



**Guida per la predisposizione del Disciplinare di
Produzione ai fini della certificazione volontaria dei
prodotti agroalimentari**

LGDPV01

Rev. 0 del 01/07/14

RIF. PQDCE01

Pagina 1 di 9

REVISIONI					
N	DATA	Motivo	Redazione	Verifica	Approvazione
0	07/03/07	Prima emissione			
1	01/07/14	Rivisitazione completa			

Copia n° _____ Distribuita a _____

Copia **CONTROLLATA**

Copia **NON CONTROLLATA**



Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari

LGDPV01

Rev. 0 del 01/07/14

RIF. PQDCE01

Pagina 2 di 9

1. GENERALITA'	3
1.1. MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI	3
1.2. DESCRIZIONE DEL SOGGETTO	3
1.3. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
1.4. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
1.4.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI	4
1.4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI	4
1.4.3 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
1.5. DEFINIZIONI	4
1.5.1 CARATTERISTICHE DI PRODOTTO	5
1.5.2 CARATTERISTICHE DI PROCESSO E TRACCIABILITÀ	5
1.5.3 SOGGETTI DELLA FILIERA	5
1.5.4 CARATTERISTICHE DI COMMERCIALIZZAZIONE E RINTRACCIABILITÀ	5
1.5.5 SISTEMI DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE	5
1.6 ACRONIMI ED ABBREVIAZIONI	5
2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO	5
2.1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	5
2.2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI	6
2.3. CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL PRODOTTO	6
2.3.1 FORMATO	6
2.3.2. CONTENITORI	6
2.3.3. ETICHETTATURA	6
3. SCHEMA DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE	7
3.1. FASI DELLA FILIERA	7
3.2. DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	7
3.3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI IMMISSIONE AL CONSUMO	7
4. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'	7
5. PIANO DI AUTOCONTROLLO	8
6. GESTIONE DEL PRODOTTO NON CONFORME	8
7. RECLAMI	8
8. CONCLUSIONI	8
9. ALLEGATI	9

	Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari	LGDPV01
Rev. 0 del 01/07/14	RIF. PQDCE01	Pagina 3 di 9

1. GENERALITA'

Lo scopo del documento è fornire una linea guida per la predisposizione di un Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria di un prodotto agroalimentare, e rappresenta un'indicazione a livello generale sui contenuti minimi che lo stesso deve avere per consentire la sua applicazione; tale linea guida pertanto, può essere seguita integralmente e/o adattandola alle diverse situazioni inerenti la specificità e le caratteristiche del prodotto. Il Disciplinare di Produzione deve contenere esclusivamente quei dati e/o informazioni che il soggetto considera essenziali per caratterizzare le particolarità specifiche del prodotto, sia in termini tecnici che commerciali, cioè considerando anche le modalità di presentazione del prodotto al consumatore. Tali caratteristiche inoltre, ai fini della certificazione, devono essere descritte in maniera tale da permetterne una verifica oggettiva da parte dell'Autorità Pubblica di Controllo, di seguito definita APC, riguardare caratteri più restrittivi rispetto alla normativa vigente ed essere misurabili e/o verificabili. Il Disciplinare di Produzione va presentato, completo in ogni sua parte, ad APC ai fini della domanda di certificazione.

1.1. Motivazione ed obiettivi

Nel paragrafo deve essere messo in evidenza lo scopo e le motivazioni, che hanno spinto il soggetto a redigere un Disciplinare di Produzione e, conseguentemente, a richiedere la certificazione volontaria per uno o più prodotti agroalimentari.

1.2. Descrizione del soggetto

Nel paragrafo occorre fare una presentazione del soggetto che ha redatto il Disciplinare di Produzione (settore di interesse, organizzazione, ecc), riportando, anche in allegato, l'Organigramma con evidenziate le singole responsabilità.

1.3. Oggetto e campo di applicazione

Nel paragrafo deve essere descritto il prodotto/i oggetto del Disciplinare di Produzione, specificando anche le possibili modalità di vendita (ad esempio intero, a fette, a tranci, ecc), inoltre, devono essere individuati i soggetti della filiera a cui si applica il Disciplinare, specificandone per ognuno (è possibile farlo anche nelle definizioni) l'attività svolta.

	Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari	LGDPV01
Rev. 0 del 01/07/14	RIF. PQDCE01	Pagina 4 di 9

1.4. Documenti di riferimento

Nei paragrafi seguenti devono essere elencati i vari riferimenti legislativi, normativi, e altri documenti di riferimento presi in esame per la stesura del Disciplinare di Produzione.

