

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP "Maccheroncini di Campofilone"	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

**PIANO DEI CONTROLLI
IGP "MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE"**

STATO DELLE REVISIONI

Data revisione	Revisione
28/08/2017	Rev. 2

Elaborato e Redatto	VERIFICATO	APPROVAZIONE
Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri	Commissione Tecnica di valutazione	Avv. Cristina Martellini
	Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr. ssa Valeria Beelli	

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP "Maccheroncini di Campofilone"	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

1. PREMESSA.....	3
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	3
4. DEFINIZIONI, ACRONIMI	3
5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	4
5.1 PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI	4
5.2 RICONOSCIMENTO, INSERIMENTO E MANTENIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI.....	5
5.3 VARIAZIONI	6
6. REQUISITI DI RICONOSCIMENTO DEGLI OPERATORI.....	6
6.1 CARATTERISTICHE DEI PASTIFICI.....	6
6.2 LOCALIZZAZIONE SITI PRODUTTIVI	6
7. CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ.....	6
8. PIANO DEI CONTROLLI	7
8.1 GENERALITÀ.....	7
8.2 FREQUENZA DEI CONTROLLI IN SORVEGLIANZA.....	7
9. ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA	8
9.1 REQUISITI PASTIFICI	8
9.1.1 Requisiti.....	8
9.1.2 Autocontrollo.....	10
9.1.3 Controllo A.S.S.A.M.	10
10. APPROVAZIONE DELL'ETICHETTE	11
11. MODALITÀ DI PRELIEVO CAMPIONI.....	11
12. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	11
13. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	12
13.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI	12
13.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELL'A.S.S.A.M.....	12
14. COMUNICAZIONI ALL'A.S.S.A.M.	13
15. COMUNICAZIONI AL M.I.P.A.A.F.	13
16. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI	14
17. ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO DEI CONTROLLI/TARIFFARIO E NORME TRANSITORIE ...	14
18. SCHEMA DEI CONTROLLI (SDC)	14

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”	Rev. 2 – 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una Denominazione di Origine Protetta (DOP) o di una Indicazione Geografica Protetta (IGP), siano ottenuti in conformità ad un Disciplinare di Produzione (di seguito Disciplinare), e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati Membri.

L’Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, attraverso l’Autorità Pubblica di Controllo (di seguito A.S.S.A.M.), quale Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (di seguito Mi.P.A.A.F.) per effettuare i controlli sulla Indicazione Geografica Protetta “Maccheroncini di Campofilone” (di seguito IGP “Maccheroncini di Campofilone”), ha definito il presente documento denominato Piano dei Controlli (di seguito Piano), come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità dei requisiti di prodotto e di processo della IGP “Maccheroncini di Campofilone”.

Il Piano, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Mi.P.A.A.F. ed i competenti Servizi dell’Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone”, ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati i pastifici;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali del prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone”;
- 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 IGP “Maccheroncini di Campofilone”.

2. Scopo e campo di applicazione

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano i seguenti soggetti:

- Pastifici.

3. Documenti di riferimento

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell’**allegato A** al Piano.

4. Definizioni, acronimi

Operatore: Pastificio.

Soggetto riconosciuto: operatore che ha presentato la domanda di adesione alla filiera IGP “Maccheroncini di Campofilone” e che A.S.S.A.M. ha verificato e giudicato in possesso dei requisiti minimi di riconoscimento previsti dal Piano.

Zona di Produzione: zona territoriale delimitata e destinata alla produzione, trasformazione confezionamento/etichettatura della IGP “Maccheroncini di Campofilone”.

Pastificio: soggetto riconosciuto che produce, confeziona ed etichetta il prodotto IGP “Maccheroncini di

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

Campofilone”. E’ l’unico soggetto deputato a richiedere all’A.S.S.A.M. l’approvazione dell’etichetta.

Consorzio di Tutela: Consorzio autorizzato dal Mi.P.A.A.F.

Prodotto finito: prodotto etichettato e confezionato ottenuto nel rispetto di quanto previsto dal Piano.

Aliquota: unità minima di prodotto finito che coincide con un foglietto (carta alimentare con il prodotto finito) pari a circa 125 g.

