato al piano dei controlli, ai fini dell'inserimento nell'elenco produttori autorizzati e iscritti al controllo.
- 9) **Verifica ispettiva di sorveglianza:** verifica mediante la quale Certiquality s.r.l. accerta il mantenimento dei requisiti strutturali la conformità del processo e del prodotto, nonché di tutti gli adempimenti, documentali e non, specificati nello schema allegato al piano dei controlli.
- 10) **Non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione (inosservanza dell'obbligo delle registrazioni, ecc.) o il prodotto e che comportano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione della Pasta di Gragnano IGP.
- 11) **Non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Piano di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
---------------------	---	---

comprometterla.

- 12) **Trattamento della non conformità:** l’insieme delle azioni atte a risolvere la non conformità rilevata.
- 13) **Azioni correttive:** l’insieme delle azioni atte a eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali.
- 14) **Lotto:** “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)”. “Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità”. (Art. 13-D.lgs -27/01/92 n. 109).
- 15) **Controllo di conformità:** attività di verifica mediante le quali Certiquality s.r.l. accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.
- 16) **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della “Pasta di Gragnano” IGP e del procedimento necessario alla sua produzione.
- 17) **Consorzio di Tutela:** consorzio autorizzato con Decreto del Ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi della Legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all’art. 14.
- 18) **ICQRF:** Ispettorato Controllo Qualità Repressione Frodi

5 - Accesso al Sistema di controllo

5.1 — Campo di applicazione

Il presente Paragrafo trova applicazione presso i soggetti che intendono partecipare alla filiera tutelata del prodotto “Pasta di Gragnano” IGP.

L’attività di controllo consta di verifiche ispettive di processo e di verifiche sul prodotto, sulla semola di grano duro e sull’impasto prima della gramolatura, durante l’estrusione e la trafilatura e infine durante l’essiccazione, e sul prodotto finito e confezionato presso i produttori.

5.2 — Modalità di accesso

I sopraccitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto “Pasta di Gragnano” IGP, devono presentare richiesta a Certiquality s.r.l. inoltrando apposita Domanda di assoggettamento al Sistema di Controllo in qualsiasi momento dell’anno.

La Domanda dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

1. ragione sociale del soggetto richiedente;
2. codice fiscale e partita IVA del richiedente;
3. indirizzo della sede legale;
4. descrizione attività svolta con dichiarazione della quantità media di Pasta di Gragnano IGP prodotta giornalmente;

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
-----------------------------	---	---

5. numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove sono svolte le attività ed ove trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente Piano di Controllo;
 6. recapito telef./fax ed eventuale indirizzo di posta elettronica;
- Allegata alla domanda dovrà essere presentata bozza del materiale di designazione e presentazione per il quale viene fatta richiesta di autorizzazione a Certiquality Srl.

La Domanda deve essere redatta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo. Sulla base di specifica delega la domanda di adesione al sistema dei controlli può essere trasmessa a Certiquality anche dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf (in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio).

La delega che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda deve contenere la dichiarazione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto delegante.

Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate a Certiquality s.r.l.:

- 1) direttamente dal soggetto richiedente;
- 2) dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato dai singoli produttori che hanno richiesto l'autorizzazione all'utilizzo della Pasta di Gragnano IGP;

Nel secondo caso, per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, le domande devono essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico excel) dei produttori di cui viene consegnata domanda; tale elenco deve riportare i principali dati dei richiedenti (C.F., ragione sociale, indirizzo unità operativa, ...).

In tal caso la fattura può essere intestata al soggetto presentante la domanda, con l'evidenziazione dei costi imputati a ciascun iscritto.

Con l'atto di presentazione della Domanda di accesso al Sistema di Controllo, ciascun operatore:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la "Pasta di Gragnano" IGP;
- si impegna a collaborare con l'Organismo di Certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni ed autorizzando gli ispettori all'accesso ai locali ed ai documenti necessari alla verifica della conformità del prodotto e del processo;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema - con gli impegni che comporta - si intende valida per il tutto periodo di validità dell'autorizzazione MIPAAF all'OdC e rinnovata automaticamente sino a formale disdetta da parte

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
---------------------	---	---

dell'operatore.

La rinuncia del richiedente deve essere comunicata all'OdC con le modalità definite al Paragrafo 13.