1.4.1 Riferimenti legislativi

Elencare i riferimenti legislativi a carattere orizzontale che disciplinano l'igiene e la sicurezza dei prodotti agroalimentari, e i riferimenti specifici per la definizione, la realizzazione e la commercializzazione del prodotto oggetto del Disciplinare (riferimenti verticali). ESEMPIO:

Riferimento	Argomento trattato
D. Lgs. N° 109 del 27/01/092 e successive modifiche ed integrazioni	Concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti agroalimentari

1.4.2 Riferimenti normativi

Indicare le norme emesse da Enti Normativi a livello nazionale ed internazionale (ISO, UNI, ecc), eventualmente prese a riferimento, riportandone il titolo e l'anno di emissione. ESEMPIO:

Riferimento	Argomento trattato
UNI CEI EN 17065: 2012	Valutazione della conformità – Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

1.4.3 Altri documenti di riferimento

Indicare i documenti presi a riferimento, come quelli emessi da associazioni, cooperative, produttori del settore, ecc.

1.5. Definizioni

Devono essere riportati i termini utilizzati, aventi un significato particolare, con le relative definizioni, e, quando possibile, il riferimento al documento da cui è stata presa la definizione stessa. Le definizioni dovranno essere suddivise in relazione all'ambito di interesse, secondo l'esempio di seguito riportato.

	Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari	LGDPV01
Rev. 0 del 01/07/14	RIF. PQDCE01	Pagina 5 di 9

1.5.1 Caratteristiche di prodotto

Riportare alcuni termini, relativi al prodotto, utilizzati nel Disciplinare, ai fini di una maggiore comprensione degli stessi.

1.5.2 Caratteristiche di processo e tracciabilità

Riportare alcuni termini, relativi al processo e alla sua tracciabilità, utilizzati nel Disciplinare, ai fini di una maggiore comprensione degli stessi.

1.5.3 Soggetti della filiera

Riportare una definizione dei soggetti che intervengono nella filiera e/o i soggetti ai quali si applica il Disciplinare specificando le attività di loro competenza.

1.5.4 Caratteristiche di commercializzazione e rintracciabilità

Riportare alcuni termini relativi alle modalità di commercializzazione e alla rintracciabilità del prodotto, utilizzati nel Disciplinare.

1.5.5 Sistemi di controllo e di certificazione

Riportare alcuni termini relativi al sistema di controllo.

1.6 Acronimi ed Abbreviazioni

Indicare l'elenco delle sigle ed abbreviazioni utilizzate con la relativa spiegazione. (es. APC = Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM).

2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1. Descrizione del prodotto

In questo paragrafo deve essere descritto il/i prodotto/i agroalimentare finito, oggetto del Disciplinare di Produzione, riportando le caratteristiche del prodotto ritenute importanti e sufficienti a definirlo nei suoi aspetti generali, come ad esempio la denominazione di vendita, le materie prime utilizzate, le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche, le finalità d'uso, ecc.

	Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari	LGDPV01
Rev. 0 del 01/07/14	RIF. PQDCE01	Pagina 6 di 9

2.2. Caratteristiche del prodotto certificabili

Nel paragrafo devono essere indicati gli elementi che contraddistinguono il prodotto dagli altri appartenenti alla stessa categoria merceologica, cioè, occorre descrivere le caratteristiche certificabili e oggetto di comunicazione al consumatore, quindi quelle definite, controllate e garantite. Si ricorda che, ai fini della certificazione di prodotto, tali caratteristiche devono essere descritte in maniera tale da permetterne una verifica oggettiva da parte di APC, devono riguardare caratteri più restrittivi rispetto alla normativa vigente ed essere misurabili e verificabili. Nel caso in cui vengano indicate delle tolleranze rispetto ai requisiti previsti, (es. conservazione del prodotto ad una T° max di 15°C +/- 1°C) sarà compito di APC valutarne l'applicabilità.

2.3. Caratteristiche commerciali del prodotto

Se non fatto in precedenza, e se sono oggetto di certificazione, in questo paragrafo occorre indicare le caratteristiche legate alla commercializzazione del prodotto (es. condizioni di confezionamento), facendo anche riferimento al rispetto delle normative vigenti. (es. i prodotti oggetto del presente Documento sono confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente).

2.3.1 Formato

Se non fatto in precedenza, e se sono oggetto di certificazione, in questo paragrafo occorre indicare i formati ammessi per la vendita del prodotto.

2.3.2. Contenitori

Se non fatto in precedenza, e se sono oggetto di certificazione, in questo paragrafo occorre descrivere il tipo di confezionamento predisposto per la vendita mettendone in evidenza le particolari caratteristiche (ad es. budello naturale per gli insaccati).

