

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	15/02/2016	Milva Pinnola	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

INDICE GENERALE

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

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC Cappellacci di zucca ferraresi”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

1. Premessa

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

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

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

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

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

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

2 Riferimenti normativi

Disciplinare di produzione IGP "Cappellacci di zucca ferraresi" pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Provvedimento 11 febbraio 2016 (G.U. n. 49 del 29 febbraio 2016) – iscrizione della denominazione "Cappellacci di Zucca ferraresi" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

Regolamento di esecuzione UE n. 2016/164 della Commissione del 28 gennaio 2016 recante iscrizione della I.G.P.. "Cappellacci di zucca ferraresi" nel registro delle denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette.

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

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

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

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

Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Termini e definizioni

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

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

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

4. Soggetti coinvolti

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

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

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

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

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

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

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

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

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

Produttori/Confezionatori puri

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

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP Cappellacci di zucca ferraresi .

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

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

4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

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

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

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

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

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

5. Requisiti di conformità

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

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

B. Zona di produzione

B.1 La zona di produzione della I.G.P. "Cappellacci di zucca ferraresi" è rappresentata dall'intero territorio amministrativo della Provincia di Ferrara

C. Descrizione del prodotto

C.1 I "Cappellacci di zucca ferraresi" sono una pasta alimentare fresca ripiena, la cui sfoglia è ottenuta dalla lavorazione di una miscela di farina di grano tenero e duro e uova, e il cui ripieno è ottenuto dalla lavorazione e cottura di polpa di zucca gialla "violina", formaggio grattugiato e noce moscata.

Al momento dell'immissione al consumo i "Cappellacci di zucca ferraresi" devono presentare le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

Forma: tondeggianti e ripiegata, ad imitazione del tipico cappello di paglia dei contadini.

Dimensioni: diametro da 4 a 7 cm.

Peso: da 10 a 28 gr.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno: colore giallo tipico della pasta all'uovo con tonalità più intense in corrispondenza del ripieno per la presenza della polpa della zucca.

Aspetto interno: colore giallo della zucca matura.

Consistenza dell'impasto: media tendente al morbido.

Sapore: di pasta sfoglia con percezione del contrasto tra il dolce della zucca e il salato del formaggio e con sentore di noce moscata.

D. Descrizione metodo di produzione e conservazione

D.1 Ingredienti

La ricetta tradizionale dei "Cappellacci di zucca ferraresi" prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per la pasta sfoglia e per il ripieno, per 1 kg di prodotto:

Ingredienti per la pasta sfoglia per 1 Kg di prodotto finale:

- ✓ miscela di farine di grano tenero tipo "00" e duro in proporzioni variabili ma con prevalenza della farina di grano tenero

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

- dosi in gr: 250
- tolleranza in gr: +/-50

- ✓ uova o ovoprodotto di misto d'uova pastorizzato:
 - dosi in gr: 165
 - tolleranza in gr: +/-20;

Ingredienti per il ripieno per 1 kg di prodotto finale:

- ✓ Polpa di zucca gialla (Cucurbita Moschata comunemente detta "Violina"):
 - dosi in gr: 400
 - tolleranza in gr: +/-30
- ✓ Formaggio grattugiato:
 - dosi in gr: 122
 - tolleranza in gr: +/-40
- ✓ Pangrattato:
 - dosi in gr: 60
 - tolleranza in gr: +/-20
- ✓ Noce moscata:
 - dosi in gr: 3
 - tolleranza in gr: +/-1

Ingredienti facoltativi:

- ✓ Zucchero: q.b.

Non è consentito l'uso di coloranti o conservanti.

D.2 Metodo di produzione

D.2.1 Preparazione del ripieno

Le zucche, precedentemente lavate e asciugate, vengono tagliate in senso longitudinale a metà, private dei semi e dei filamenti visibili, adagiate su apposite teglie e fatte cuocere in forno per 120/140 minuti ad una temperatura compresa tra 160 e 200 °C. A cottura ultimata le zucche vengono poste su tavoli di lavorazione e lasciate raffreddare. Successivamente, viene asportata la polpa che, raccolta in recipienti, può essere passata, se necessario, al setaccio per eliminare i residui filamenti. La polpa di zucca così ottenuta viene amalgamata con il formaggio grattugiato, la noce moscata, il pangrattato ed eventualmente lo zucchero. E' ammesso l'impiego di zucca "violina" surgelata o congelata.