6 - Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di adesione e la documentazione accessoria/allegata, Certiquality s.r.l. verifica completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione inviata risulti incompleta o non adeguata, l'Istituto invia al richiedente richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della richiesta, entro i 30 giorni dalla data della domanda l'Istituto dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, ai fini del riconoscimento a cui segue, in caso di esito favorevole della stessa, l'iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco* dei soggetti riconosciuti.

Nel corso della Verifica Ispettiva Iniziale Certiquality s.r.l. controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati; in particolare, oggetto della valutazione iniziale sono:

1. esistenza e localizzazione degli impianti di trasformazione¹ all'interno del territorio descritto nel disciplinare all'articolo 3 “zona di produzione”;
2. utilizzo di acqua di falda acquifera locale
3. idoneità degli impianti per la lavorazione del prodotto ;
4. vigenza dell'autorizzazione sanitaria;
5. capacità produttiva degli impianti;
6. idoneità del processo di produzione;
- 7 idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto finito;
7. idoneità del processo di confezionamento;
9. campionamento per analisi sul prodotto finito e sulla semola di grano duro impiegata;
10. identificazione e rintracciabilità: gli impianti aziendali ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto finito, sino al conferimento o alla immissione al consumo.

Gli operatori non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono quindi usufruire della denominazione “Pasta di Gragnano” IGP.

¹ Tutte le fasi di trasformazione della semola di grano duro devono avvenire all'interno del territorio delimitato dal disciplinare

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
-----------------------------	---	---

7 - Requisiti di conformità

Per ciascun soggetto richiedente l’inserimento o già inseriti nel sistema dei controlli sono di seguito riportati i requisiti da rispettare e i controlli documentali, analitici e di verifica ispettiva dell’Organismo di Controllo:

a) Identificazione e Rintracciabilità

Obiettivo è garantire l’identificazione del prodotto IGP (pasta) nelle diverse fasi del processo e assicurare la rintracciabilità del medesimo in qualunque fase ci si trovi consentendo di ricostruire e seguire il percorso e la storia del prodotto, individuando gli operatori responsabili della sua produzione, e i parametri di conformità del prodotto IGP.

Deve essere possibile risalire dal prodotto finito alle materie prime senza soluzione di continuità attraverso verifiche documentali e attraverso la verifica sul processo produttivo che si svolge interamente presso il produttore.

Le materie prime sono:

1. semola di grano duro avente le caratteristiche riportate nel disciplinare all’articolo 5 “Metodo di ottenimento”;
2. acqua della falda acquifera locale, come definita nel presente Piano dei Controlli e della quale Certiquality verificherà la conformità acquisendo la documentazione rilasciata dalle Autorità Competenti.

Gli operatori dovranno applicare adeguate metodologie di identificazione e rintracciabilità relative a materie prime destinate alla Pasta di Gragnano IGP, secondo i criteri sotto riportati.

A.1 il produttore provvede a conservare evidenza, attraverso tutta la documentazione di fornitura, ossia i documenti di accompagnamento, le etichette su imballaggi e altri doc. fiscali, della semola di grano duro in ingresso destinata alla produzione della Pasta di Gragnano IGP.

A.2 il produttore provvede a conservare la documentazione di controllo e certificazione dell’acqua della falda acquifera locale rilasciata dalle Autorità competenti.

A.3 identificare adeguatamente, mantenendo separato da altro impasto per pasta, l’impasto destinato alla Pasta di Gragnano IGP durante tutte le fasi della lavorazione come da paragrafo 8.

A.4 identificare adeguatamente il prodotto finito con etichetta come indicato al paragrafo 11.1 del presente Piano dei Controlli.

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
-----------------------------	---	---

La verifica dei requisiti A.1, A.2, A.3 e A.4 è effettuata durante la visita presso il produttore.

Al fine di garantire la rintracciabilità del lotto il produttore compila il registro di carico/scarico predisposto dall'azienda.

In caso di non conformità gravi l'operatore deve essere in grado di rintracciare e ritirare dal mercato il prodotto venduto.

b) Zona di produzione

I produttori devono essere ubicati nel territorio del Comune di Gragnano come riportato nel disciplinare di riferimento all'art. 3.

c) Modalità produttive impasto e pasta

C.1 La produzione della pasta deve avvenire solamente con l'uso di semola di grano duro e acqua della falda acquifera locale.