Uova fresche: uova intere di categoria A o ovoprodotto ottenuto a partire da uova intere di categoria A.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità del prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone” attuata ed evidenziata mediante le registrazioni previste, da parte di tutti gli operatori presso i propri siti produttivi.

Azione correttiva a cura dell’A.S.S.A.M.: attività intrapresa dall’A.S.S.A.M. e comunicata al soggetto in merito a decisioni relative a non conformità riscontrate (riportata nella SdC).

Controllo di Conformità: atto mediante il quale l’A.S.S.A.M. verifica il rispetto dei requisiti di conformità del processo/prodotto al presente Piano.

Correzione/Trattamento a cura dell’A.S.S.A.M.: azione intrapresa dall’A.S.S.A.M. e comunicata al soggetto in merito all’eliminazione della non conformità riscontrata (riportata nella SdC).

Correzione/Trattamento proposta/o dal soggetto: azione proposta dal soggetto e tesa ad eliminare una Non Conformità rilevata.

Disciplinare: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della IGP “Maccheroncini di Campofilone” e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel Piano.

Non conformità grave: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Piano.

Non conformità lieve: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Piano.

Raccomandazione: rilievi che non pregiudicano il giudizio di conformità sul prodotto.

Riconoscimento: atto mediante il quale l’A.S.S.A.M. riconosce un soggetto conforme a quanto previsto dal Piano. Il soggetto, identificato con un codice alfanumerico, è inserito dall’A.S.S.A.M. nell’Elenco dei Soggetti Riconosciuti.

5. Accesso al sistema di controllo

5.1 Presentazione della domanda di Adesione al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono aderire alla filiera IGP “Maccheroncini di Campofilone”, devono inviare all’A.S.S.A.M., compilata in tutte le sue parti, la domanda di adesione al Sistema di Controllo utilizzando l’apposita modulistica (**Mod.01**), scaricabile dal sito dell’A.S.S.A.M., allegando la documentazione indicata nel modello stesso.

Con l’atto di presentazione della domanda di adesione al Sistema di Controllo, ciascun operatore:

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP "Maccheroncini di Campofilone"	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

- dichiara di aver preso visione e di accettare integralmente i contenuti del Piano dei Controlli IGP "Maccheroncini di Campofilone";
- si impegna a collaborare con l'A.S.S.A.M. facilitando l'attività di controllo 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 regolare pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema indicate nel tariffario specifico per il prodotto IGP "Maccheroncini di Campofilone".

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., la domanda di adesione al Sistema di Controllo può essere presentata dal Consorzio stesso utilizzando il **Mod. 02**, a condizione che ogni singolo soggetto richiedente predisponga un'apposita delega per la consegna della domanda. Il Consorzio presenterà all'A.S.S.A.M. un elenco riassuntivo dei soggetti di cui viene consegnata la domanda (**Mod. 03**). Se la delega riguarda anche i rapporti economici, la fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di Tutela dettagliando/evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore. L'adesione al Sistema di Controllo, con gli impegni che comporta, si intende valida fino alla scadenza dell'autorizzazione rilasciata dal Mi.P.A.A.F. all'A.S.S.A.M., e rinnovata automaticamente sino a formale disdetta da parte dell'operatore, che deve essere comunicata all'A.S.S.A.M. secondo le modalità indicate al capitolo 7 del Piano.

Il Piano, dopo la validazione da parte del Mi.P.A.A.F., sarà pubblicato dall'A.S.S.A.M. sul proprio sito web www.apcassam.it dal quale possono essere scaricati tutti i modelli citati nel presente Piano.

5.2 Riconoscimento, inserimento e mantenimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti

Una volta ricevuta la domanda, l'A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento (data di riferimento protocollo dell'A.S.S.A.M.), verifica la corretta compilazione della stessa e la sua completezza. Qualora la documentazione risulti incompleta o inadeguata, A.S.S.A.M. lo notifica al soggetto interessato, richiedendo le necessarie integrazioni/modifiche, al fine di concludere l'iter di valutazione documentale.