D.2.2 Preparazione della sfoglia

Le farine e le uova o l'ovoprodotto di misto d'uova pastorizzato vengono amalgamati nell'impastatrice fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tale impasto, se non utilizzato immediatamente, deve essere lasciato riposare in frigorifero ad una temperatura tra i tre e i quattro gradi centigradi per un periodo massimo di 12 ore fino al momento dell'utilizzo.

D.2.3 Realizzazione del prodotto finale

L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente, adagiandolo su di un tavolo di lavorazione in legno e stendendolo con il mattarello in legno, o meccanicamente con l'ausilio di sfogliatrice o pressa a estrusione con trafile in bronzo fino ad ottenere una sfoglia di spessore compreso tra 0.4 e 0.7 mm. La sfoglia ottenuta viene sezionata in quadrati compresi tra 6,5 e 9,5 cm di lato all'interno dei quali viene collocato il ripieno. Tali operazioni possono essere svolte manualmente con l'ausilio di una rotella tagliapasta, è consentito l'impiego di macchina formatrice.

Il quadrato di pasta così riempito viene prima ripiegato a triangolo, quindi vengono unite le due estremità ad angolo acuto in maniera da evitare la fuoriuscita del ripieno e da ottenere la forma tipica a "cappellaccio".

Sono ammesse le operazioni di pastorizzazione pre e post confezionamento, ed asciugatura per la conservazione del prodotto. La pastorizzazione pre confezionamento consiste in un trattamento termico a vapore di almeno 73°C al cuore del prodotto, per minimo 30 secondi, al quale può far seguito la fase di asciugatura, a temperatura compresa tra 36°C e 40°C, per massimo 1ora, oppure l'abbattimento della

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

temperatura al cuore del prodotto dai +3°C ai +6°C (in caso di congelamento o surgelazione fino a -30°C).

La pastorizzazione post confezionamento consiste in un trattamento termico ad aria calda di almeno 68°C al cuore del prodotto, per minimo 5 minuti. Il prodotto viene quindi condizionato in cella frigo.

Il condizionamento consiste nello stoccaggio a temperatura controllata tra 0 e 4°C (in caso di congelamento o surgelazione fino a -30°C).

D.2.4 Confezionamento e conservazione del prodotto

Trattandosi di un prodotto delicato, dovranno essere ridotti al minimo i rischi potenziali sul piano della sicurezza che della percezione qualitativa per il consumatore, derivanti da ulteriori manipolazioni, esposizioni ad agenti fisici ed atmosferici e consistenti in deterioramento della pasta, insorgenza di screpolature o liberazione dell'acqua interna con conseguente aumento della carica batterica e imbrunimento del colore del ripieno (viraggio dal colore arancio tipico al marrone-grigiastro). Pertanto il prodotto dovrà essere commercializzato confezionato oppure imballato sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballato per la vendita diretta. Per consentire che siano preservate le caratteristiche fisiche ed organolettiche dei "Cappellacci di zucca ferraresi", le operazioni di condizionamento, dovranno essere effettuate al massimo entro 60 minuti dal termine della fase di produzione.

E. Etichettatura

E.1 I "Cappellacci di zucca ferraresi" potranno essere commercializzati confezionati o sfusi. In quest'ultimo caso anche l'imballo o il preimballo per la vendita diretta dovranno contenere, poste bene in vista, le stesse informazioni e gli stessi elementi previsti per la confezione.

E.2 Per i prodotti confezionati in atmosfera protettiva la confezione dovrà essere sigillata mediante termosaldatura.

E.3 Il peso netto del prodotto commercializzato confezionato non potrà essere inferiore ai 100 g o superiore ai 2000 g.

E.4 La confezione deve riportare il simbolo IGP dell'UE, la dicitura "Cappellacci di zucca ferraresi" nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- il logo del prodotto.