La semola di grano duro utilizzata per la produzione della pasta deve avere le seguenti caratteristiche:

- l'umidità: non superiore al 15% sul prodotto finito;
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:
 - valore energetico 1486 KJ;-350 Kcal;
 - proteine 13 g;
 - carboidrati 73 g;
 - grassi 1 g;
 - ceneri max 86%.

C.2 il rapporto acqua/semola deve essere non superiore al 30% di acqua rispetto alla semola impiegata.

C.3 L'operazione di impasto e la successiva fase della gramolatura, fa sì che l'impasto ben lavorato diventa omogeneo ed elastico.

C.4 Successiva alla gramolatura vi è la fase di estrusione o trafilatura, ovvero l'impasto deve essere passato in stampi, ovvero in “trafile”, cioè utensili esclusivamente in bronzo, che permettono di conferire alla pasta una superficie rugosa determinandone la forma tipica della fantasia dei produttori gragnanesi.

C.5 L'operazione di essiccazione varia a seconda dei formati e comunque avviene ad una temperatura compresa tra 40 e 80°C per un periodo compreso tra le 6 e le 60 ore. Tale fase si svolge così come descritto nel disciplinare di produzione all'art. 5.

C.6 Infine, l'operazione finale di raffreddamento nel raffreddatore provvede a portare a temperatura ambiente la pasta ancora a temperatura d'essiccatoio e quindi a stabilizzare la propria temperatura prima di immetterla nell'ambiente esterno.

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
-----------------------------	---	---

La verifica dei requisiti da C.1 a C.6 è effettuata durante la visita presso l'impianto di produzione e mediante campionamento e successiva analisi.

d) Caratteristiche al consumo

D.1 Il confezionamento deve essere effettuato nella zona di produzione di cui all'art.3 entro le ventiquattro ore successive alla produzione, sia per evitare le perdite di umidità che comprometterebbero le qualità organolettiche speciali del prodotto, sia perché, la perdita di umidità e l'eccessiva manipolazione durante il trasferimento determinerebbero la rottura e il danneggiamento delle diverse forme ottenute.

D.2 Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

- aspetto esterno: omogeneo senza macchie bianche o nere; assenza di bolle d'aria, di fessure o tagli, di muffe, larve o parassiti e di corpi estranei;
- sezione di frattura: vitrea;
- colore: giallo paglierino;
- rugosità: presente quale caratteristica dell'uso delle trafile in bronzo;

Alla cottura la Pasta di Gragnano IGP si presenta di:

- consistenza: soda ed elastica;
- omogeneità della cottura: uniforme;
- tenuta di cottura: buona e lunga;
- collosità: assente o impercettibile;

Caratteristiche chimiche:

- umidità: non superiore al 12,5% sul prodotto finito;
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:
 - valore energetico 1486 KJ;
 - 350 Kcal;
 - proteine 13 g;
 - carboidrati 73 g;
 - grassi 1 g;
 - ceneri max 86%

Caratteristiche organolettiche:

- sapore: sapido con gusto deciso di grano duro;
- odore: di grano maturo.

La verifica del requisito D.1 è effettuata durante le visite presso l'impianto di produzione, mentre le

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
---------------------	---	---

caratteristiche riportate al requisito D.2 sono verificate mediante campionamento ed analisi chimico-fisiche ed organolettiche secondo con le modalità riportate al paragrafo 9.1.

e) Designazione e presentazione.

E.1 Le confezioni utilizzate per la Pasta di Gragnano devono essere astucci di cartone o sacchetti trasparenti, o confezioni realizzate con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile, consentito dalla Normativa comunitaria. Le confezioni devono avere un peso di 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg o 2 kg.

E.2 Per il prodotto confezionato si dovrà riportare sulla confezione, oltre alle indicazioni di legge, il logo indicato al paragrafo 11.1 con la scritta "Pasta di Gragnano" e Indicazione Geografica Protetta o acronimo I.G.P.

E.3 I nomi, ragioni sociali, marchi privati non devono avere significato laudativo e non devono trarre in inganno il consumatore.

E.4 Riportare la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE 510/2006" sull'etichetta del prodotto (etichetta su prodotto confezionato).