In caso di valutazione positiva della domanda, anche dopo l'eventuale integrazione documentale, l'A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi dalla data di conclusione della fase di verifica documentale, comunicata formalmente al soggetto, effettua sullo stesso un'ispezione iniziale di riconoscimento, nel corso della quale viene controllata la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati.

Se l'esito dell'ispezione è favorevole, l'A.S.S.A.M., attraverso procedure interne, iscrive l'operatore nell'Elenco dei Soggetti Riconosciuti (di seguito Elenco), assegnandogli un codice identificativo; al contrario, l'operatore non viene inserito nell'elenco fino alla risoluzione, quando possibile, delle problematiche che lo hanno impedito. L'iscrizione dell'operatore nell'Elenco ed il relativo codice identificativo, è comunicato in forma scritta dall'A.S.S.A.M. al soggetto riconosciuto.

In casi particolari, l'A.S.S.A.M. si riserva di acquisire la necessaria documentazione contestualmente all'attività ispettiva.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

5.3 Variazioni

Le eventuali variazioni rispetto a quanto comunicato al momento della richiesta di adesione al sistema dei controlli e di conseguenza, di quanto presente al momento dell’inserimento nell’Elenco, devono essere comunicate all’A.S.S.A.M. entro 30 giorni lavorativi dal momento in cui la variazione è avvenuta. Per le variazioni non valutabili esclusivamente dal punto di vista documentale, l’A.S.S.A.M. effettuerà un’ispezione aggiuntiva presso il soggetto. Per le variazioni inerenti i dati relativi al soggetto che ha presentato la domanda di adesione (Ragione sociale, P.IVA/C.F./CUAA, legale rappresentante), dovrà essere prodotta nuova istanza di riconoscimento trasmettendo all’A.S.S.A.M. il modello **(Mod. 01)**.

6. Requisiti di riconoscimento degli operatori

Di seguito vengono descritti i requisiti di riconoscimento oggetto della valutazione iniziale ai fini dell’inserimento degli operatori nell’Elenco dei soggetti riconosciuti.

6.1 Caratteristiche dei pastifici

- localizzazione dei siti produttivi all’interno del territorio descritto nel Disciplinare (art. 3 - Delimitazione della zona geografica);
- verifica della veridicità delle informazioni trasmesse con la domanda di adesione;
- idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità.

6.2 Localizzazione siti produttivi

Le sedi operative dei pastifici devono essere ubicate nella seguente zona di produzione della IGP “Maccheroncini di Campofilone”: **territorio amministrativo del Comune di Campofilone, sito in provincia di Fermo (FM)**.

7. Cessazione, recesso e sospensione volontaria dell’attività

Le situazioni di cessazione attività, recesso e sospensione volontaria dell’attività sono così gestite:

- **Cessazione/recesso attività:** se un operatore iscritto nell’Elenco cessa la propria attività o decide di non voler far più parte della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall’evento) all’A.S.S.A.M. utilizzando il **Mod. 04**. L’A.S.S.A.M. provvede ad eliminare dall’Elenco il soggetto interessato, dandone formale comunicazione allo stesso, al Consorzio di Tutela, alla Regione Marche e al Mi.P.A.A.F. Il soggetto non potrà operare nella filiera IGP “Maccheroncini di Campofilone” e se volesse rientrarvi dovrà ripercorrere l’intero iter di riconoscimento.
- **Sospensione:** se un operatore iscritto nell’Elenco sospende volontariamente, la propria attività nell’ambito della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall’evento) all’A.S.S.A.M., utilizzando il **Mod. 04**.

L’A.S.S.A.M., verificata la richiesta di sospensione, comunica formalmente al soggetto interessato che non potrà operare nella filiera IGP “Maccheroncini di Campofilone” nel periodo di sospensione indicato. Se il

A.S.S.A.M.	<p style="text-align: center;">Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”</p>	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	--	-------------------------

soggetto volesse ridurre o aumentare il periodo di sospensione, dovrà farlo sempre tramite il **Mod. 04**.