E.5 Possono figurare nell'etichettatura la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" per esteso e/o in acronimo (IGP).

E.6 E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E.7 E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

E.8 E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell'acronimo).

E.9 Il logo del prodotto consiste in un segno di formato rettangolare orientato in senso orizzontale.

Al centro compare la stilizzazione del prodotto; l'immagine è inclusa in una cornice che riporta la scritta "CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI" con il testo composto in carattere tipografico Arial Regular maiuscolo.

VERSIONE POLICROMA (QUADRICROMIA):

- Fondo rettangolare: color giallo paglierino chiaro in tonalità pastello.
(Cyan 0,5% - Magenta 5% - Giallo 12% - Nero 0%)
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un cappellaccio. Il corpo del prodotto è suddiviso in tre toni di colore giallo aranciato.
Gradazione chiara (Cyan 0% - Magenta 25% - Giallo 100% - Nero 0%).
Gradazione media (Cyan 0% - Magenta 30% - Giallo 70% - Nero 0%).
Gradazione scura (Cyan 0% - Magenta 50% - Giallo 100% - Nero 0%).
- Scritte: carattere Arial Regular in Nero 100%

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

- Lettera ‘C’ iniziale di CAPPELLACCI; lettera ‘A’ di ZUCCA: color arancio vivace saturo (Cyan 0% - Magenta 50% - Giallo 100% - Nero 0%)

VERSIONE IN SCALA DI GRIGIO

- Fondo rettangolare = Nero 10%
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un cappellaccio. Il corpo del prodotto è suddiviso in tre toni di grigio.
Gradazione chiara= nero 30%.
Gradazione media = Nero 40%
Gradazione scura= Nero 60%
- Scritte: carattere Arial Regular = Nero 100%
- Lettera ‘C’ iniziale di CAPPELLACCI; lettera ‘A’ di ZUCCA=Nero 60%

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. La dimensione del lato minore non potrà essere comunque inferiore a cm 2.



6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

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

I controlli possono essere suddivisi in:

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

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

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

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

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

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

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

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto devono essere supportate dalla seguente documentazione:

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

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

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

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

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

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto (DDT) per le partite di Cappellacci di zucca ferraresi provenienti dai produttori e movimentate successivamente ad altri produttori per il confezionamento o al confezionatore puro devono

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

chiaramente indicare, oltre al mittente:

- ✓ peso della partita;
- ✓ dicitura “Cappellacci di zucca ferraresi” IGP (o diciture similari);

6.5 Prescrizioni accessorie

Operatori della filiera

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

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

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

Produttori

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

Confezionatori puri

Durante il confezionamento devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati (es. confezione in atmosfera protettiva sigillata mediante termosaldatura, etichettatura), registrando i quantitativi di prodotto confezionato. Tali registrazioni dovranno essere disponibili ai controlli di conformità svolti dagli ispettori di Agroqualità e dovranno garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni. In fase di accettazione, gli impianti di confezionamento devono accertarsi che la partita di IGP “Cappellacci di zucca ferraresi” provenga da operatori iscritti alla IGP e sia accompagnata da adeguata documentazione di trasporto. Gli impianti di confezionamento, devono garantire che le partite non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di cappellacci da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. È cura degli operatori inviare mensilmente (entro il mese successivo) ad Agroqualità la rendicontazione della rintracciabilità attraverso apposito modello, relativamente alla propria fase di processo.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o in sua assenza da Agroqualità prima del loro utilizzo. In caso di assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto IGP e attenersi alle indicazioni fornite. Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite per renderla conforme al disciplinare ed al presente dispositivo di controllo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

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

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

- a) Il produttore che intende produrre "Cappellacci di zucca ferraresi" IGP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità il primo anno di adesione, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica IGP Cappellacci di zucca ferraresi", ed almeno 10 giorni prima la data di inizio della prima lavorazione del prodotto.
- b) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica i dati necessari per svolgere la verifica ispettiva.
- c) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il produttore la data in cui effettuare la verifica.
- d) L'ispettore una volta verificati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo per il controllo di conformità procede al prelievo del prodotto pronto per essere confezionato come IGP o già confezionato. Il prodotto è prelevato dai depositi/locali di stoccaggio. A.