8 - Verifiche sulla gestione prodotto

Sono previste visite di accertamento della sussistenza dei requisiti presso tutti i produttori richiedenti l'attività di controllo successivamente alla domanda, al fine di verificare , l'adeguatezza delle strutture e degli impianti utilizzati per la produzione IGP, nonché la capacità di garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Successivamente al riconoscimento è prevista una verifica di sorveglianza annuale presso tutti i produttori di Pasta di Gragnano IGP.

Lo scopo di tali verifiche è quello di verificare la conformità alle modalità produttive e caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli al paragrafo precedente.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, Certiquality s.r.l. controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle produzioni, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità immesse nel circuito della denominazione Pasta di Gragnano IGP.

Nei casi in cui la verifica ispettiva non coincida con fasi della lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti del disciplinare e degli adempimenti del Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione Pasta di Gragnano IGP.

In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
-----------------------------	---	---

effettuati da Certiquality s.r.l. e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all’attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della denominazione protetta.

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

Nelle varie fasi di processo gli operatori devono registrare sul “registro di carico /scarico” le quantità giornaliere prodotte, oltre a garantire l’identificazione e la rintracciabilità. Qualora gli operatori trattino materie prime e semilavorati sia per la produzione della Pasta di Gragnano IGP sia per altre produzioni devono assicurare, durante il processo, che vi sia separazione fisica evitando promiscuità tra i lotti. Nel caso di impossibilità alla separazione fisica occorre attuare la separazione temporale delle lavorazioni; in tale caso gli operatori dovranno provvedere a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelata.

9 - Verifiche sul prodotto

Le verifiche sul prodotto riguardano la semola di grano, l’impasto prima della trafilatura e la pasta pronta per la commercializzazione. Le verifiche su prodotto sono condotte da Certiquality secondo le frequenze ed i metodi indicati nei successivi paragrafi 9.1 e 10.

Le verifiche sul prodotto finito e sulla semola di grano duro condotte in autocontrollo devono essere effettuate secondo i criteri sotto riportati:

- 1) Prodotto finito: almeno due volte all’anno devono venire effettuate le analisi per le caratteristiche previste dal disciplinare, utilizzando laboratori esterni conformi alla norma ISO/IEC 17025
- 2) Semola di grano duro: almeno due volte all’anno devono venire effettuate le analisi per le caratteristiche previste dal disciplinare, utilizzando laboratori esterni conformi alla norma ISO/IEC 17025.

Il produttore deve impegnarsi affinché:

- i rapporti di prova dell’autocontrollo siano registrati indicando il lotto sottoposto a prova;
- i referti di analisi, con i riferimenti identificativi del lotto, siano conservati e resi disponibili per i controlli di conformità da parte dell’OdC;
- non venga immesso nel circuito tutelato prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate, dandone comunicazione all’OdC;
- il processo di lavorazione sia conforme al disciplinare;
- il prodotto finito sia conforme al disciplinare;
- il prodotto finito non conforme sia segregato ed identificato.

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
-----------------------------	---	---

9.1 - Campionamento

Le verifiche sul prodotto riguardanti la semola fanno riferimento alle sue caratteristiche. Pertanto saranno oggetto di controllo:

- l'umidità: non superiore al 15% sul prodotto finito;
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:
 - valore energetico 1486 KJ;-350 Kcal;
 - proteine 13 g;
 - carboidrati 73 g;
 - grassi 1 g;
 - ceneri max 86%.

Il campionamento della semola avviene durante la Verifica Iniziale per tutti gli operatori richiedenti l'iscrizione e successivamente 1 volta all'anno per produzioni di prodotto finito fino a 10 ton/giorno e 2 volte l'anno per produzioni di prodotto finito superiori a 10 ton/giorno.

Le verifiche per l'impasto sono condotte senza il prelievo dello stesso. Infatti, la verifica dell'elasticità e dell'omogeneità sull'impasto è fatta in loco al momento delle verifica presso i produttori. Nel caso in cui la verifica sia condotta in assenza di realizzazione dell'impasto la verifica dovrà essere ripetuta.

Il campionamento del prodotto finito per la verifica delle caratteristiche indicate al paragrafo.7.punto D.2 avviene durante la Verifica Iniziale per tutti gli operatori richiedenti l'iscrizione e successivamente 1 volta all'anno per produzioni di prodotto finito fino a 10 ton/giorno e 2 volte l'anno per produzioni di prodotto finito superiori a 10 ton/giorno.