L’A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi successivi alla data di fine sospensione, effettuerà un’ispezione aggiuntiva presso il soggetto, al fine di verificare il mantenimento dei requisiti valutati in fase di riconoscimento; solo in caso di esito positivo dell’ispezione, il soggetto potrà partecipare nuovamente alla filiera della IGP “Maccheroncini di Campofilone”.

8. Piano dei Controlli

8.1 Generalità

Il prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone” è sottoposto ad un controllo in conformità al presente Piano.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, misurazione e analisi, registrazione, conservazione delle registrazioni e della documentazione, svolte dagli Operatori presso i propri siti produttivi a fronte dei requisiti di conformità previsti dal Piano;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità di terza parte) attuati dall’A.S.S.A.M., che corrispondono a verifiche ispettive svolte sugli operatori, inerenti il processo e il prodotto, verifiche documentali relative alle registrazioni dell’autocontrollo svolto e prove analitiche sul prodotto.

Nei capitoli seguenti sono indicati per gli operatori della filiera, i requisiti di conformità che devono essere rispettati, gli obblighi relativi all’autocontrollo e i controlli effettuati dall’A.S.S.A.M. Tali aspetti sono riassunti nel Capitolo 18 del Piano, denominato Schema dei Controlli (SdC), in cui è esaminata anche la parte relativa alla gravità delle non conformità riscontrate e al trattamento/azione correttiva previsto.

8.2 Frequenza dei controlli in sorveglianza

Al fine di garantire la conformità, ai requisiti previsti dal Piano, l’A.S.S.A.M. effettua annualmente delle ispezioni di sorveglianza sulla base delle percentuali di controllo indicate nella Tabella n°1.

Sono esclusi dai controlli annuali:

- a) i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione per l’intero anno solare di riferimento;**
- b) i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione nel corso dell’anno solare di riferimento e che nello stesso anno non hanno operato.**

Presso i pastifici, sarà effettuata, altresì, attività di prelievo campioni; la matrice oggetto di prelievo, per le successive determinazioni analitiche, sarà il prodotto finito; la procedura di campionamento viene descritta al capitolo 11 del Piano.

Qualora il pastificio non abbia ottenuto prodotto finito nell’anno solare di riferimento, l’attività ispettiva di sorveglianza annuale sarà limitata alla sola verifica documentale e la mancata attività di prelievo non sarà computata nelle attività ispettive dei successivi anni solari.

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

Tabella n°1 percentuale e frequenza dei controlli

OPERATORE	Percentuale	N° ispezioni/anno
Pastificio	100%	<u>Vedere tabella 2</u>

La percentuale di controllo annua è calcolata sulla base del numero dei soggetti iscritti nell'elenco dei soggetti riconosciuti al 31/12 dell'anno precedente, non considerando, tuttavia, i soggetti ricadenti nei suddetti punti a) e b);

Tabella 2 – Frequenza verifiche ispettive per classe di produzione (pastificio)

Tipologia classe di produzione	Quantità IGP “Maccheroncini di Campofilone” kg	N° ispezioni/anno
A	≤ 10.000	1
B	> 10.000 ≤ 25.000	2
C	> 25.000	3

La collocazione in una specifica classe di produzione è legata alla quantità di IGP “Maccheroncini di Campofilone” etichettata e confezionata nell'anno solare precedente e comunicata dal Pastificio all'A.S.S.A.M. con le modalità previste al capitolo 14 del Piano.

9. Attività di sorveglianza

9.1 Requisiti Pastifici

9.1.1 Requisiti

A. Materie prime

I “Maccheroncini di Campofilone” IGP devono essere ottenuti solo dall'impasto delle seguenti materie prime:

- Uova fresche
- Semola di grano duro o farina di grano tenero “Tipo 00” (doppio zero); la semola di grano duro e la farina di grano tenero “Tipo 00” non possono essere utilizzate congiuntamente. In ogni caso è vietata l'aggiunta di acqua.

B. Caratteristiche delle materie prime

Le materie prime utilizzate per la produzione del prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone” non devono contenere OGM (organismi geneticamente modificati).