Tabella A - Criteri di formazione del campione

Peso del lotto da campionare, in kg	Peso del campione, in kg
≤ 20	0,100
> 20 ≤ 40	0,200
> 40	0,400

L'ispettore preleva un campione di prodotto nelle quantità indicate nella Tab. A, per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali (forma, dimensioni, peso, aspetto esterno, consistenza, sapore) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica prodotto.

- e) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione secondo i criteri riportati nella tabella A e viene ripetuta la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP Cappellacci di zucca ferraresi e l'ispettore effettua un nuovo campionamento su un lotto differente. Nel caso in cui il secondo lotto dia esito conforme, si ritiene completata l'attività di valutazione sul prodotto.
- f) L'ispettore trasmette il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia l'autorizzazione come IGP Cappellacci di zucca ferraresi. Per il primo anno di adesione, la commercializzazione non può avvenire fino a quando non è accertata la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Nel caso di non conformità dei lotti campionati, Agroqualità rilascia una non conformità. In questo caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to a) fino ad f) su un'altra partita.
- g) In alternativa rispetto a quanto previsto al punto e), per il primo anno di adesione, le caratteristiche fisiche e/o sensoriali possono essere determinate presso un laboratorio. In caso di esito negativo delle caratteristiche, Agroqualità rilascerà una non conformità e l'operatore non potrà produrre/commercializzare prodotto come IGP. In questo caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to a) fino ad f) e/o g) su un'altra partita.
- h) Per le successive campagne di produzione il produttore che intende produrre Cappellacci di zucca ferraresi come IGP, potrà procedere al confezionamento ed alla commercializzazione anche prima dell'accertamento delle caratteristiche fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato dal punto c) al punto f).
- i) In alternativa rispetto a quanto previsto al punto f), per gli anni successivi al primo anno di adesione, le caratteristiche fisiche (forma, peso e diametro) e sensoriali possono essere determinate presso un laboratorio. In tal caso l'ispettore procederà al prelievo di tre unità di cui uno rimane come contro campione al richiedente, un campione viene inviato al laboratorio per l'effettuazione delle prove fisiche (forma, peso, diametro) e sensoriali ed un campione viene inviato al laboratorio e conservato per conto di Agroqualità. In caso di non conformità delle caratteristiche, si procederà ad un nuovo campionamento. In caso di esito negativo, Agroqualità rilascerà una non conformità e l'operatore non potrà produrre/commercializzare prodotto come IGP. In questo caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to a) fino ad h) su un'altra partita.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

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

6.8 Esiti delle prove

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

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

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

6.9 Autocontrollo

L'operatore è tenuto a registrare l'esito dei controlli per tutte le attività (autocontrollo) realizzate sotto la propria responsabilità, in tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento; le registrazioni devono documentare la conformità del prodotto destinato alla IGP. In particolare i produttori devono compilare e conservare per i controlli di conformità la dichiarazione di conformità del prodotto per tutti i lotti di Cappellacci di zucca ferraresi a marchio IGP. I produttori, inoltre, devono accertarsi in autocontrollo della rispondenza qualitativa del prodotto marchiato IGP (caratteristiche fisiche e sensoriali) su tutti i lotti immessi in commercio. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 7.1).

7. Gestione delle non conformità

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

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

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione "Cappellacci di zucca ferraresi", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

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

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

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

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

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

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

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

8. Ricorsi

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

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

In caso di esito non conforme delle prove analitiche sul lotto campionato l’operatore ha facoltà di fare ricorso entro sette giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata presentazione del ricorso entro i termini indicati comporta che il lotto di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio, l’incarico di effettuare le prove risultate non conformi. Nel caso in cui l’esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l’attività di valutazione di conformità del lotto Per le prove si

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Cappellacci di zucca ferraresi	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

utilizza il campione depositato al laboratorio.

Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Cappellacci di zucca ferraresi”	DC Cappellacci di zucca ferraresi Rev.00 del 15/02/2016
--------------------	--	---

9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

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

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

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

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