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato da Certiquality che redige un Verbale di prelevamento.

Il campione di semola prelevato è suddiviso in 3 aliquote utilizzate come segue:

- una inviata al laboratorio per le analisi chimiche,
- una in consegna al produttore,
- una conservata come contro campione da Certiquality.

Il campione di pasta prelevato è suddiviso in 6 aliquote utilizzate come segue:

- due inviate al laboratorio e precisamente una per le analisi chimico fisiche e una per le analisi organolettiche,
- due rimarranno in consegna al produttore,
- due saranno conservate da Certiquality come contro campione per l'eventuale ripetizione delle analisi chimiche ed organolettiche.

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
-----------------------------	---	---

10 - Esame dei rapporti di prova e verifica

In fase di verifica iniziale di inserimento, i rapporti di prova, riguardanti le determinazioni analitiche sono esaminati da Certiquality al fine di verificare la conformità del prodotto. In caso di esito conforme le risultanze ed il Rapporto di verifica ispettiva nonché il materiale di designazione e presentazione sono soggetti alla valutazione della Commissione Tecnica per la concessione della certificazione con rilascio dell'Attestato di iscrizione all'attività di controllo della Pasta di Gragnano IGP.

In caso di esito non conforme della valutazione dei rapporti di prova, su richiesta della parte, si procede ad una seconda prova (analisi di revisione) alla quale può assistere un incaricato della parte interessata.

Per la prova di revisione viene utilizzato il controcampione detenuto da Certiquality.

L'esito dell'analisi di revisione determina il proseguimento della procedura di inserimento nel sistema dei controlli.

In caso di risultato negativo dell'analisi di revisione si procede alla sospensione della procedura di riconoscimento e, su eventuale richiesta del soggetto interessato, ad un ulteriore campionamento ed analisi su di un altro lotto di produzione.

In fase di mantenimento i rapporti di prova riguardanti le determinazioni analitiche sul prodotto campionato sono esaminati da Certiquality al fine di verificare il perdurare della conformità del prodotto.

L'eventuale esito non conforme della valutazione dei rapporti di prova viene comunicato all'operatore il quale dovrà procedere alla momentanea segregazione del lotto interessato nel caso in cui non sia stato ancora immesso sul mercato.

La parte interessata potrà chiedere una revisione di analisi alla quale la medesima può assistere. Per questa analisi verrà utilizzato il contro campione detenuto da Certiquality.

In caso di risultato negativo dell'analisi di revisione Certiquality comunica all'operatore di escludere il prodotto che era stato momentaneamente segregato e comunica all'ICQRF la non conformità grave riscontrata.

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
-----------------------------	---	---

A seguito di quanto sopra l'operatore mette a disposizione dell'ICQRF copia della eventuale documentazione relativa al prodotto non conforme già immesso sul mercato. Certiquality si impegna ad effettuare una verifica ispettiva suppletiva e un ulteriore campionamento su un successivo lotto di produzione al fine di verificare il ripristino delle condizioni di conformità per la produzione IGP.

11 – Procedure di mantenimento

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Certiquality predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali.

Tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli quindi idonei all'uso della denominazione Pasta di Gragnano IGP devono comunicare trimestralmente² all'istituto, entro 15 giorni dalla fine del trimestre, le quantità di prodotto finito immesse nel circuito tutelato, indicando:

1. lotto di produzione/confezionamento;
2. peso complessivo del prodotto finito;
3. quantità di semola utilizzata.

Le procedure e i sistemi di registrazione devono inoltre consentire agli ispettori di Certiquality, durante le verifiche ispettive, di risalire al fornitore, alla data di ricevimento della semola, ai kg. Presi in carico e ai quantitativi di prodotto finito e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

I dati relativi alla immissione al consumo del prodotto Pasta di Gragnano IGP possono essere inviati via FAX, Posta o E-Mail.

In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro quanto previsto dal Piano, Certiquality s.r.l. solleciterà l'Operatore alla trasmissione di opportuna integrazione entro una scadenza determinata, segnalando nel contempo che in caso di permanere della carenza si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fine di determinare le quantità effettivamente avviate alla Pasta di Gragnano IGP per il periodo non documentato.