C. Caratteristiche uova fresche

Le uova fresche devono provenire da galline allevate a terra, alimentate con prodotti no OGM; inoltre, devono avere le seguenti caratteristiche espresse su 100 g di prodotto:

- assenza di pigmenti sintetici;
- proteine comprese tra 10 g e 12 g;
- grassi > 9 g;
- β carotene ≤ 33 ppm;
- residuo secco ≥ 20% s.s.;

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

D. Caratteristiche semola di grano duro

La semola di grano duro, utilizzata per la produzione del prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone”, deve essere no OGM ed avere la seguente caratteristica espressa su 100 g di prodotto:

- proteine (azoto x 5,70) \geq 12,50% s.s.

E. Caratteristiche farina di grano tenero “Tipo 00”

La farina di grano tenero “Tipo 00”, utilizzata per la produzione del prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone”, deve essere no OGM ed avere la seguente caratteristica espressa su 100 g di prodotto:

- proteine (azoto x 5,70) \geq 10,00% s.s.

F. Quantitativi di uova fresche da utilizzare

La quantità minima di uova fresche da utilizzare per 1 kg di semola di grano duro o di farina di grano tenero “Tipo 00”, è il seguente:

- minimo 7 e massimo 10 uova intere; se espresso in valore percentuale, il quantitativo di uova fresche utilizzate deve essere \geq al 33% (QUID).

G. Impasto, sfogliatura e formazione dei foglietti

Le materie prime vengono impastate tra di loro. L'impasto ottenuto viene sfogliato a mano oppure estruso in bronzo e sfogliato su rulli fino ad ottenere la sfoglia di spessore compreso tra 0,3 mm e 0,7 mm. Successivamente si procede al taglio. Il prodotto tagliato viene adagiato su foglietti di carta alimentare di larghezza compresa tra 22 cm e 26 cm e lunghezza compresa tra 32 cm e 35 cm. I foglietti, così ottenuti, contenenti il prodotto fresco, hanno un peso compreso tra 155 g e 175 g ciascuno, e vengono piegati ai quattro lati per evitare la fuoriuscita del prodotto e riposti in telai.

H. Essiccazione dei foglietti

I telai vengono inseriti in stanze di essiccazione ad una temperatura compresa tra 28°C e 40°C per una durata compresa tra le 24 ore e le 36 ore. Al termine del processo di essiccazione i foglietti vengono destinati al confezionamento.

I. Modalità di etichettatura

Il pastificio deve utilizzare per il prodotto finito, solo ed esclusivamente le etichette approvate secondo la procedura indicata al capitolo 10 del Piano. L'etichetta, fermo restando il rispetto delle prescrizioni stabilite dalla vigente normativa, deve riportare le seguenti indicazioni:

- dicitura “**Maccheroncini di Campofilone Indicazione Geografica Protetta**”;
- la dicitura “Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf”; in sostituzione dell'acronimo Mipaaf può essere utilizzata la dicitura “Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali”;
- il logo comunitario che identifica la IGP secondo le modalità previste dalla normativa vigente accanto alla dicitura “Maccheroncini di Campofilone Indicazione Geografica Protetta”;
- la denominazione “**Maccheroncini di Campofilone**” deve avere un'altezza minima di 5mm; tale requisito va rispettato in almeno una delle denominazioni riportate in etichetta;
- la denominazione “**Maccheroncini di Campofilone**” è intraducibile.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista; tuttavia, è ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché questi non abbiano significato laudativo o siano

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

tali da trarre in inganno il consumatore.

L. Modalità di immissione al consumo

Il prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone” può essere immesso al consumo, nelle seguenti modalità:

- astucci di cartone alimentare, eventualmente avvolti da una pellicola termoretraibile alimentare, contenenti i foglietti di carta alimentare su cui è adagiato il prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone”; ogni astuccio contiene (quantità netta) 250 g o 500 g o 1000 g di prodotto, a seconda che siano presenti rispettivamente 2, 4 o 8 foglietti;
- per la ristorazione collettiva è permesso anche l'utilizzo di confezioni di cartone, contenenti i foglietti di carta alimentare su cui è adagiato il prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone”; i foglietti sono avvolti da una pellicola termoretraibile alimentare oppure inseriti in sacchetti di materiale plastico;
- confezioni di carta paglia, su fondo di cartoncino rigido, contenente i foglietti di carta alimentare su cui è adagiato il prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone” preventivamente avvolto da una pellicola termoretraibile alimentare. Sulla confezione, così ottenuta, viene applicata l'etichetta; la confezione viene chiusa con uno spago, le cui due estremità vengono sigillate con cera lacca sulla quale è apposto un identificativo dell'azienda. Questo tipo di confezione può avere una quantità netta di 500 g o di 1000 g a seconda che siano presenti rispettivamente 4 foglietti o 8 foglietti.

M. Identificazione e rintracciabilità

Il pastificio deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto finito e commercializzato.

N. Analisi in autocontrollo

Il numero di lotti di prodotto finito, da sottoporre alle verifiche in autocontrollo, per verificare i parametri di cui al capitolo 12, deve essere pari ad almeno un lotto di prodotto finito per quadrimestre di produzione nell'anno solare di riferimento (primo quadrimestre dal 01 gennaio al 30 aprile, secondo quadrimestre dal 01 maggio al 31 agosto, terzo quadrimestre dal 01 settembre al 31 dicembre).

Le analisi da effettuare in autocontrollo riguardano i parametri fisici e chimici. Le determinazioni chimiche devono essere eseguite da laboratori di prova conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e s.m.i..

9.1.2 Autocontrollo

Ogni pastificio deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto finito e commercializzato.

9.1.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente un controllo presso i pastifici secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera IGP “Maccheroncini di Campofilone”;

A.S.S.A.M.	<p style="text-align: center;">Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”</p>	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei pastifici in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo;

Inoltre, sarà effettuata attività di prelievo secondo le modalità indicate al capitolo 11.

10. Approvazione dell'etichette

Il Piano contiene precise prescrizioni in merito alle indicazioni che obbligatoriamente devono essere presenti in etichetta e come le stesse debbano essere riportate. In relazione a questo, l'etichetta utilizzata per il prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone”, deve essere preventivamente valutata ed approvata dal Consorzio di Tutela riconosciuto ed incaricato dal Mi.P.A.A.F. per questo compito.

Se non fosse presente un Consorzio di Tutela riconosciuto, oppure lo stesso non fosse stato ufficialmente incaricato dal Mi.P.A.A.F. per svolgere tale compito, la valutazione dell'etichetta, ai fini della sua approvazione, sarà effettuata dall'A.S.S.A.M.

In ogni caso la valutazione dell'etichetta, riguarderà solo ed esclusivamente gli aspetti codificati dal Disciplinare e dal Piano, e non quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Nell'eventualità in cui sia l'A.S.S.A.M. ad approvare l'etichetta, la stessa è sollevata da ogni responsabilità qualora tali informazioni non siano conformi alla normativa vigente.

L'approvazione dell'etichetta da parte dell'A.S.S.A.M. sarà formalmente comunicata al soggetto interessato, il quale dovrà inviare all'A.S.S.A.M. n°1 etichetta originale approvata. Nel caso sia il Consorzio ad approvare l'etichetta, sarà il Consorzio stesso ad inviare all'A.S.S.A.M. una etichetta originale approvata.

Le modalità di approvazione dell'etichette, da parte dell'A.S.S.A.M., sono riportate in specifiche circolari presenti nel sito web dell'A.S.S.A.M..

11. Modalità di prelievo campioni

Per valutare la conformità del prodotto ai requisiti indicati al capitolo 12 del Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà un prelievo di campioni presso i pastifici. Il prelievo dei campioni riguarderà un lotto di prodotto finito presente al momento dell'ispezione; qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, l'A.S.S.A.M. provvederà in un secondo momento ad effettuare l'attività di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi.

Sul lotto di prodotto finito verrà prelevato un campione costituito da n. 2 aliquote sulle quali saranno verificate, nel corso dell'ispezione, le caratteristiche **fisiche**. Delle due aliquote, una costituirà il controcampione rilasciato al soggetto oggetto di ispezione, l'altra sarà inviata ad un laboratorio di prova operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e s.m.i. per la verifica della conformità alle caratteristiche chimiche di cui al capitolo 12. Il controcampione, rilasciato al soggetto (totale 1 aliquota), privo dei sigilli apposti dall'A.S.S.A.M., verrà considerato non valido.