2.3.3. Etichettatura

Se non fatto in precedenza, e se sono oggetto di certificazione, in questo paragrafo occorre descrivere la modalità di etichettatura, evidenziando le informazioni aggiuntive che si vogliono riportare in etichetta, ovviamente sempre nel rispetto della normativa vigente.

	Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari	LGDPV01
Rev. 0 del 01/07/14	RIF. PQDCE01	Pagina 7 di 9

3. SCHEMA DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE

3.1. Fasi della filiera

Schematizzare attraverso un diagramma di flusso che riporti in ordine cronologico (cronoprocesso), tutte le fasi della filiera (produzione/trasformazione/distribuzione), evidenziando quelle gestite da altri attori coinvolti, o direttamente dal soggetto.

3.2. Descrizione delle modalità di produzione e trasformazione

Se non fatto precedentemente, riportare le fasi del processo di produzione e/o trasformazione, e le modalità da adottare per il loro corretto svolgimento ai fini dell'ottenimento delle caratteristiche peculiari del prodotto. In ciascuna fase, devono essere evidenziate le attività necessarie alla realizzazione degli elementi che caratterizzano il prodotto, e alla verifica della loro attuazione. Inoltre, bisogna evidenziare le modalità di gestione delle interfacce tra due passaggi successivi della filiera specificando, all'inizio di ciascuna fase, le caratteristiche che deve avere il prodotto entrante, e le relative responsabilità. Se possono condizionare e/o compromettere le caratteristiche del prodotto, descrivere anche le peculiarità degli impianti ed attrezzature di produzione e/o trasformazione adottati.

3.3 Descrizione del processo di immissione al consumo

Definire le modalità da adottare nelle fasi d'immissione al consumo del prodotto, evidenziando in particolar modo gli elementi caratterizzanti il prodotto, (etichetta, formato dei prodotti e dei contenitori di vendita, sistemi di imballaggio, di conservazione, di spedizione e di presentazione alla vendita) e ogni altro elemento ritenuto necessario alla sua caratterizzazione,

4. IDENTIFICAZIONE e RINTRACCIABILITA'

Descrivere i criteri adottati per consentire l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera produttiva, dalla fase di approvvigionamento delle materie prime e/o ingredienti, fino all'immissione del prodotto al consumo. E' obbligatorio definire un sistema di identificazione dei lotti immessi al consumo.

	Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari	LGDPV01
Rev. 0 del 01/07/14	RIF. PQDCE01	Pagina 8 di 9

5. PIANO DI AUTOCONTROLLO

Nel capitolo devono essere indicate con chiarezza le motivazioni che hanno portato all'individuazione dei punti critici di controllo del processo produttivo, e cioè quelle operazioni la cui buona riuscita condiziona l'ottenimento e/o il mantenimento delle caratteristiche oggetto di certificazione. L'individuazione dei punti critici deve seguire un'attenta analisi di tutto il processo, dalla produzione fino alla distribuzione del prodotto, comprendendo, se necessario, anche le modalità di stoccaggio, e l'approvvigionamento delle materie prime.

L'attività di autocontrollo deve essere registrata, archiviata, e messa a disposizione dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM.

Occorre quindi descrivere le attività di autocontrollo svolte durante il processo di produzione/trasformazione/distribuzione, relativamente a quei punti della filiera produttiva identificati come punti critici, e cioè influenzanti gli elementi caratterizzanti il prodotto, come ad

Il piano di autocontrollo può essere riportato nel presente capitolo o in allegato.

6. GESTIONE DEL PRODOTTO NON CONFORME

Occorre descrivere, individuando le azioni e le responsabilità, la modalità di gestione del prodotto e/o delle materie prime non conformi (rilavorazione, declassamento, scarto, ecc), sia per impedire l'immissione sul mercato di prodotto non conforme, che per evitare l'utilizzo nel processo di produzione di materie prime non conformi (es. descrivere le modalità di ritiro dal mercato del prodotto non conforme e suo trattamento).

7. RECLAMI

Prevedere una procedura, che può essere anche fornita come allegato, di gestione dei reclami e dei resi individuando le responsabilità per quello che riguarda la registrazione, l'analisi e la decisione da prendere.

8. CONCLUSIONI

Mettere in evidenza che in ogni caso, i soggetti che si assoggettano a quanto previsto dal Disciplinare di Produzione non sono esenti dal rispetto della normativa vigente, e che le

	Guida per la predisposizione del Disciplinare di Produzione ai fini della certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari	LGDPV01
Rev. 0 del 01/07/14	RIF. PQDCE01	Pagina 9 di 9

eventuali carenze sotto questo profilo, eventualmente riscontrate dall'Autorità Competenti sono di esclusiva responsabilità del singolo soggetto.

9. ALLEGATI

Elencare tutto il materiale di supporto al Disciplinare di Produzione.