Il perdurare della mancata rendicontazione da avvio alla procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente.

Per le registrazioni dell'autocontrollo i soggetti iscritti possono utilizzare la modulistica propria

² I termini per la rendicontazione sono calcolati in base all'anno solare (gen-feb-mar; apr-mag-giu; lug-ago-set; ott-nov-dic).

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
-----------------------------	---	---

garantendo la completezza delle informazioni richieste dal disciplinare di produzione e dal presente piano di controllo.

11.1 Caratteristiche della designazione e presentazione

Le confezioni utilizzate per la Pasta di Gragnano devono essere astucci di cartone o sacchetti trasparenti, o confezioni realizzate con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile, consentito dalla Normativa comunitaria. Le confezioni devono avere un peso di 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg o 2 kg.

Sulle confezioni di prodotto finito contrassegnate da I.G.P., o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili delle stesse dimensioni, le seguenti indicazioni:

1. “Pasta di Gragnano” e “Indicazione Geografica Protetta” o l’acronimo “I.G.P.”;
2. il nome, la ragione sociale e l’indirizzo dell’azienda produttrice;
3. il simbolo grafico relativo all’immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l’Indicazione Geografica Protetta.

Il logo della denominazione è composto da un cerchio di colore blu con all’interno la scritta circolare “PASTA DI GRAGNANO” in bianco e la dicitura “IGP” di colore oro. Il font utilizzato è TRAJAN.

Al centro del logo vi è stilizzata una mano che tiene un fascio di grano in colore oro.

Tutto il cerchio blu è contornato da raggi inclinati formati da spighe di grano.

La grandezza del logo sarà proporzionata alla dimensione della confezione, mantenendo inalterate le proprie proporzioni.

4. la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ai sensi dell’art. 10 del Reg. CEE 510/06;

È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente/consumatore.

12 - Procedure di mantenimento in caso di modifiche

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax) — entro 15 giorni — a Certiquality s.r.l. le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

Certiquality s.r.l. svolge le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
-----------------------------	---	---

abbia mantenuto il possesso dei requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l’inserimento nell’apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*. In ogni caso le modifiche intervenute sono oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da Certiquality s.r.l secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

13 - Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell’attività

In caso di “cessazione di attività”, o “sospensione volontaria dell’attività” il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg a Certiquality s.r.l.. Il soggetto che reiniziasse l’attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo entro 15 gg a Certiquality s.r.l. eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. Nel periodo di sospensione l’operatore interessato deve astenersi dall’uso, sotto qualsiasi forma, della denominazione tutelata Pasta di Gragnano.

La richiesta di “recesso dal sistema di controllo” deve essere trasmessa dal soggetto entro la fine di ciascun anno per l’anno successivo. Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso, è cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da Certiquality s.r.l.; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all’iter completo di riconoscimento.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l’attività, che cessano definitivamente l’attività o recedano dal sistema nel corso dell’anno sono comunque tenuti a versare la tariffa fissa e quella variabile sino a quel momento eventualmente maturata.

14 – Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche /controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità. Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano di Controllo, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell’immissione delle produzioni nel circuito dell’ IGP “Pasta di Gragnano”.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella produzione della Pasta di Gragnano IGP lungo tutta la filiera produttiva, sia da CERTIQUALITY S.r.l. quale Organismo di Controllo autorizzato da MiPAAF per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite adeguatamente, allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente ai requisiti specificati nel Disciplinare e nel presente Piano di Controllo sia immesso nel circuito come prodotto IGP “Pasta di Gragnano”.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione,

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
---------------------	---	---

documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

14.1 - Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Qualora un soggetto appartenente alla filiera della Pasta di Gragnano IGP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- mantenere una registrazione delle non conformità rilevate e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all’interno dei requisiti di conformità;
- nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, deve dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della IGP “Pasta di Gragnano”;
- comunicare tempestivamente all’Organismo di Controllo CERTIQUALITY S.r.l. le non conformità rilevate e i provvedimenti adottati.

14.2 - Gestione delle non conformità da parte di CERTIQUALITY S.r.l.