12. Caratteristiche del prodotto finito

Caratteristiche fisiche:

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP "Maccheroncini di Campofilone"	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

- lunghezza compresa tra 35 cm e 60 cm;
- larghezza compresa tra 0,80 mm e 1,20 mm;
- spessore compreso tra 0,3 mm e 0,7 mm.

Caratteristiche chimiche (esprese su 100 g di prodotto finito):

- proteine (azoto x 5,70) $\geq 12,5\%$ parti di sostanza secca.

13. Gestione delle Non Conformità

A seguito delle ispezioni effettuate sul processo/prodotto, si possono rilevare delle NC sia da parte dei soggetti in fase di autocontrollo, che dall'A.S.S.A.M. In ogni caso, tutte le NC rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle NC è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Piano non siano commercializzati come IGP "Maccheroncini di Campofilone". Per questo motivo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC. Di seguito sono descritte le modalità di gestione delle eventuali NC rilevate.

13.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se un soggetto che fa parte della filiera del prodotto IGP "Maccheroncini di Campofilone" rileva, in autocontrollo, delle NC rispetto ai requisiti disciplinati dal Piano, deve provvedere ad identificare e segregare il prodotto non conforme.

In dettaglio gli operatori che rilevano delle NC in autocontrollo devono:

- ✓ mantenere una registrazione delle NC rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità per la gestione del prodotto non conforme;
- ✓ dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla commercializzazione come IGP "Maccheroncini di Campofilone";
- ✓ attuare procedure atte a garantire il ritiro/richiamo del prodotto non conforme, qualora il prodotto finito sia stato commercializzato.

13.2 Gestione delle non conformità da parte dell'A.S.S.A.M.

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono rilevare delle NC classificabili come:

- **non conformità GRAVI**
- **non conformità LIEVI**

La tipologia della NC rilevata, nonché le iniziative e le decisioni assunte dall'A.S.S.A.M. in seguito alla NC sono riportate nel Capitolo 18 (Scheda dei Controlli) del Piano.

A prescindere dalla tipologia della NC rilevata dagli ispettori, le stesse sono notificate al soggetto interessato, entro i 15 giorni successivi a partire dalla data di conferma degli esiti dell'ispezione da parte dell'A.S.S.A.M.

Esclusivamente le NC Gravi rilevate dall'A.S.S.A.M., saranno comunicate all'I.C.Q.R.F. entro i 15 giorni successivi dalla data di invio della conferma dell'esito dell'ispezione, comunicata dall'A.S.S.A.M. al soggetto.

Le NC gravi prevedono come trattamento, a cura dell'A.S.S.A.M., l'esclusione del prodotto/lotto identificato

A.S.S.A.M.	Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	---	-------------------------

dal circuito controllato della IGP “Maccheroncini di Campofilone”, e come azioni correttive, a cura dell’A.S.S.A.M., la richiesta di adeguamento, al fine di risolvere la NC e l’ulteriore ispezione da parte dell’A.S.S.A.M.. L’ispezione aggiuntiva prevede sempre il contestuale prelievo di campioni da sottoporre ad analisi (fisiche, chimiche).

Se la NC Grave riguarda le caratteristiche del prodotto (capitolo 12), ad esclusione delle caratteristiche fisiche controllate in fase ispettiva, il soggetto, entro 7 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della NC, potrà chiedere una revisione di analisi.

Per la revisione di analisi verrà utilizzato il controcampione rilasciato dall’A.S.S.A.M. in fase ispettiva.

La mancata presentazione (o il non rispetto della suddetta tempistica) della richiesta di revisione da parte del soggetto determina l’esclusione definitiva dal circuito del lotto in esame.

Per usufruire della revisione di analisi, il soggetto dovrà trasmettere una formale richiesta all’A.S.S.A.M. riportando, almeno, i seguenti elementi:

- l’identificativo del lotto oggetto di revisione;
- l’identificativo dell’aliquota, rilasciata come controcampione dall’A.S.S.A.M. in fase ispettiva.