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo rilevate nel corso dei controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dal Disciplinare IGP “Pasta di Gragnano” e del presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di risoluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Le non conformità rilevate dagli Ispettori sono classificabili come gravi o lievi; tale classificazione viene assegnata secondo i criteri che seguono:

- **non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l’impossibilità di stabilire la conformità al Disciplinare di Produzione, tali non conformità saranno rese note all’Autorità competente per quanto di specifica responsabilità;
- **non conformità lievi:** tutte le altre non conformità che comunque non pregiudicano la rispondenza del prodotto ma possono comprometterla nel tempo.

La gestione delle non conformità è necessaria per assicurarsi che il prodotto non conforme non sia commercializzato come IGP. A questo fine è necessario identificare, documentare nel rapporto di Verifica Ispettiva, valutare e risolvere la non conformità con la proposta di risoluzione da indicare sul modulo gestione notificate all’azienda. Tale risoluzione è valutata per la sua congruenza e nella successiva verifica di routine o di chiusura non conformità - se prevista dallo schema dei controlli come Azione correttiva - nella sua efficacia. Per la gestione delle specifiche non conformità si rimanda a quanto indicato nella

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP "Pasta di Gragnano"	
---------------------	---	---

“Tabella sintetica dei controlli di conformità”, parte integrante del presente Piano dei controlli.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito Pasta di Gragnano IGP.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come Gravi saranno rese note all’Autorità nazionale competente (ICQRF) per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito dell’ IGP “Pasta di Gragnano” saranno comunicati all’autorità nazionale competente (ICQRF) e, qualora ci sia, al Consorzio di tutela incaricato.

15 - Azioni correttive

Tra i tipi di azioni correttive previste, indicate in dettaglio nello schema dei controlli, necessitano di alcuni chiarimenti le seguenti:

Verifica di chiusura non conformità: è la verifica successiva a quella prevista di routine secondo le percentuali espresse nel piano, nel corso della quale è stata notificata una non conformità grave, che prevede esclusione del prodotto o la verifica a seguito del mancato adeguamento per la risoluzione di una non conformità lieve nei termini previsti dall’azione correttiva. Serve per verificare il ripristino della condizioni di conformità per consentire la medesima nelle produzioni successive.

16 - Designazione e presentazione - procedura di approvazione etichette

In assenza di un Consorzio di tutela incaricato ai sensi dell’art. 14 L 526/99 la verifica e l’approvazione delle etichette viene svolta da Certiquality s.r.l.. Tali verifiche vengono effettuate con controllo documentale sulle confezioni realizzate dai produttori.

La verifica documentale e relativa approvazione delle etichette da parte di Certiquality s.r.l. viene effettuata previo invio da parte di tutti i produttori delle etichette per la Pasta di Gragnano IGP, prima del loro utilizzo, sia la prima volta che per le etichette nuove o modificate. La verifica ed approvazione viene condotta considerando il rispetto dei requisiti per la designazione e presentazione descritti nel presente piano. L’approvazione etichette viene comunicata per scritto.

Solo le etichette approvate con visto da Certiquality s.r.l. possono essere utilizzate per la designazione e presentazione della Pasta di Gragnano IGP.

16.1 Verifica etichette post-approvazione

La verifica presso i locali del produttore con vendita - in magazzino per il confezionato - consente di verificare il corretto utilizzo del materiale approvato.

17 - Regime di protezione transitoria

CERTIQUALITY SRL	Piano per il controllo di conformità della IGP “Pasta di Gragnano”	
-----------------------------	---	---

In deroga a quanto precedentemente indicato in materia di designazione e presentazione del prodotto finito, fino al momento in cui non sarà ufficiale il riconoscimento comunitario della IGP “Pasta di Gragnano” sarà possibile indicare sulle etichette esclusivamente la denominazione tutelata con gli estremi del D.M di riconoscimento della protezione transitoria e la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. CE 510/2006”.

18 – Procedura di ricorso

L’Operatore interessato può presentare ricorso contro le decisioni di Certiquality.

Il ricorso deve essere inviato mediante raccomandata a Certiquality entro 30 giorni dalla decisione. Certiquality provvede a dare conferma scritta dell’avvenuta ricezione del ricorso

Certiquality, lo sottopone ad apposita Commissione che entro 30 giorni emette la propria decisione con indicazione delle motivazioni. Per giustificati motivi il Comitato ricorsi può esprimersi entro sessanta giorni.

In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo; in caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato.

Le spese sono a carico della parte soccombente.