Le analisi di revisione dovranno essere effettuate presso un laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e s.m.i.

In caso in cui l’esito delle analisi di revisione sia conforme ai parametri suddetti, l’A.S.S.A.M. comunica formalmente al soggetto che il Lotto può essere commercializzato come IGP “Maccheroncini di Campofilone”.

In caso di esito negativo dell’analisi di revisione, l’A.S.S.A.M. comunica formalmente al soggetto l’obbligo di escludere dal circuito il lotto che era stato momentaneamente segregato, comunicando all’I.C.Q.R.F. la NC Grave riscontrata.

I costi dell’analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

14. Comunicazioni all’A.S.S.A.M.

Il pastificio deve inviare all’A.S.S.A.M. le seguenti informazioni, con cadenza semestrale:

- la quantità di prodotto finito etichettata e confezionata come IGP “Maccheroncini di Campofilone”, specificando per ogni lotto di prodotto finito la quantità totale, la quantità di uova fresche utilizzata e la quantità di semola di grano duro utilizzata o la quantità di farina di grano tenero “Tipo 00” utilizzata.

Per cadenza semestrale si intende, entro il 31 luglio di ogni anno per il primo semestre ed entro il 31 gennaio, per il secondo semestre.

15. Comunicazioni al Mi.P.A.A.F.

L’A.S.S.A.M. invierà al Mi.P.A.A.F. la seguente documentazione aggiornata al 31.12 dell’anno precedente:

- soggetti inseriti nell’Elenco dei Soggetti riconosciuti;
- il quantitativo di prodotto IGP “Maccheroncini di Campofilone” etichettato e confezionato nell’anno, dichiarato dal pastificio.

A.S.S.A.M.	<p style="text-align: center;">Piano dei Controlli IGP “Maccheroncini di Campofilone”</p>	Rev. 2 - 28 AGOSTO 2017
------------	--	-------------------------

L’A.S.S.A.M. provvederà ad inserire, nella Banca dati Nazionale di Vigilanza (BDV), i dati richiesti dal Mi.P.A.A.F relativi agli operatori inseriti nel circuito della IGP “Maccheroncini di Campofilone”.

16. Reclami, Ricorsi e Contenziosi

Le politiche e le procedure dell’A.S.S.A.M. hanno l’obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, l’A.S.S.A.M. prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami: la procedura di gestione del reclamo è specifica dell’A.S.S.A.M. L’esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte dell’A.S.S.A.M.

Ricorsi: gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall’A.S.S.A.M. secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, dall’A.S.S.A.M. Il Comitato ricorsi (Giunta d’Appello) dell’A.S.S.A.M. è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 gg dalla data di arrivo del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Contenziosi: qualsiasi controversia relativa all’applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede dell’A.S.S.A.M.

17. Entrata in vigore del piano dei Controlli/tariffario e norme transitorie

Il presente Piano dei controlli ed il relativo tariffario entreranno in vigore, per i nuovi soggetti che faranno formale richiesta di adesione al circuito, a partire dalla data di approvazione della documentazione da parte del Mi.P.A.A.F.

Per i soggetti già inseriti nel circuito, valgono le seguenti disposizioni:

- il Piano dei Controlli ed il relativo tariffario entreranno in vigore il 01.01.2018;
- il Piano dei Controlli ed il relativo tariffario saranno pubblicati sul sito web dell’A.S.S.A.M. entro 15 giorni dalla data di notifica di approvazione da parte del Mi.P.A.A.F.;
- l’A.S.S.A.M. comunicherà, entro 30 giorni dalla data di notifica di approvazione del Piano da parte del Mi.P.A.A.F., le modalità di accettazione della nuova documentazione.

Qualora l’A.S.S.A.M. non riceva, entro il 31.12.2017, nessuna formale volontà di recesso dalla filiera, verrà confermata l’iscrizione del soggetto nel circuito e la conseguente applicazione della nuova documentazione.

18. Schema dei controlli (SdC)